

第12回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

平澤 稔

イタリアから参りました平澤稔と申します。今回は、大変名誉ある賞をいただきまして身に余る光栄でございます。農林水産省、御推薦いただきました山口県、及びジェトロの関係者の方々に、厚く御礼申し上げます。

1972年に日伊興産社員としてローマに赴任しました。その後長きに渡ってイタリアで日本食の普及に携わるきっかけとなり、東京レストランの寿司職人でありました。寿司を提供した最初の者となり、当時、日本食はイタリア人に馴染みがなく、寿司、生ものを食べることに、相当な抵抗がありました。イタリアは元々料理が美味しい国であり、イタリア人も自国料理を愛し、食に対しては保身的であると言えます。イタリアでの日本食の普及は難しい。と当時学んでいた辻料理師専門学校の校長から言われ、かえって私としては何とかイタリアで日本食を普及してみたいと意気に燃えた記憶があります。5年ほどローマのいろいろな部門の担当責任者をし、1977年にミラノ、ポポロ屋の店舗責任者として任されました。店舗名をポポロ屋と決め、食材販売とお弁当のテイクアウトを営みながら、日本食レストランオープンのための営業ライセンス取得を待ちましたが、現在のようにレストランの営業の規制緩和が進んだ状況になく、冗談のような話ですが、レストランライセンスを取るのに、12年後の1989年までかかりました。ローマに続きミラノでも最初の寿司を提供する寿司屋となりましたが、食材確保が苦労の連続でした。寿司に合う米を、ヴェルチェッリ地方の農家の方々に委託栽培していただいています。また、ミラノ魚市場はイタリアでは最大級ですが、一番良い魚を買うために毎朝通い続けて、市場のスタッフに魚の取り扱いノウハウを教えると同時に、人間関係を築くよう努力しました。

ミラノでの寿司を提供し始めた1984年に、ラジオ番組で“気味が悪い料理”と残念な放送をされたことがありました。店で最初に寿司を食べてくれたお客様のことは、今でも覚えています。奥様がそんなものを食べたら食中毒をおこす、と反対するなかで、代金を取らずに1つ握ってあげたところ、それが、旦那さんは、おいしいと喜んでくれました。それがミラノの寿司普及の第一歩でした。ポポロ屋は、日本の全国すし商生活衛生同業組合連合会に加入しているほか、日本人レストラン経営者イタリア協会の会員でもありますので、寿司以外でも正統派の日本食をイタリア人の方々に楽しんでいただけるよう心掛けており、硬質なイタリアの水でもちゃんとした日本の味を出せるよう、特に調味料選びには気を配り、醤油、味噌、みりん、酢など調味料の90%以上は上質な日本産を使っています。お客様への対応も、これが本当の日本食だと上から目線で作った料理を食べさせるのではなく、イタリア人顧客の意見に耳を傾け、時にはその意見を料理に反映させたことも、日本食の普及に一役買っていると考えています。フュージョン料理に向かわなくとも、正統派日本食の範囲でイタリア人向けにアレンジすることは十二分に可能だと思います。長女の真美に、食材販売やレストランの運営を任せられるようになったこともあり、メーカー様やディストリビューター様との交渉により、新しい日本食材・食品・調味料などの販売や料理での利用も進めています。最近では、山口産の欧州で初めてとなる商品の販売や、和牛を使ったにぎりや和風ステーキを提供しています。今までに500種類以上の商品を扱ってきましたが、今後も良い日本産を可能な限りイタリアへ紹介したいと考えております。お陰様で、今年2月には、海外における日本産食材サポーター店として、レストラン、また小売店の両分野で認定していただきました。40年前には想像もで

きなかったほど、現在はイタリア人に寿司がうけています。その他、日本食も定着してきています。忍耐と辛抱の甲斐もあり、当店もイタリア人のお客様に愛される店となり、2008年にはミラノ商工会議所より20年営業表彰を受けることができました。店舗スタッフやお客様には店を支えていただいた感謝の気持ちで一杯です。現在に満足することなく、これからも娘と家業に戻ってきた息子と共に家族一緒になって日本食のすそ野を広げていく活動をおこなっていく所存です。私の話は以上となります。ご静聴いただきまして、誠にありがとうございました。