

第9回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

近藤 常恭

本日は名誉ある表彰者の一人にお選び頂き、大変光栄に存じます。

私は現在オーストリアのウィーンに、そのものズバリ、『日本屋 (Nippon-Ya)』という名前の唯一の日本食品専門の店をやっておりまして、この店だけで既に40年以上となります。またその前も、ヨーロッパの幾つかの都市で日本レストランを展開しておりましたので、仕事としての日本食とのお付き合いはもう半世紀以上になります。

すでに他界しておりますが、私には二人の兄がおり、1960年、先発していたこの兄達と合流して、西ベルリンに日本商品を扱う貿易の会社を設立いたしました。その翌年の1961年、思いがけず例の『ベルリンの壁』が出来る大事件が起こり、私達はその悲劇を身近に体験しました。このため、私共も一時はベルリンを撤退するべきかと悩みました。ところが西側は、西ベルリンを自由世界の繁栄のシンボルにしようという訳で、都心に『ヨーロッパ・センター』という大きな国際センターを建設することとなりました。そして私共のところへ、是非その中に日本の店を出して欲しいという要望が舞い込んできたのです。そこで私共はベルリンで初の日本料理店『レストラン東京』という大きな店を同センターに開きました。お陰様で大きな反響がありましたが、今と違ってお互いに何から何まで初めてという事で、色々とおハプニングがあり大変でした。

例えば、ざるそばをお出ししたらアッと云う間に竹ザルの上からおつゆをザブッとかけてしまってお大騒ぎになったり、スキヤキはお鍋を熱くする前にお皿のお肉を生のまま召し上がってしまう方、天ぷらなどスープと間違えて天汁を先に飲んでしまったり、とウソのような話の連続でした。私達は続いて1970年にロンドンの繁華街ピカデリー・サーカス、1972年にウィーンの都心と次々に店を開きましたが、いずれも殆どトップバッターの仕事でした。

その後、思いがけず兄達に次々と先立たれてしまいましたので、私はレストラン業を離れ、現在の日本食品販売の店『ニッポンヤ』を開く事にいたしました。ウィーンは東西対立のいわゆる冷戦の最前線だったため、東ヨーロッパその他の国々にお住まいの沢山の日本人の方々がそういう店を求めていらっしやっただけからなのですが、しかしこのようなお店をやっていくためには、日本のお客様だけではなく、同時に現地のお客様にも日本食

を普及させてゆく必要がありました。そのため色々の試食会を開いたり、一般の市民向けのメッセにブースを常設したり、デパートの全国チェーンで『日本週間』を開いてもらったりと様々な努力を重ねました。

初めは日本と中国の違いすら殆ど判らないような方々も沢山おられました。長い間の努力の甲斐あって、嬉しいことに今ではしっかりと日本食独特の味や食べ方を、日常生活の中で楽しんで下さる方が目にみえて増えて来ました。9年前からは娘の発案で、喫茶も出来る『茶の間』という緑茶や抹茶の専門店をすぐ脇に開きましたが、テレビや新聞、雑誌など現地のメディアでも度々とりあげられ、お陰様でいつも現地のお客様で賑わっております。

もちろん私は現在ヨーロッパに拡がって来ている日本食ブームのほんの僅かな『さきがけ』の仕事をして来ただけではございますが、今後もこうした日本の味、日本の食文化の普及を通じて、日本という国そのものへの理解や親善の気持ちが世界に拡がって行くことを固く信じております。

私は現在84才になり、また眼に障害などもございますが、今のところ頭の方はまだ『賞味期限切れ』ではございません。本日のことを励みに今後とも頑張っって参りたいと思っております。

何卒よろしくお願い申し上げます。

ありがとうございます。