

第9回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

小林 金二

皆さま、こんにちは。中国北京からまいりました福島県出身の小林でございます。

このたび、このような名誉のある賞をいただき心からありがとうございます。この賞は長年、私に付き合ってくださいましたお客さま、それと先生方にいただいたものでありまして、本当に心から深く感謝申し上げたいと思います。

さて、私は、1979年に株式会社京樽に入社しまして十年が過ぎたあと1989年、平成元年ですけども、同社六本木店料理長勤務から突如、中国は北京飯店の同社法人の方に出向したのが今年で二十八年目になります。赴任当時の北京は、かの有名な天安門事件勃発後の、まだまだ戒厳令がしかれた状況でございまして、街並みのいたるところに人民解放軍の兵士が自動小銃を持ち、いつなにか起こるか分からない物々しく重い空気が立ち込めていたことを思い出します。

その頃の北京市内には、日本料理店として十店舗足らずの店しかありませんでした。赴任した翌年の90年にアジア大会が開催されまして、その頃から徐々に日本料理店が増えたのを覚えております。当時は、北京飯店の中に日系企業が集中しておりまして、ホテル内は日本人のお客さまが多くございました。そのため食事の様々なご要望を承り、純粋な日本料理店だった会社のブランドも筋がとおらず、野菜炒めやラーメンなども作っておりました。一方、日本料理店の店舗数も少ないため、ほとんどが年に二回ほどの船便、または一時帰国時のハンドキャリアで調味料や食料、飲料まで輸入しておりました。一時帰国の度には、冷凍物のマグロや牛肉、調理備品、大体合わせて100キロ以上の食材をハンドキャリアで賄っておりました。

あまりにも日本と調達環境が違い戸惑いましたが、十数店舗の店を束ねることができたら、もうちょっと細目に仕入れができるのではないかと考えまして、当時、翌年90年、その時に中国人と日本人の発起人数人を集めまして、北京で日本調理師会というものを作りました。古くは親睦会という北京の法人の集まりだったのですが、同調理師会と団結しましてですね、パワーアップした料理の展示会、料理のコンテストなどを開催させました。その活動は段々大きくなりまして、中国全土から調理師を呼んで競技大会などをやりました。そこで育った中国人の調理師たちは、現在、自分で開業したり日本料理店の調理長として活躍されてます。

そして2005年春に転機がやってきました。長年の夢でもありました独立開業のチャンスが到来し、同年12月に日本料理店蔵善本店をオープンさせました。当時、特に食の安全について疑問が持たれていた野菜など現地食材をなんとかかしたいと思い、翌

2006年には自家農園を設立させ、無農薬有機栽培を開始し、今では三十品目以上の野菜を収穫できるようになりました。

2011年には蔵善本店エントランスフロアにコンビニを開業して、安全な自家農園の野菜や日本製品の輸入品を主とする店舗も開業しました。特に駐在員の奥様方には重宝されております。2013年には政府管理の世界中国割烹連合会から推薦があり、入会しました。同年、チンタオ市で行われた中日韓海鮮料理国際大会の日本人審査員も受けたまわりました。更に今年2015年に業界唯一の日本人の理事にも就任しまして、7月にテロの多いウラムチ地区、シンジャン地区で行われましたシルクロード国際料理コンテスト理事審査員として参加しまして、審査員特別功労賞をなぜかいただきました。現在、世界中国割烹連合会の理事メンバーと食材等の情報交換をしております。

昨今では、お刺身で美味しく食べられるプロトン冷凍魚の情報を始めとした日本産海産物の流通情報や調理方法、日本酒の飲み方や保存方法、ふぐの調理方法なども提供しております。中国人にもっと和食の理解を深めていただく活動もしております。

より安全な日本産食材や有機野菜を中国の皆さまや駐在員の方々に食べていただくため、更に日本製品の流通や調理方法も含め、世界遺産にもなった日本料理を正しい知識で広げていきたい、抗日にも負けず第二の故郷北京にて、より一層邁進していく所存でございます。本日はご清聴ありがとうございました。