

第 14 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)

岸本 秀樹

ロシア、モスクワ在住、岸本秀樹です。この度は、このような栄誉ある賞を頂き、大変光栄に思っております。ひとえに在ロシア日本国大使館様からの推薦によるものと、大変感謝しております。

さて、私はモスクワに来て 16 年。当時は、日本食は高級というイメージから、低価格層の日本食レストランチェーンが増えてきた時代でした。当店も一般の方々に本当の日本食を食べていただきたいというコンセプトから 2004 年にオープンしました。現在は3店舗を展開しております。そのころ、日本食はヘルシーで人気になっていきましたが、まだまだ生の魚には抵抗があり、お客さまも若い人が多く、家族連れや年配の方は少なかったです。日本食といってもロール(寿司)は特に人気で、モスクワでは 2005 年ごろよりブームが始まり、日本食レストラン以外でもカフェやそのほかの国の料理のレストランでも、お寿司をメニューに出す所が増えてきました。しかし、当時、ロシア人のお客さまはお寿司などを醤油にどっぶり付けて食べる食べ方をされていたので、握りご飯を軟らかくして出すとご飯が崩れ、苦情が来るということもありました。ですので、まずお客さまに食べ方、お箸の持ち方を覚えていただくようにもしました。また、お寿司以外のメニューも知っていただこうと、新しいメニューを提供していききましたが、当初はなかなか注文していただけませんでした。

16 年が経ち、日本食も定着し、いろんなメニューを注文していただくようにもなりました。当時の若い人たちが子どもさんを連れて、家族連れで来るようにもなりました。日本の食材はモスクワではまだまだ手に入れにくいのが現状です。少しでも日本の食材や日本酒などを知っていただこうとメニューにし、提供しております。

日本の食材が手に入らなくなった際には、中国産が普及していきました。また、2014 年のクリミア半島による不景気、ルーブル安の為替の問題もあり、日本の食材が高くなり、中国産の安い価格との競争に大変苦労しているのが現状です。

お店以外でも日本食、日本食材を知っていただこうと、メディアの取材を通じて情報発信をしたり、日本大使館でのイベント、フードエキスポ、地方都市での日本文化イベントにも参加し、すしの実演、料理教室、その場での試食、家庭でもできる料理を紹介したりし、少しでもロシア人の方に日本食を知っていただこうと情報発信しております。

また、カザフスタンで行われたアスタナ博覧会ジャパンで、大阪万博への誘致のためのイベントにも参加させていただき、日本食の良さを紹介させていただきました。毎年、日本国大使館主催の日本フェスティバル、J-FEST が行われるのですが、私が関西人ということもあり、モスクワで初めてたこ焼き、お好み焼き、たい焼きなど、屋台風メニューをロシア人に紹介、販売しました。現在、日本のテレビにも出たことがあるロシアの方が、たい焼きのお店をオープンしたり、たこ焼き、ラーメンなど、お寿司以外のメニューでお店をオープンする人も増えてきています。

あと、モスクワで苦労したのが、スタッフが勝手にレシピを変えるということでした。料理の知識のないスタッフになぜ駄目なのかを、作る側のスタッフに教えるのも大変苦労いたしました。

これからもロシア人の人々に、日本食の良さ、日本食材を知っていただくために頑張って情報発信していきたいと思います。この度は賞を頂き、ありがとうございました。