

## 《 陣山 禮子 様 講演本文 》

ケニアから参りました、陣山禮子でございます。この度は、名誉ある賞を頂戴致しまして、身に余る光栄に存じます。どうも、ありがとうございました。

私は、1989年結婚で初めての海外、ケニアに参りました。その当時、お米は店で買うことができず、書類を持って政府の持つ倉庫に買いに行っておりましたが、ネズミのおしっこの臭いのする、何ともまずい、ぱさぱさしたお米しか手に入りませんでした。野菜も、ニンジン、玉ねぎ、ポテトなどは常時手に入っておりましたが、その他、われわれ外人が好んで食べるレタスやセロリ、白菜など葉っぱものの野菜や、最近では手に入るイチゴ、リンゴ、ブドウなどの果物がほとんど手に入りませんでした。

もちろん、日本食や日本風の味の出せる食品は何もありませんでした。でも、食べたい、そんな一心で幸い、大豆が手に入りましたので、友人に豆腐、納豆の作り方を教わりました。その後、味噌も作れると分かり、麹菌、納豆菌を日本から取り寄せ、作り始めました。日本ではどこでも、お金を払えば手に入るものが、ケニアでは、自分で作るしかありません。素人の私にでも、これらの日本食が作れることが分かり、それは、私には喜びと同時に、ありがたい経験でした。

ケニアは気候が良く、バナナ、マンゴ、アボカド、パパイヤ、パイナップル、これらのフルーツは年中ありますし、ケニア人の主食にするトウモロコシやスクマという青野菜も年中手に入ります。

そこで、私は、彼らによく自慢したものです。日本は四季があり、冬場は食料の確保が難しいので、保存食が発達しました。乾燥させたり、塩漬けにしたり、発酵させたりと、ありとあらゆる保存食を作る工夫が発達したのだと。でも、あなた方ケニア人は、年中食料が手に入るから、そんなことを考える必要がないねと。改めて、日本の昔の人の知恵には驚かされ、誇りに思いました。

その後、人生いろいろございまして、2001年に離婚することになりました。

日本に帰ろうと思いましたが、娘が学校のお友達に恵まれており、ケニアに居たいと強く希望したことで、ケニアにとどまることに決めました。

では、このケニアで私に何ができるかと考えたとき、資本のない私は、これまでの経験を生かして日本食を作ろうと考えました。

当初は親しい友人たちからお弁当の注文をいただいたり、また、韓国人経営の八百屋さんに味噌・納豆・たくあん・白菜漬けなどを店頭で置かせてもらって、細々とスタートしました。幸いにも、ケニア人の友人に助けられ、取得の難しい栄養許可、労働ビザも何とか取ることができました。

これを機に、アパートから一軒家に移り、家の一角に冷凍庫2台と、冷蔵庫1台で、店舗を設けました。

最初は、日本人が対象で、納豆・味噌がケニアで手に入るととても喜んでいただきました。

た。そのうち、お客様の方から、チキンナゲットは作れないか？福神漬けは？ ギョーザは？ のり巻きは？ とのご要望で、品数はどんどん増えていきました。

ケニア人の従業員も、最初は納豆や味噌の臭いに鼻を背けていましたが、今はパックする時も、何の抵抗もなく黙々とやっております。食品を扱うのに一番苦労したことは、ケニア人の衛生観念が日本人とあまりに違い過ぎたことです。雑巾と布巾の区別ができない。日本人が特別神経質になりがちなのかもしれませんが、これを、徹底させるためには時間がかかり苦労しました。

台布巾と雑巾を分けているにもかかわらず、同じバケツで洗っていることを発見して唖然としたことがあります。また、手をまめに洗うようにと、とてもうるさく言い続けてきました。食品を作っている以上、一番食中毒を恐れます。常にアンテナを張りめぐらせて、彼らの衛生観念と闘っております。

仕事も軌道に乗り始めたので、次に手がけたのは、日本人だけでなく外人にも日本食を知ってもらおう試みです。宣伝を兼ねて年末に行われる恒例のクリスマスバザールに出店し、その場で日本食を楽しんでいただきました。

その後、ケニア人・ヨーロッパ人・アメリカ人・インド人などから、ホームパーティーの注文が入り始めました。最近の陣屋の売れ筋の一つはスライス肉のパックです。ケニアの肉屋では、お肉は塊で売っています。肉屋によっては、日本人向けに、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用と、スライスしてくれるのですが、厚みが一定していなく、鮮度にも問題があり、日本人が満足する形の肉を買うことが難しいのが現状です。

牛肉、豚肉の塊を直接工場から仕入れ、日本料理に適したサイズにスライスして売っております。これを、お客さまから、においもなく料理が簡単になったと、大変喜んでいただいております。

もう一つの売れ筋は、和菓子です。

ナイロビでは、日本人にとっては甘過ぎる洋菓子が多く、あんこを求める人のご希望に添うために、おはぎ・大福もち・桜餅・どら焼き・あんパンを作り始め、大好評をいただいております。あんこのパックもご家庭で和菓子に挑戦する奥様方には、喜んでいただいております。

日本食が手に入らない、ケニア近隣国に住んでいる日本人の方たちは、出張のたびにお買い上げくださったり、陣屋での買い物をメイン目的としてケニアを訪問される方たちもいらっしゃいます。

ケニアから、近隣国に出張なさる方は、どら焼き・納豆・味噌をお土産に持っていかれます。最高のお土産と皆さん、喜んでいただけるようで、最近では、お土産のリクエストもあるそうです。

日本食は、このケニアでもヘルシーな食事として知れ渡っていて、人気料理です。しかし、ナイロビにある日本食のレストランは残念ながら、日本人の経営するお店は今はありません。ほとんど韓国人です。そして、日本食ブームに乗ってすごく繁盛しております。

われわれ日本人にはちょっと首をかしげるようなメニューも多々あります。寿司とは呼べないようなファンシーな盛り付けがあったり、意外な食材の組み合わせもあります。ナイロビに住む日本食ファンたちは、これが日本食だと思っているようで残念です。

しかし、私は頑固に日本本来の日本食にこだわり続けたいと思ってきました。

ここ数年、ナイロビのスーパーには、中国食材はもとより、タイ食材、韓国食材が多く並ぶようになりました。市場開拓にも競争が増えています。

2年前までは、私もシンガポールから醤油・みりん・マヨネーズ・ソースなどを輸入しておりました。市場は拡大しつつあり、日本から少しでも安く、また、大量に輸入できないかを調べましたが、当時はまだ、アフリカは日本から遠く、注目されていなかったようで、実現できませんでした。今後、日本の本当においしい調味料や食品を世界の人たちに知ってもらいたいと思います。

ナイロビは、ニューヨーク、ジュネーブと並び、様々な国連機関の事務所があり、またアフリカに進出する企業や大使館が数多くあるために、世界中の人々が暮らす国際的な都市です。ナイロビで日本食がより広まることは、世界で日本食が広まることに大きく貢献すると思います。

このたび、病気治療のため本帰国を決めました。後継者によりやく引き継ぎを終えたところです。後継者は、私よりはるかに若く、既にケニア在住十数年ですから、ケニア事情にも精通しているので、今後の日本食普及に大きく貢献してくれるものと期待しています。

このたび、私の拙い歩みに目を留め評価していただきましたことに心より感謝申し上げます。ありがとうございました。