

第10回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

相原由美子

相原です。このたびは大変に名誉ある賞をいただきまして本当にありがとうございました。お選びくださいました皆さま、それから未熟な私を導いて多くの機会を与えてくださいました皆さま、本当にありがとうございます、心から御礼を申し上げます。

従来、この賞は日本料理店や食品輸入など目に見える、数字で見える功績のあった方々が受賞されてきたと思います。私はフランスのシェフや、それから一般の方々に食文化という目にはなかなか見えにくいものをお伝えしてまいりました。

私は東京で料理書の編集者をいたしまして、ジャーナリストの奨学金を得てパリに送られてまいりました。パリ大学で食文化を学び、最初はフランス料理について取材いたしました。90年代当時のフランスのシェフたちは、単なる日本趣味のお醤油を使うとかいう段階から随分進みまして、日本料理を意識してより深い知識や日本食品をもっと知りたいという、そういう段階でした。取材にまいりますとよくいろいろな質問を受けたものです、その実用書の料理編集出身ですから、必ず複数の資料にあたってできるだけ確認をし、できるだけ詳細にお答えしてまいりました。そのうちに2000年代初めになって、日本料理や食品の解説もするようになりました。

転機となったのは2006年です。京都の日本料理アカデミーのお手伝いをさせていただくことになりました。京都の料理人の方々が、フランス人をはじめ世界的な外国人シェフを京都に招いておこなった日本料理研修です。日本料理人の方々が期間中シェフに付き添い、こうやって厨房で技術を教え、京野菜やお豆腐や湯葉の生産者のところに伴い、さらには茶道や和包丁といった料理周辺の文化も体験してもらい、とても濃い内容でした。数年間続いた素晴らしいイベントだったと思います。そこで私は日本料理の見聞を広めることができました。この経験は私の一生の財産となり、今日日本食文化をフランスで伝える基本のとなりました。

また、2005年あたりから10年以上に渡ってパリの日本文化会館で一般向けに講演や日本の家庭料理のレクチャーデモをいたしました。これは講演ですね、パリの日本文化会館ですから、お料理のデモだけではなくて如何に日本に興味を持っていただくか、日本の文化に興味を持っていただくかに心を砕きました。

このときには、こうやって一般の方々にお教えするわけですがけれども、味の訳（やく）というのに大変苦労いたしました。もちもちとかしっとりとか、それから大根の辛いと唐辛子の辛い差、これをどういうふうに訳すか。日本語の味や食感の表現、フランス語の差、そしてフランスの文化に存在しない、例えば麴臭いというようなことをどのように説明するか、それは大変苦労いたしました。それが今では旨味という言葉がフランス料理の中に入っています、隔世の感があります。

もう一つは文化の訳も気をつけています。これは文化会館ですね、文化の訳も気をつけて

います。20年前、パリで大島渚監督が講演で映画の撮影を野球になぞられて説明されました。通訳のかたは野球をサッカーに置き換えて鮮やかに訳されました。と言いますのは、フランスでは野球を全く知られていません、このまま訳してもわかりません。そこで、これは1番身近なスポーツのサッカーに置き換えたわけです。これは大変強く印象に残りました、以来ときには必要なこととして文化の訳というのを心掛けています。

達成感がありましたのは、2013年3月のパリ大学ソルボンヌ校での日本のガストロノミーと世界というテーマで、フランス初の日本料理の学術講演会をオーガナイズさせていただきました。パリ大学文化地理学研究所の全面協力により、国家的行事に使われる由緒あるソルボンヌ校のルシエル講堂が使用でき、ソルボンヌの先生方、日本から熊倉先生にも、それからうま味インフォメーションセンターの方にもご講演いただけました。ユネスコに少しはアピールできたと思います。

また、3年前からは日本料理の活け締めをシェフたちに解説しています。フランスでは天然の活魚の輸送は存在しませんでした、そこでツテを頼って漁師さんに釣った魚を生きたまま持ってきてほしいと懇願し、水槽装備のある車を探し、細やかながら流通網をつくりました。そのフランスの活魚で日本の活け締めの理論とか、実際の技術をご説明しています。最近では日本食品をどのようにフランスでアピールするのか、どのシェフがどういうものに興味を持ちそうかを見極めて、適材適所戦略のようなことも考えております。JETROのパリと仕事をさせていただき、和牛や日本米などの食品のプロモーションにも関わるようになりました。

今回の賞は、明確の数字という成果が見えなかった私のにとって大変な励みとなります。これからも日仏双方の方々に喜んでいただけるような、文化の通訳を目指したいと思います。ありがとうございました。