

《 伊藤 文夫 様 講演本文 》

本日は、こういう晴れがましい席に、出席をさせていただきまして大変ありがとうございます。

海外で、初の寿司職人として日本を離れ、足掛け 54 年たちました。香港で 4 年、ドイツ日本館で 12 年、その後、「喜かく」レストランを独立開業と、ずっと日本食にかかわってきました。

1959 年、船で渡った香港はまだ英国領で、まだアジアに 1 軒しかない日本料理店でした。英国人も香港の人も、生魚とか、冷たいご飯とかは一切食べないので、お店に来てほとんどお寿司の注文はしませんでした。東南アジアや香港の駐在員、日本からの旅行者で忙しい毎日でした。

次のデュッセルドルフ、ドイツ日本館では東京オリンピックの 1964 年、岸元総理のお声掛けで日独交流の場としてできた、障子・畳・天ぷらコーナーそして、寿司コーナー、そして茶室もあるという本格的日本レストランでした。先行の中華料理屋が焼きそばにスパゲティを使っていた時代です。食品輸入もそうできるわけではありませんので、米、酢、魚、野菜、いろいろ試しました。大きな炊飯器などがなかったので、40cm 四方のパン焼き釜でご飯を炊くと、毎回おこげがびっしり。そのおかげで、ミルヒライスというやつですけれども、おこげを食べながらそれなりに楽しんだのは事実です。金曜日が魚という時代で、たら、あこう鯛など、魚の種類も大してなく、色々な料理法を試しました。

開店と同じ 1964 年に、日本人クラブが発足、当時、日本人は約 600 人でした。まだ単身の方も多く、奥様方も乏しい食材で日本からのお客さまを自宅に接待していたので、とても喜んでもらえました。

デュッセルドルフ人は新し物好きなので、結構高値でしたが、しゃぶしゃぶやすき焼きの後に、半切りの寿司をつまむのから始まって、常連さんができるようにもなりました。

1970 年代になると、日本人のご家族も急速に増え、日本館が日本食品店に続いて、魚屋も作り、私も毎週のように大型車を運転して、パリまで魚や米を買い付けに行きました。当時は、まだ、ベルギーを通過してフランスに行くのにも通関の書類が大変でした。「喜かく」は日本館と違い、寿司を主とした、ほとんど地元の食材を使った普通の日本食で、きんぴら・塩辛・カレーライス・麺類・定食などを出す家庭的な店でしたので、日本人の社員の方々の昼食・接待・居酒屋がわり、ご家族の方のたまの夕食等よく使っていただきました。ドイツ人も近所の広告業界の人たちをはじめ、文化人・芸能人・スポーツ選手たちもひいきにしてくださり、日本の有名な方々もお見えになった際、外国だからか、リラックスしていただきました。

「喜かく」を開けるに当たって、役所に行ったときは、「この在留日本人の数に、これ以上日本食は要らないから、許可できない」と言われたのに、今では、「喜かく」のあるほんの 3 ブロックの四方だけでも、喜かく出身の人を含め、日本レストランが 7 軒と増えてい

ます。外国にも、ルーマニアをはじめ、ロシア・ハンガリー・ポーランド・チェコ・東独・モナコなど、材料持参で出張、あちこちで寿司を広めました。

日本食の普及に少しは役に立ったのではないかと考えております。

どうも、ありがとうございました。