

《 宮前 一 様 講演 》

花のヨーロッパではありますが、あまりメジャーではないところから参りました宮前でございます。私のおりますルクセンブルクは、ドイツ、フランス、ベルギーに囲まれ、面積は大体、神奈川県と同じくらいの、人口約49万の小さな国でございます。教育水準は非常に高く、義務教育を終えた人達は、ほとんどの者が4ヶ国語を使いこなします。EUの加盟国でもあり、金融業を主軸として、住民1人当たりのGDPは世界一でございます。その購買力は日本人の約2倍でございます。

このように、国際色豊かで、なおかつ、リッチな国で商売ができるのだから、営業面では大成功間違いなしと思って始めたお店でございます。ただ、まだその当時、日本国大使館もなく、在留邦人の数も約90人足らずで、先輩達からは「そんなところでよくやるな」と言われていたのも事実でございます。オリジナル面では、例えば、濃いめの梅酒をシャンパンで割った食前酒とか、子羊を山椒で焼いた肉料理、それから、ブルターニュ産のオマール海老を使った味噌バター鍋とか、デザートでは抹茶風味のティラミス、小豆を混ぜたアーモンドケーキなどは、当時としては斬新ですぐ評判になり、今でも人気メニューです。

ただ、正統料理のほうは全然ダメでした。肉をお味噌につけて焼き物で出すと、「腐って発酵しかけてる」というお客様。兜煮を出せば、「こんなうちのミッシェルでも食べない」と。ミッシェルというのは、お客様の猫のお名前です。極めつけは、生き作りです。「残酷すぎる」と。動物愛護協会へすぐにでも訴えるというようなお客様の抗議を受けたりもしました。現地では最初の日本レストランでしたので、この時点で、人気メニューだけでもガンガン売っていれば、こんな光栄な賞は、今回いただけなかったにしても、南フランスに小さな別荘くらいは建ったんじゃないかと思う次第でございます。ただ、私の志に共感してくれた職人、心を込めて作った料理を口に入れてもいただかず、日本の食文化を頭から否定されたままではとっても悔しく、味の好みはともかく、少なくとも我々がやっていることを説明だけはきちんとしようと。そして「日本人のお客様が、胸を張って外国の方々を連れてきていただける店」という方針は、あくまで貫くことにしました。

皆さんもご存知かと思いますが、欧州人は、言葉は悪いですが「ああ言えばこう言う」の世界です。理詰めに対抗していこうと。フランス料理だって、発酵臭の強いチーズをはさんだり、ソースにしているじゃないかと。子羊や子牛の頭を大変重宝しているではないかと。生牡蠣は、生きてないものは絶対食べないでしょうと。というように一つひとつ反論して、日本人の食習慣や調理法などと併せて話していくと、おっかなびっくりでもお客様が箸をつけてくださって、召し上がってくださるようになりました。そうすると、頭ごなしだったお客様にも結構理解していただきまして、「申し訳ないけど、鯛の

頭が日本料理で貴重なのはすごくよく分かるんだけど、私はやっぱり切り身のほうがいいわ」とか、「大変申し訳ないけど、伊勢海老は、お客さんの前で動かないようにサービ
スしてくれ」などとおっしゃるようになったわけです。もちろん反論ばかりではなく、
天ぷらという技法は野菜のビタミンをとるのに非常に優れているとか、刺身という言葉
の由来や寿司の歴史などは、メディアでのお話をたくさん受け売りさせていただいた次
第です。本当に、開店当初は、「日本料理って、火を使う料理なんてあるんですか？」と
か、そんなばかげた質問も今ではなくなった次第です。

21年経ちまして、のべ人数では、ルクセンブルクの人口とほぼ同人数のお客様、49万
人くらいにご来店いただきまして、自費出版した「Kamakura the book」は、約90世帯
に1冊の割合でルクセンブルクの家庭に置いてある計算になります。今日、欧州では、
ルクセンブルクのような小さい国でも、ベーシックな食材は、ほとんどスーパーで手
に入るようになりました。日本食ブームも「食べる」から「作る」へ発展してきてい
るのであります。お客様からの日本食材に関する質問も、非常に専門的になってき
ましたし、多岐にわたっております。つまり、より多くの食材が提供されて、その正し
い利用法を我々が伝えていけば、日本食が欧州人の食生活の中に、もっともっと溶け込
んでいくような環境は、すでに整っているのではないかと思います。

ただ残念なことに、農林水産省の資料を拝見しますと、EUの人口は米国の1.5倍あり
ますが、日本からの農林水産物の輸入は3分の1程度しかないのが現状であります。そ
こには、EUの複雑な規制や厳しい規格が立ちはだかっているわけであります。一時期の
保護主義的な規制はなくなったと言いましても、例えば、旬のものを野川さんのように
日本から運んでくるような、すぐに国際宅配便で送ってもらうような環境にはまだまだ
程遠い感があります。

食品の輸入問題以外でも、文化交流に最も欠かせない人の行き来、例えば、ルクセン
ブルクにあるフランスレストランやイタリアレストランが、新しい人材を自国から呼び
寄せても、すぐ、翌日から働けます。ただ、我々のように日本から、域外の国ですと、
ビザや労働許可証の取得に、最低でも、4ヶ月から5ヶ月かかるのが現状です。とい
うことは、具体例を申し上げますと、私達のような小企業で10人くらいのスタッフでや
っている企業で、なんらかの理由で日本人スタッフが2~3人欠けますと、数ヶ月間営業
できなくなってしまうような現状があります。

その他にも、今現在パリでは、「日本食レストラン」とインターネットで検索しますと、
大体350件くらいヒットします。ルクセンブルクは人口49万ですが、20~30ヒットしま
す。そのうちの大半は、残念なことに、しっかりした日本料理の技術を持った職人は置
いていませんし、日本食にまつわる、器へのこだわりですとか、盛り付けの美意識なん
かにも欠けて、とても文化としての日本料理を提供しているとは言えません。今後、「新
しい日本食文化の普及を」と志を持ち、ビジネスとして欧州への進出を考えている方が
いらっしゃっても、我々のように現地に基盤がある者にとっても、経営はやはり慈善事

業ではありませんので、こうした問題や流れにも対処していかなくてはならないかと思
います。

このような、国家間の相互協定などの問題に関しましては、JRO の今後のご活動に期待
をしつつも、この場を借りて、関係各位のより一層のご尽力をお願いしたいと思います。

今後、個人的には、フランスのボキューズ・ドールとはいかないまでも、誰でも参加
できるような料理コンクールをオーガナイズできればと夢に思っております。筆記では、
しっかり食にかかわる文化を学んでもらったり、応用技術では、我々日本人にとって
新しい発見をさせていただけるんじゃないかなと思っております。こうしたことで日本
の素晴らしい食文化が、底辺から普及していくようなお手伝いを微力ながら続けていき
たいと考えております。そして、ルクセンブルクの一般家庭でも日本食のメニューが広
がって、ここ東京や日本で、日本人のシェフが、本場顔負けの異国の料理を提供してい
るように、本当に正しい日本の食文化を学んだルクセンブルク人が、日本食レストラン
を現地でオープンするような時代になれば最高の喜びでございます。

最後に、今回の受賞にあたりご支援くださいました過去・現在の在留邦人の方々、家
族やスタッフ、特に、日本で普通のOLしかしたことがなかったのに、女将として苦勞し
て頑張ってくれている家内、今頃、生け花の花でも買いに行っているところですが、
開店から、難しい環境の中で 21 年間続けて力を貸してくれている料理長、そして、
本当に小さな国でも十分に一国の文化の発信源になれることを教えてくれたルクセン
ブルクに、心より感謝の意を表したいと思います。本日は本当にありがとうございました。