

## 《 当銘 由盛 様 講演 》

今日は、こんな大変な賞をいただいて、大変嬉しいと同時に大変恐縮しております。27年前にいろいろとあって沖縄から出て行ったんですけれども、もはやこういった場所でこういった賞をいただくなんて夢にも思いませんでした。沖縄もサトウキビ畑の中で生まれて、今やアメリカでいろいろやっていて、このように大事な賞をいただいて本当に光栄に思います。ありがとうございます。

私は今、アメリカで何をやっているかという、サウサリートという町はサンフランシスコの橋向こう側で、風光明媚で世界からの観光客も多いところなんですけれども、今そこに2人のシェフがいます。1人はアメリカ人でコナリーシェフ学校を出たシェフと、京都で京都料理を勉強した伝統的なシェフがいて、2人のシェフで、一つはアメリカ食を日本の影響、東洋の影響のあるものにアレンジした料理と、それと伝統的な日本食、特に寿司を中心とした料理を出しています。

それからうちのメニューのつくりなんですけれども、まず、サウサリートというところは裏庭がワイナリーになっていまして、ワインがいっぱいありますので、まず、200種類くらいのワインリストと、それから80種類くらいの酒リストがあります。飲み物について言えば、お酒の売上が飲み物の中で大体60%くらい、それからワインが30%、あとビールが10%くらいの感じで売れており、お酒が大変売れています。お酒については、後でもちょっとお話ししたいと思います。

私の仕事は何かと言いますと、レストランがどんどん伸びていったときに、本当に喉から手が出るくらい、自分もお寿司を勉強して、料理人になろうかなということも自分で考えたんですけれども、それよりももっと大切なことは、特に外国では、料理は食べておいしいだけでなく、ただ見て、おいしいから食べるでは、おいしくないと思うんです。では、それをおいしく食べていただくためには、誰かがそれを説明しないといけない。どういうふうに作っていて、何が入っていて、どういうふうに食べたらおいしいのか。それを自分のうちのスタッフに教育して、あるいはお客さんに教育する。それが自分の仕事だと思って、ずっとスタッフの管理とお客さんの管理をやってきました。

その一つの例ですけれども、例えば、日本のお酒がアメリカにどんどん入ってくるようになったときに、アメリカ人は地酒のことも何も知らなかったのです。何をやったかと言いますと、一升瓶を自分で持って行って、常連のお客さんに、「ちょっと飲んでみなさい、これ、おいしいですよ」、「飲んでみなさい、おいしいですよ」とお客さんに勧め、今では黙っていても日本酒がどんどん出て行きます。その日本酒も銘柄酒、日本でも手に入りにくいようなお酒がどんどん出ます。安い日本酒じゃなくて、お客様のほうから指名して、今、いろんなお酒がどんだんうちの店で出ています。これからもっともお酒は出て行くと思います。

それから今、私はノーザンカリフォルニアレストラン協会、いわゆる北カリフォルニア、サンフランシスコを中心としたところのレストラン協会の会長をもう9年くらいやっているのですが、今、日本のレストラン協会、あるいはレストラン関係の方に何が求められているのかということをやっと説明したいと思います。

その前に、特に外国に住んでいますと、自分はもうアメリカ、サンフランシスコに住んで27年ちょっとになりますけれども、アメリカに住めば住むほど、特に今、日本に対する日本のビジビリティ、いわゆる注目度は大変なものがあると思うんです。それは、日本のいわゆる文化、カルチャーに対するリスペクト、尊敬。それから日本のテクノロジー、それから日本のアート、文化だとか歴史のカルチャー、それからスポーツですね。有名な日本の選手が頑張っていてスポーツに対する尊敬もすごい。それから今、食べ物に対して、日本食に対する尊敬、それから希望もどんどん外国では伸びていくし、日本の文化そのものがいかに素晴らしいかということがどんどん注目されてきていると思います。今、日本食が売れているというのは、私がちょっとした努力をしているから云々だけじゃなくて、そういった相対的なものがあるから、ますます日本食というのは、日本だけじゃなくてアメリカ、ヨーロッパ、世界中でこれからもっともっと伸びていくと思います。

そうなんですけれども、今アメリカで日本食レストランをやっている人達に求められているのは何かと言いますと、まず一つは、アメリカでは例の9・11の事件後から、日本のシェフがアメリカに入っていくのは、ほとんど不可能なんです。うちの店でも職人が欲しいんだけど、入れられないんです。それを政府の方達もいろんな協力をいただいで、アメリカにも入れるようになっていただければ我々も大変助かります。まずそれが一つ。

それからもう一つは、アメリカでは当然じゃないから、できたら英語でもって日本食を教えられる学校を作ってほしいということ。そうすれば、もっともっと日本食がアメリカでも外国でも勧められると思います。それから人や食材が、いろいろアメリカに来るんですけど、来るのはほとんど日本語なんです。日本語ではどうしようもないです。アメリカに持ってくるんだったら、ぜひ英語で説明できるようにしてほしいということ。

それからもう一つは、今、日本がこれだけ注目されていますと、例えば、魚に関しては、魚を日本が食べ過ぎている。例えばマグロの件だとかいろんなことがいろいろ取沙汰されています。英語で言いますとサステナビリティ、要するに、資源が枯渇しないようにいかにそれをプロテクトしていくのか。例えば、日本でも今、養殖マグロも卵から孵化させていろいろやっています。そういったものもいろいろ日本政府でもって宣伝していただくと助かるんじゃないかと思います。

あともう一つは、料理を通していろんなものを売って皆さんに喜んでいただくのも良いんですけど、向こうでもいろいろ商売をやっているとその地域の中に入って行く

必要がある。我々はグッドシチズン、良い市民じゃないとモノを売れないし、外国でもうまくいかないと思うんですよ。それは、向こうに住んでいる我々もそうなんですけれども、日本食を外国に売るためには、やっぱり世界規模でもって日本も大きな意味でグッドシチズンにならないと売れないんじゃないかと思います。

私の時間も来たのでこれくらいで終わりたいんですけども、私は、今こういった中で日本人として生まれて本当に良かったな、本当に心からありがたく思います。それは、私はシェフとしてやっているんじゃなくて、向こうで今、経営者としてやっていますけれども、私を教育してくださったこの日本、私を育ててくださったこの日本、その文化・歴史があるから、自分は世界の中でも、通用している。それに対して、本当に心からありがたく御礼を言いたいと思います。外国に住んでいると、本当に日本の文化、今は食の話ですけども、食文化、歴史、持っているものがいかに素晴らしいか。日本人はそれをもっと胸を張って世界に訴えてほしいと同時に、私はこれから先も、その伝道者として頑張っていきたいと思います。今日は本当にどうもありがとうございました。