

第9回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

浜 哲郎

ご紹介に預かりました浜哲郎でございます。

私、イギリスに最初にまいりましたのは1971年。くしくもここにいらっしゃる近藤様の『東京レストラン』というのがロンドンにありまして、当時それを含め四、五軒くらいしか日本レストランがございませんでした。その後、73年に日本レストランを始めたのが、私のロンドンでの日本の食に関わった一番最初の起点です。

その当時、今と比べますと雲泥の差がありまして、日本食のお店では箸の使い方からまず教えなきゃいけないと、そういう時代でした。中国レストランというのは、全国津々浦々あるのですが、こういうところでは、ほとんどナイフ、フォークなのです。箸はリクエストしないと出てこない、そういうことが昔は普通でした。

翻ってみてみますと、今やイギリス全土で、恐らく600、700軒の「日本レストラン」があるとされておりまして、これだけ数が増えたというのは、ほんとに今、振り返りますと全く状況が昔とは違うなということを痛感いたします。しばらく前に、確か2、3年前かな、農林水産省の方だと思います。ロンドンの大使館に出向した方といろんなお話をしたら「ビック4」というお言葉が出てきたのです。「ビック4」ってなんですかとお尋ねしたら、ロンドン在住の方だと大体名前をご存知なのですが、Yo、Wagamama、Itsu、Wasabiとであると。実はそれぞれが50軒から100軒くらいの支店を出しております。

残念ながらこの四つのグループはほとんどですね日本人の関わり合いがない。全部中国人、韓国人、あるいはイギリス人の資本の会社なのです。別に何人がなにやったってよろしいわけで、文句言うわけではないのですが、いささか残念だなという感じがいたします。なんで残念かというのを考えますと、要するに彼らにとっては、日本の「食」をやるということは、一つのブランド、ジャパンプレミアムで考えてるのです。もし「中国料理」「韓国料理」といった場合は、一定の料金でしか売れないものが、多分、二割三割アップで売れる。要するにビジネスとして割り切って考えてるのです。

翻って同胞の日本人はどうしてるかなと申しますと、やっぱり外国でお店をやるのに、同じ日本人から「なんか変なもの出してるね」と言われるのがやっぱり怖いというか、心の中のバリアがあるような気がするのです。これに対し

て彼らはほとんどそういう心理的なバリアがないということで、どんどん儲かる仕事をしてたと。そんな感じがいたします。

今、それだけ日本のレストランの数が増えてきたわけですが、結局、彼らがやったということの功罪も当然ありまして、日本の食を広めるという意味では、非常に貢献していただいたかなと。ここへきて日本の食を普通に味わう方がいっぱい増えてきた、要するに和食については寿司でもなんでもどこにでもありますし、ごくごく普通に皆さん召し上がるようになった。これはもう彼らが一生懸命頑張ってくれたお陰だなと逆に思っております。これで日本の食のすそ野が十分に広がった、従ってどんどんこれから本格的な、あるいはもっと日本のいろんな、いわゆるファストフードも含めて広がっていくきっかけになってきているのじゃないかなと私は思っております。

ロンドンというのは、皆さんご承知のように世界の金融の中心で世界中のいろんな頭脳、お金、いろんなものが集まります。それだけいろんな人が集まるぶんだけ食に対する要求もどんどん高くなってくる。30年くらい前は、ロンドンというのは非常に食の不味いところだということで、皆さんそういう認識でいましたけど、近年、非常にレベルが高くなってます。ミシュランの星付きのシェフの方をはじめ日本の食材をどんどん使ってらっしゃるのですね。醤油、味噌はいうに及ばず、ゆずとかワサビとかいろんなものがどんどん使われる。これはほんとに日本の食全体が広がっていると私は非常に強く感じます。

そんなような状況で私最後に、今の食の関わり合いについて何をやってるかとお申しますと、SO レストラン、写真がさっき出たかと思えます。この他に Sozai Cooking School、日本の料理学校、イギリスで初めてというかたちで、実は非常に小さい規模なのですが、これも食の広がりのためになるかなと。そして日本料理アカデミーUK。これは菊乃井の村田さんが日本でやってらっしゃる日本料理アカデミー、今回ユネスコで、日本の和食が指定されたわけですが、その推進の意味も込めていろいろやって来られた訳ですが、これのUKの方もお預かりしております。そんなわけで、これからも日本の食の関わり合い、この賞をいただいたきっかけでますますやってかなきゃいけないのかなと思っております。よろしく申し上げます。