

## 第9回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

### 深澤 宗昭

南米ペルーより参りました深澤宗昭です。本日はこのような名誉ある賞をうけ賜わり身に余る光栄でございます。

ペルーの首都リマにおいて、純和食の日本レストランFuji を経営し40年が過ぎました。日本人やペルー人にとどまらず多くの方々に支えられ40年もの間、日本から遠く離れた南米の地で日本食レストランを続けることができましたこと、この場をお借りして感謝申し上げたいと思います。1973年に地元静岡、富士市より(レストランFujiの由来は、地元の富士山から取りましたが)今は亡き妻と娘の三人で、当時は30時間ぐらいかけてペルーに渡りました。想像もできないくらい遠い異国で本当に和食のレストランが開業できるのか、言葉の問題はどうするのか、不安は多くありましたが、若さでしょうか、希望と信念、勢いで日本を出発しました。

当時のペルーは、現在とは比べ物にならないくらい全てに関して発展途上国でした。特に生鮮市場で「刺身として食べられる魚」を確保するのは不可能に近く、開店準備までの半年間、市場の卸売りや港の漁師のもとに毎日のように通い、どういった魚があるのか、片言のスペイン語で模索し、なんとか理解していただく時には喧嘩もしながら根気強く伝えていきました。

今では、ペルーは南米では「グルメ国」と称され、生魚をはじめ生鮮食品の調達も大分楽になりましたが、それでも「刺身として食べられる」鮮度のいい魚を仕入れるのは日々の課題です。また当時は軍事政権で、輸入禁止の時代で日本の食材は何もありませんでした。野菜は幸いにしてペルーに移住した日系人の方々が栽培したものが手に入りましたが、ダシをとる鰹節、昆布、海苔、酒など、日本食に必要な不可欠な食材の仕入れは困難でした。

現在ペルーには、中南米でブラジルに次ぐ約10万人からなる日系人社会がございます。近年、国を挙げての「グルメ国」ブームにのり、移民された方々のご子息(2世、3世、4世)がご家庭で食べてきた日本風料理、俗にいう「NIKKEI料理」とペルー料理を融合させた新ジャンル「NIKKEIフュージョン」も確立しており、リマ市内に100軒以上のレストランが存在します。

こういったフュージョンは、私が考える日本料理とは異なりますが、日本料理と離して新ジャンルとしてみれば面白いと思います。しかしこうしたフュージョン料理のレストランが流行る中、私どもレストランFujiでは、和食、純粋な日本食にこだわり、取り扱い食材の25%を日本から直接輸入し、35%を北米から輸入しており、半数以上

日本産の食材で料理しております。

なぜ、純和食にこだわるかと、よく現地でも質問を受けますが、やはり日本食はユネスコの無形文化遺産にも賞されますように、食材の味を引き出し、その味を美味しく食べていただく素晴らしい食文化だと思っております。

フュージョンという新しいジャンルを否定しませんが、本当の日本食文化はどういうものか、より多くの方々に知ってもらいたく、これからもこだわりをもって精進していきたいと思っております。

この 40 年間に多くの現地料理人を育成し、和食技術の基本、正しい食材の扱い方を教えてきましたが、近年はペルーのみならず中南米の近隣諸国での活動にも少しずつ注力してまいり、2011 年にはグアテマラで開催された日本食を紹介する「日本食フェスティバル」にて、日本食料理人として招聘を受け、地元テレビやラジオにて「和食の基本」について説明する機会をいただき、多くの取材をしていただきました。

実は、より本格的な日本食の普及という観点から、ペルーへの日本産の日本酒の輸入を検討しておりましたところ、このたび日本貿易振興機構（ジェトロ）の事業への参加の機会をいただき、レストラン Fuji の店長を務める息子が日本へバイヤーとして日本酒の買い付けに行っております。微力ではございますが、今後も引き続き日本食普及のために尽力して参りたく存じます。本日はまことにありがとうございました。