

## (米田 邦夫 様 講演本文)

ただいまご紹介にあずかりました、米田でございます。このたびの賞をいただくにあたり、身に余る光栄で、このような大きな賞を私のような未熟ものが受けてよいものかと、いまだに戸惑っているところです。

いままで自分では想像だにできなかった、自分とかけ離れたところに存在していたことが偶然、目の前に現れた感じで信じがたいことでありますとともに、恐れ多くて恐縮至極でございます。1961年に渡米し、現在までの間、年代、年代でいろいろな問題がありましたが、今日はそういう話を少ししてみたいと思います。

私は現在、アメリカ、カリフォルニア州のサンフランシスコ近郊の町に住んでいますが、そもそも私がアメリカに渡るきっかけとなったのは、当時日本で日本料理の父と言われた辻徳光先生との出会いから始まります。日本で初めて割烹学校並びに調理師学校を開校された先生ですが、その調理師学校の第1期生として入学し、先生の指導を仰ぎました。

そして、卒業後、指名を受け、アメリカでの日本料理の普及並びに指導という目的の下に、1960年8月、アメリカ、コロラド州、デンバー市という町にその第一歩を踏み入れました。

1961年当時のアメリカは、現在ほど豊かではありませんでした。日本食の基礎となる味噌、醤油などはありましたのでいろいろ工夫して日本料理はできましたが、なにぶんコロラド州はアメリカでも内陸部で、魚などの入手はマーケットでもかなり苦労が伴いました。

当時のアメリカにおける日本食は、まだまだありふれた天ぷら、すき焼き、肉類の照り焼きといった料理が主流で一般の人たちに好まれていたので、現在のように、日本と変わらない多種類の鮮魚がなくてはお客様の要望に応えられないということはありませんでした。

ただ、あの立派なからだをしたアメリカ人は、お皿からはみ出しそうな大きな分厚い肉をペロりと平らげてしまう人たちですので、日本料理だからといって少しの量ではとうてい満足していただけません。日本では考えられないほどの量で、味つけもアメリカ人好みにして、少しでも一般に受け入れていただけるよう、試行錯誤のくり返しで味の確立を図ったものです。

何と言ってもアメリカは人種のるつぼ、人種が寄り集まっている国です。その人たちが一様に好んでくれる味とスタイルを日本料理の基本を失わず提供していくことは課題であるとともに、大変ではありましたが、私自身、よい勉強にもなったと思います。

1965年ごろになるとアメリカにもどんどん日本企業が進出してくるようになり、日本料理も自ずと日本からの商社の方たちが好むメニューが変わっていきました。バラエティに富んだ料理を商社の方たちと一緒に来られるアメリカ人にも食べていただけるようになり、自然に日本料理の幅も広くなり、アメリカ社会に浸透していき、私たち職人にとりまして大変うれしいことでした。

1970年代に入りますと、鉄板焼きスタイルのレストランが人気を博したりして、新しいスタイルの日本食が紹介されてブームを展開していきました。この時代は日本からの留学生もたくさん

いましたが、現在と違って学生さんはほとんどが苦学生でした。その方たちが学費や生活費を稼ぐために一生懸命働いてくれましたので、当時の日本食レストラン経営者は雇用の面では大変助かったものでした。

1980年代に入ると生魚を主流とした握り寿司がアメリカ人に好まれるようになり、寿司ブームの到来となりました。あっという間に爆発的な人気を広まって、日本食レストラン経営者もほとんどが寿司バーつきのレストランに改造したり、新しく寿司専門店ができたりしました。「寿司バーがなければ日本食レストランではない」まで言う人が出るように、だれもが寿司を食べ始めました。折しも人気が出始めたカラオケとともに、カラオケで歌いながら寿司を食べるファッションができあがり、大変活気に満ちたものでした。

しかし、いいことは続きません。1990年代に入り日本のバブルが崩壊し始めてからは、サンフランシスコに相当数あった日本企業も少なくなりました。それに伴い、日本からたくさん来ていた料理職人も引き上げて日本へ行ってしまい、日本食レストラン業界も急に職人不足が深刻な問題となってきました。

同時に、新一世で頑張っていたわれわれの年代も次々とリタイアしていく人が増えるばかりで、日本人同士の世代交替が大変困難になりました。以前は特殊技術のある料理職人は比較的容易にビザを取得できましたが、2001年にアメリカで起きた同時多発テロ事件以来、アメリカ合衆国の移民法もずいぶん厳しく改正され、特殊技術があるといえどもアメリカへの入国は至難の技となってしまったのです。

日本から来た若い職人さんにバトンタッチができない時代になってきました。現在、リタイアを迎えた新一世たちが店を手放すときは、ほとんどが日本人以外の人種です。日本人は少数で、中国系、韓国系、アジア系の方々になっているのが現状です。昨今問題視される海外における正しい日本料理のあり方は、われわれが一番気にかけている問題です。

これまで私もレストラン経営を35年ほどやっていますが、日本食、日本普及、発展、料理人の技術の向上など、目的としてこれまでいろいろな取り組みを行ってきました。

これまで私もレストラン経営を35年ほどやっていますが、日本食、日本文化の普及、発展、料理人の技術の向上など、目的としてこれまでいろいろな取り組みを行ってきました。

具体的には1984年、カリフォルニア州を中心とした日本調理師連合会アメリカ支部を同志とともに設立し、日本食の食品衛生、調理師などの雇用、就労資格などの充実を図ることを目的に、平成元年には北カリフォルニア日本食レストラン協会を設立し、正しい日本食の普及に向けた取り組みを行ってきました。

料理のデモンストレーションをしていると、「いままでうまくいかなかったのはこのテクニックを知らなかったからだ」と、新しい発見に皆様から喜んでいただきました。

私がアメリカに来た47年前に比べると、そのころには想像もできなかった食材を使った料理が、いまでは日本料理として取り入れられています。いまや世界も大変狭くなって、いろいろな国の食文化が入り交じって融合されている、いわゆるフュージョンスタイルの料理が世界中で人気を

博しています。

アメリカのニューヨークにある有名な料理学校では、日本の調理師学校から講師を招いて、日本料理の講義も行われています。いまやフランス料理にも昆布、かつおから出る旨味が重要視されています。味噌、柚子、山椒、わさび、かいわれなど、たくさんの食材が日本語で取りざたされています。もはや食文化には境界線を引くのが難しい時代ですが、日本料理にはまだまだ昔から大事に引き継がれている、ほかの国にはない繊細な伝統技術や風雅な気品漂う美しい料理の芸術があると思います。

アメリカに限らず、ほとんどの外国人は、日本の懐石料理を始めとした日本料理の美しさに感激します。これからも私にできることは、少しでも多くの人に日本料理の正しい知識を得ていただくとともに、日本料理はつくるのが難しい、魚を使うのが嫌いだといった先入観をなくす。日本食に親近感を持っていただけるよう、なるべく地元の食材を使って料理をつくり、こんな材料からこんな日本食ができるというような喜びを与えてあげて、皆様に日本食への興味を持っていただくことだと思います。

実際、身近にあるもので料理ができることは主婦に限らず多くの人たちが望んでいることですので、皆さん、真剣に聞いてくれます。喜んでいただきます。指導しているものに対しても、大変励みになるうれしいことです。あの広いアメリカで私がやっていることは本当に微々たることであり、地味なものですが、これからも時間のできる限り努力はしてまいりたいと思います。本日は時間に制限がございます。簡単ですが、挨拶とさせていただきます。ご清聴ありがとうございました。(拍手)