

第8回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

ダルシャン・ムニダーサ

ただ今ご紹介にあずかりましたムニダーサ・ダルシャンと申します。この度は、このような名誉ある賞を頂き、農林水産省をはじめ関係の方々には心より感謝を申し上げます。

私は、昨日スリランカから参りましたが、東京で生まれ、7才まで日本で育ちました。父はスリランカ人、母は日本人で、子供の頃から日本とスリランカの両方が自分の母国と考えてきました。

私が日本食を料理するようになったのは、アメリカに留学してからです。子供の頃日本食をおいしく食べて育った私には、アメリカの食事は馴染みませんでした。ジョンズ・ホプキンス大学で、コンピュータ工学と国際関係学を学びました。勉強もとても大事にしていますが、当時、お漬物を漬けることも大事にしていました。

93年の12月に父が他界し、96年の6月にアメリカの大学を卒業しました。長男である私は、当時決まっていた日本での就職をお断りして、母や弟や妹が待っているスリランカに帰国することにしました。

当時、スリランカは内戦が12年も続いていましたが、平和になる日が近いと思い、帰国して半年後に日本食レストランを開くアイデアを持ちました。レストランの名前を考えたとき、「日本橋」が頭に浮かびました。日本橋は江戸、東京のアイコンであり、築地の魚河岸は昔、日本橋にあったこと。「はし」という言葉は「架け橋」という意味を持ち、自分のレストランは日本とスリランカを食文化でつなぐ架け橋にしたいと思い、「日本ばし」と名付けました。

95年に「日本ばし」1号店を開店してからも内戦は14年間続きましたが、日本食の味、お店の風景や雰囲気、和食のPhilosophyを守りながら「日本ばし」を育ててきました。2001年、コロomboのデパート内に鮭カウンターのお店を2号店として出店しました。この50平米の小さなお店がスリランカの和食ブームの火付け役になりました。コロomboに駐在されている日本人のお客さんだけでなく、スリランカ人や海外のお客さんが多く「日本ばし」にご来店頂けるようになりました。その後、ヒルトンコロomboレジデンスに3号店を出店しました。

「日本ばし」1号店の本店は2005年にリニューアルし、6テーブル、個室8部屋の800平米

のお店になりました。焼き鳥は炭火で焼くため、竹で囲んだYakitori Gardenや、ワインと和食をマリアージュさせた空間をお客様に提供できるように、Wine Room、蔵を作りました。近年、国際的な評価が高まっている日本のウイスキーをメインにした個室も今年作りました。

2012年には、築地から100kgの食材をインドに運んで、The International Wine & Food Society (IW&FS)で40名様分のディナーをつくりました。私は英語で和食を説明することができるので、インドの方々に和食のすばらしいところ、日本の食材のいいところを紹介することができました。

2009年、11年に、スリランカのテレビ局と合同で、日本食や日本の食材の紹介を含めたテレビ番組を26本作成しました。スリランカでそれを放映し、そのうち10本のプログラムで日本のまぐろ、築地、焼き鳥、お寿司、ラーメンなど日本の食文化を紹介しました。

2011年のシリーズでは10日間、テレビクルー3名を連れて日本へ来ました。旅館の文化は、谷川温泉の仙寿庵様、うなぎの料亭は赤坂重箱様を撮影しました。お好み焼きは大阪、和牛の撮影は三重に行きました。

アジアでは、和牛というブランドが正確に理解されていません。オーストラリアやアメリカの牛肉に「和牛」という名前をつけた肉が多く出回っています。私は30分の番組をほぼすべて使い、和牛とは何かを説明しました。

“和牛”という言葉は他の国のお肉には使えないと私どもが申し上げても、声は大きくありません。しかし私は日本の和牛というブランドを、お客様に和牛の味、甘さを正しく教えていきたいと思っています。「日本ばし」本店では、すき焼きやしゃぶしゃぶはA5ランクの和牛のみしか使っていません。これからもがんばって、日本の食文化、日本の食材、“Made in Japan”を守りながら世界に広げていきたいと思っています。

2013年、2014年と「日本ばし」はサンペレグリノが発表しているアジアBEST50レストランにランクインしました。BEST50のレストランの中に、もう1つ和食レストランを増やすことができたのが私にとって嬉しいことです。

在スリランカ大使、粗大使「日本ばし」を育ててくれた多くのお客様、レストランビジネスの先輩であるアマノさん、アベさん、アキマルさん、コジマさん、カトリさん、食材のことを教えてくださった武蔵小金井の魚よしさん、築地のたくさんの方々にお世話になりました。この場をお借りして御礼を申し上げたいと思います。そして、私を生んでくれた母、美味しい日本食をたくさん食べに連れて行ってくれた天国の父に感謝しています。

今日は、誠にありがとうございます。