

第15回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容（ビデオレター）

加柴 司郎

私、アメリカワシントン州のシアトル在住、加柴司郎でございます。このたびの名誉ある賞を日本国よりいただき感謝申し上げます。

現在、ワシントン州シアトルにて「Sushi Kashiba」を営んでおります。この街は日本と同様、四季の変化があり、西側には太平洋、東側にはカスケード山脈が連なり、地図上、緯度的には樺太と同じように北になりますが、太平洋には日本側から来る黒潮海流のおかげで冬の寒さもあまり厳しくなく、夏はカラッとした青空も多く、湿度は少なく、日本から持ち込んだ私の寿司回し飯台や桶のタガが乾燥で外れてしまうほどです。

シアトル近辺には戦前より日本からの移民の方々が多くおられ、その方々の苦労と努力のおかげで、比較的日本文化と日本人マナーとがアメリカ人の生活により方向で溶け込んでおりました。55年前の私の渡米時にすでに日本レストランが5~6軒あり、八百屋、魚屋、豆腐屋、その他種々がございました。

私は高卒後、東京にて京橋与志乃、数寄屋橋の次郎にて6年半の本格的寿司の修行をさせていただきました。渡米当時、約50年前のシアトルでの寿司の状況は、主に太巻き、いなり寿司、ばら寿司が本流で、江戸前寿司はまだまったくサービスされておらず、私がシアトルで初めての寿司カウンター、シアトル流江戸前寿司を紹介いたしました。

現在、当店にみえていただくお客様の95%以上が日本人以外の方々です。現在ではシアトル近辺で約120軒ほどの店にて寿司がサービスされております。今後、本格的江戸前寿司の将来性は、サービスの方法、寿司の種類の違いはありますが、まだ無限大と信じております。

私の師匠の小野二郎さんは現在96歳にて現役、息子さんとともに仕事をされております。私もまだ80歳です。今回いただいたこの賞を大いなる励みとして頑張ります。どうもありがとうございました。