

## 《 野川 義夫 様 講演 》

野川義夫でございます。私は、今年でシンガポールで38年目を迎えて、このような席で話すことやネクタイが苦手です、本当は、鉢巻で出てきたんですけど、今日はどうしてもこの姿じゃないといけないんじゃないかと。シンガポールではズーッと、どこの大学に行っても、政府のどこに行っても鉢巻姿です。下駄を履いて白衣です。これが、どこに行っても僕のスタイルです。やはり、一番先にシンガポールに行き注目されたのは、鉢巻ですね。鉢巻と下駄。鉢巻ってなんて言うんだって、よく質問を受けまして、お客様から。自分は「I am a boy」くらいしか知らないで行っちゃったものですから、全て英語も直々に、うちのスタッフですとかお客様から教わった英語です。

まず最初、笑い話みたいに、雨がいっぱい降ってくると、「(野川氏) Many rain 」、(A氏) ミスター野川、雨は数えられるかい? 」、「(野川氏) ううん、数えられない」、「(A氏) こういうケースは heavy って言ったほうが良いんだよ 」、「(野川氏) カッコいいね、heavy か、heavy って『重い』だけじゃないのかい」。これは poor だとか rich だとかいふような意味で、僕は poor というのは貧しいだけかと思ったら、ドライビングライセンスを取りに行きまして落っこっちゃったんですね。その裏に審査官から書かれてあった。僕は読めません。お客さんに読んでもらったら、「おい、よっちゃん、どういうドライブした? 」って言うから、「いや、出るなりストップかけられて、オーバートーンしようと思ったら、後から車が突っ込んできた」、「だろ? Your driving is very very poor...」。俺、そんなに貧しいのかなと思いましたが、これにもいろんな意味があった。僕の海外生活はこんなスタートです。

なぜ海外か。高校1年のとき、自分の親友のお兄さんがたまたまお寿司屋をオープンするので、正月に出前持ちの仕事をしなにかという話がありました。実はこれには伏線がありまして、私は22年生まれの団塊の世代の走りですね。勉強が大嫌いで、なにしろ試験という試験全部ダメで。だって、見事に高校5つ落っこちました。兄弟6人で私1人です。それでも非常に海外志向があったので、5つ目の学校に補欠で受かりまして、これで俺も商業科で普通のサラリーマン、帳簿かなんかやっている人生かなと思うところにそのお寿司のアルバイトの話が来まして、「これはカッコイイ」と。出前持ちを2週間くらいやったんですけど、そのお兄さんの仕草がレフティ(左利き)だったんですね。それで、おあいそのときにカッコイイですね。お客さんがちょっと青ざめる。世界で寿司屋だけだと思うんですよ。色気がなくてね、男だけです。こんな私が握っているお寿司がいくらだか分からないんですよ。でも墓石から材木から1本いくらって書いてあります。私の寿司は値段がないんです。「Mr.Nogawa, every time you are different price. 」、「Of course, I m Japanese, I m Nogawa. Nogawa is only one. 」...1回もナンバーワンを目指したことはありません。やっぱり野川はオンリーワンなんです。

やはり料理というのは、皆さんいろんなことをおっしゃるけど、やっぱり今、いろんなテクノロジーが進んで、佐賀の白魚が生きのままシンガポールに着きます。北海道から毛ガニが生きて来ます。ほとんど差がありません。ハードとソフトってよく言いますよね。その他に、どうしてこれだけ外国の人にお寿司、日本料理が受け入れられたか。それはハードプラスソフトプラス、もう一つありますね。やっぱり絶対にハードだと思います。僕らの熱いハードが、言葉の障害だとかは、ボディランゲージやいろんなもので飛び越えられます。ただベーシックな、先ほど当銘さんがおっしゃったように、これからはもっともっと、インドとか中国、東南アジアを始め、相当なマーケットが控えています。やはり、我々がこれからやらなくちゃいけないことと言うんですか。やはり、若い人達にもっと日本食に入ってもらおうこと。料理人になってもらうこと。それと、最低限ベーシックな英語で説明できるくらいの英語力を持ってもらいたい。やっぱり英語は世界語です。

実は私、8万円を持ってバーツと飛び立ったんですけど、今回38年ぶりに、海を渡った寿司職人が、海を渡って帰ってきた寿司職人になりまして、3週間前に銀座にオープンいたしました。やはり、若いときの気持ちをもう一度。シンガポールでのミッションは終わったような気がします。先ほど皆さんがおっしゃっているように、自分が16歳で決めたこの職が、本当に自分の天職だったこと。お客様とカウンターで向き合っ、お客様に、心から一生懸命料理を差し上げて、「おいしい」と言ってもらえて、「でもちょっと高いな」と。これはしょうがないと思います、外国ですから。それを日本でもう1回、この残りの寿司人生を試してみたいと思っております。ここにいることは本当に名誉に思います、本当にありがとうございました。