

第14回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

富田 建生

海のない国、世界一高い山があるエベレストの国、ネパールから参りました、富田です。元々、私は東レ株式会社の傘下のもと、インドの民族衣装であるサリーの企画、生産、販売に40年間従事してまいりました。しかし、昨今における繊維産業の衰退、円高の波に乗りきれず、事業の撤退、断念ということになりました。そのとき私は60歳前でありました。さて、これからどうするかと考えた時に、私がすぐに思い立ったのが、海のない国ネパールで、寿司、刺し身を提供する日本食レストランを開設したいというのが最初の考え方でした。

このような考え方がスタートですから、私自身は包丁も握れませんし、もちろんキッチンに立つこともありません。しかしながら、日本のレストラン、日本料理が持っている昔からのおもてなしの心、思いやりや気配りの心があれば、まさに料理の技術がなくても何とかやっていけるのではないかというのが発想でした。このようにおもてなしを第一に考えて、まず、日本からベテランの料理人にカトマンズに来てもらい、スタッフへの指導、料理の指導、それから育成をやってまいりました。そして、ネパール人スタッフも日本にどんどん派遣し、勉強をさせて、現在に至っております。

現在、新型コロナウイルスが蔓延しており、ネパールも日本と同じようにすごく感染が広まっております。もちろん、ご多分に洩れず、われわれの営業も昨年の約70%減です。しかし、私はこの新型コロナウイルス感染症による悪影響はネパールだけに関わってくるのではなく、世界中の食品、レストランを持っている人、みんな大きなダメージを受けていますが、みんな同じ条件だから、逆にチャンスと捉えて前向きにやっていくということです。そして、今回頂きました賞が、私にとってはもっとも頑張りという大きな励ましの、荣誉ある賞と考えております。

最後になりましたが、今回の荣誉ある賞を頂いたことは、ひとえに私どものネパールのお客さま、常連客のおかげであり、今までたくさんの日本食材を提供してくれたサプライヤーのおかげであり、そして、何にも増して、開店以来続けて働いてくれているスタッフのおかげだと感謝しております。今日は本当に荣誉ある良い日でありました。ありがとうございました。