

第 8 回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

末次 庸介

ベルギーからやってきました末次庸介と申します。「のんべえ大学」という変な名前のレストランで、わずか 25 席で小さくやっております。この「のんべえ大学」という名前をよくお客様から「なんでそんな名前をつけたのか」と聞かれます。昭和 25 年に父が他界し、まだ乳飲み子だった私を、母が屋台に毛が生えたようなお店で、私を背負いながら始めた商売の屋号がこの「のんべえ大学」です。母の心と、おかげさまで母のお客様への気配りが受けたのか、最後には従業員を 5 人 6 人使うようなお店になっていました。私を育ててくれた店ですから、いまだにこの名前が捨てられずに、変な名前ですが、この名前で小料理屋をやらせていただいております。

ベルギーに参りましたのは 1977 年、29 歳の時。在留邦人の方が 2000 人に満たないころです。いきなり 160 席の大型店舗を任され、親方の経験もない、マネジメントの経験もないところでいきなり任されたので、苦労も、悲しい思いも、うれしい思いも、いろいろ経験させていただきました。大根を探してパリまで 350km 車を走らせたこともありました。白菜をアムステルダムで見つけたという情報をいただくと、250km 車で走って、白菜だけを買っていくということも初めてのころはずいぶんありました。

28 年間勤めさせていただき、その間に田川の赤坂にあったお店が知名度もあったということで、政治家の先生方、あるいはミッションの方々、皇室の方々、いろいろ日本ではできない経験のお仕事をたくさんさせていただいたのは、私の財産になっています。

今のお店は、25 席しかないお店を、ほぼ毎日 110%の集客でやっていますが、当時 160 席で 30%の集客もできず、ずいぶん上からも下からも叩かれてきました。面白いことに、私どもがベルギーのブリュッセルで始めた当時は、80 年くらいから寿司というものが徐々に知れ渡ってきて、当初は寿司を手で握っていると、手で握ったものを食べさせるのかというお客様もたくさんいました。昨今の寿司のブーム、あるいはラーメン、あるいはすき焼き、しゃぶしゃぶが普通のものになり、洋食屋のメニューにもしゃぶしゃぶが載る時代になってきました。

1 年ほど前から、EU 圏内でも和牛の輸入が始まり、つい最近では季節野菜の輸入もやっと始まってきました。それまでは日本の大手のメーカーが作った餃子やシュウマイ等も、お肉、魚の入っていないものが主力でした。まだ未だにそういった商品が多いです。EU も

だいぶ門戸を開けてくれてはいますが、まだまだいろいろな問題が輸入に際しては残っていると思います。

ただ本当に、1日1日1つ1つ、徐々に今まで手に入らなかった食材が入ってきているのは最近の仕事の励みになっています。和牛しかり、日本酒も美味しいものがたくさん入るようになりました。お野菜も、木の芽、花穂紫蘇、南瓜、じゃがいも、さつまいも。40年前から考えると夢のような食材が入るようになりました。

ただ、まだコスト的にお店ではなかなか使いづらいものもありますが、現地の方も喜んで召し上がってくださっているので、これからもできるだけそういったものを現地の方に紹介できるお店にしていきたいと思います。今日は本当にありがとうございました。