

《倉岡 伸欣 様 講演》

ニューヨークでは私はいま、たくさんコンニャクを売っています（笑）。小泉総理、中川大臣がおみえにならないのは非常に残念なんですけれども。いま一週間に数回、一流のホテルでアメリカ人主催のパーティーによく出張いたします。そのときにコンニャク、酢味噌コンニャクを。私どもは群馬県の下仁田はじめ方々から入れまして、酢味噌コンニャクを作り、お豆腐の野菜あんかけなんかと一緒に売っております。

アメリカでの勉強を終えて帰国し、私は渋谷の道玄坂で穴子丼の店をやりたいと計画していましたが、当時、若造で学校出でトーシロという三重苦だったし、「水商売なんかなんだ」という社会の風潮もあり、実現できませんでした。

帰国の帰途、ニューヨークにたまたま寄りましたときに、私の大学の剣道部の先輩二人がおりました。「いま、日系企業、日本企業の駐在員が非常に不自由な英語で、不慣れな洋食店にアメリカ人バイヤーなどを招待して非常に苦労している、だからいま本格的な日本料理店が必要なんだ」と言われたのを思い出し、アメリカでの学生時代の友人がニューヨークでちょうどロースクールなどに行っておりましてので相談し、いろいろありましたが、1963年、開店にこぎ着けました。開店前にフルトン・ストリートという、東京でいえば築地の魚河岸に当たるところに板前を連れていったのですが、いきなり直接買いに行ったということで大きな反発を食らいました。

（フルトン・ストリートの写真提示）真ん中にあるマフィアのような男が魚のディーラーでファバロロといいます。右側に見えるのがマグロです。当時、アメリカ人の中にはマグロを食べる習慣がありませんでしたが、カジキマグロを獲りに行った船がたまたまマグロを獲ったというので売っていました。これが欲しいと言ったら、頭を切って尻尾を切って、骨に沿って切り落として、腹の部分は捨ててしまうんですね。うちの板前が慌ててそれを拾うと「何にするんだ?」と言う。いろいろごまかしていました。

そのままで行けば私どもも、ビル数件ぐらい簡単に建てられたと思いますが、ニューヨークというのは厳しいな、と思いました。ある日、このファバロロが夫婦でうちに来ました。全く、朝のこの格好からは想像できない本当にバリッとした格好だったので全く気がつきませんでした。帰り際に声をかけられたので「いつ来たんだ、何を食べた、何がおいしかった?」と聞いたら、「すき焼きもよかったけれど寿司、特にファットの部分がベストだった」と言われました。そしてニヤリと笑い、それ以来、ファットつまりトロの部分に値段がつくようになってしまいました。開店後、カウンターに座ってお寿司をつまみながら日本の駐在員の方が何人も涙をこぼしているのを見ました。当時の日本の駐在員の生活は非常に厳しく、いまのように情報も何もありません。新聞もテレビもなく、古い週刊誌を回し読みするような状態でした。私はそれを見たとき、ああ、これをやってよかったな、としみじみ思いました。ニューヨークタイムスのクレグ・クレイボーンという評論家にお

会いしたのが私の好運の始まりだったと思います。ニューヨークタイム紙史上最大の料理評論家といわれるクレイボーン氏は、料理だけでなくレストラン経営者に対しても非常に愛情を持っておられました。彼は私にこういうふうに言いました。

「もしニューヨークで長くレストランを続けようと思ったら、三つのことにstickしろ」と。stick to authenticity、本物にこだわれ。それからstick to quality、質にこだわれ。そしてstick to reasonable price、リーズナブルな値段。さらにこういうふうにおっしゃいました。「ニューヨークは現代感覚の推移が激しいので、その推移を捉えて基本を変えずに変化球を作り、料理を創作していったらよい」と。

私はそれ以来何度となくニューヨークの中でauthenticity、本物、この言葉をずいぶん聞きました。ニューヨークはヨーロッパと違って歴史も浅いし伝統もないからかもしれません、いいものに対して率直な反応があります。私はこの三つを守って43年なんとかやってまいりました。70年代に入り、ベトナム戦後あたりからアメリカ人の価値観がガラッと変わりました。それまでの食べ物でいうと1ポンド450gのステーキを食べてドンと働こう、というようなカウボーイ的な発想から、健康的にビューティフルに痩せようというふうに変ってきました。そして肉より魚、パンよりライス。その延長線上にお寿司、刺身があり、私ども日本料理店は非常に潤ったわけです。

70年代後半から80年代にかけて日本企業のニューヨーク進出が非常に著しく、それに連れていろんなタイプのレストランができました。寿司専門店もずいぶんできました。

そのころになると日本企業の駐在員から、特に秋になると「フグサシで一杯やりたいな」という声が聞かれるようになりました。また、日本に何度も行っておられるようなニューヨークの評論家から、「究極のお刺身、つまりフグを入れたらどうだ」というお話があり、私は下関に飛びました。当時のフグ市場の理事長であるハタさんという方が、いままでの不文律を破って非常に協力してくださいました。85年に、みんなで相談して、毒のある部分を取り除いてフィレの状態にして持ってくればいいのではないかとということで、ニューヨークに理事長に来ていただき、フグサシを引いてお披露目をしました。日米のマスメディアの方も呼びました。たいへん盛り上がったんですが、その翌朝、「今朝起きてみて私は生きているのでびっくりした」とか「昨夜のディナーの前菜はフグサシで、メインディッシュは恐怖だった」という新聞がいっぱい出たんです。とたんにFDA、連邦政府の食品医薬品局のインスペクターがやってきて、私どもが入れたものは全て押さえられてしまいました。それからワシントンのFDA本部に何度となく足を運びました。毎回10人ほどの皆さん、博士号をお持ちの方がちゃんと出てくださいました。いろいろな質問を浴びせられました。非常に細かい質問まで。また、よく勉強しておられました。係官が一人東京に調査に来て、私も立ち会いました。フグ調理師の免許がいかに大変で、安全か、ということの説明しましたら、「そんなに安全ならなぜ歌舞伎の坂東三津五郎は死んでしまったんだ?」と言う。あれは肝を4人前食べてしまったんです。「その料理店はどうした?」と聞くので、3年の営業停止を食らいました、と答えました。「では、4年目から営業を

再開したのか?」……と、こんな質問をされて、私はこのために1年ぐらいかかって、いろいろ調査せざるを得ない状況でした。

5年ほど経って、ようやくあらゆる質問がクリアされた時点で、条件付きながら輸入許可を出してくださいました。私はこの5年間を通じてアメリカ人の中にあるフェアネス、フェアな一部分を見たような気がしました。

86年ぐらいから、やはり日本企業の駐在員の中から「おいしいお蕎麦が食べたい」という声が上がリ、私は日本に飛びました。日本の各地から蕎麦種、原蕎麦を入れましたが、非常に高い。ここにいらっしゃる方はご存じだと思いますが、国産の蕎麦種は非常に高い。しかも質が安定していない。これはもう自分で栽培するしか手がないと思い、宮崎在住の長友先生という蕎麦博士、世界蕎麦学会会長のところに習いに行ってお指導いただきました。その方のご紹介で、北海道帯広平野の、1988年に蕎麦の実づくりコンテストで優勝された羽場さんとお会いし、その方に蕎麦種を持って私どもが所有しているカナダ・モンリオール郊外の農園に来てもらい、そこで栽培を始めました。しかし3年間全く穫れませんでした。コンバインを回しても、もう、カラカラッという音がする程度でした。私はしみじみ感じました。日本の蕎麦というのはやせ地で穫れるということになってはいますが、あくまでも日本のやせ地は肥沃なやせ地です。カナダあたり、北米大陸というのは全くのやせ地です。何も生えていないんです。長友先生からあれが足りない、これが足りない、と入れました。掘り割りには向こうではditch というのですが、掘り割りが必要だと頼んで1年経ってようやくできるんです。けっして彼らは「すみません」とは言いません。ある日電話がかかってきて「You have goodnews」と言うのでなんだと思ったら、掘り割りができたと言う。冗談じゃない、もうすっかり忘れていたよ、というような、全く気の長いところもあります。5年目ぐらいからポツポツ穫れはじめ、いま17年目、なんとかコンスタントに穫っております。幸いにして、ニューヨークタイムスのアシモフという評論家が私どものお蕎麦に対するアートを書いてくれました。その中で「お寿司の次に来る健康食」としてお蕎麦を捉えてくれました。それでお蕎麦が市民権を得たような感じです。このアシモフという人は「特にいちばんおいしいのは盛り蕎麦だ、しかも薬味なんか入れないで直に蕎麦つゆにつけて食べるとおいしい、そのあと蕎麦湯で割ってそこに薬味を入れて飲むとおいしい」というようなことを書いているんです。私は東京に帰ってきて、あちらこちらの蕎麦屋さんに行きますが、本当においしい蕎麦湯を出している蕎麦屋さんは何軒あるでしょう。だいたいはどうどん粉臭かったり、あるいはお白湯みたいなものです。私は蕎麦を扱ってみて本当に感じますが、お蕎麦というのは本当に複雑です。たまたま冷凍ゆで蕎麦の開発で四国の坂出にある讃岐うどんの製麺工場の研究室を借り、そこに何度も通いました。でき上がったとき、そこで「讃岐うどんを作って40年」というおばさんが言いました。「倉岡さん、あんたね、蕎麦だ蕎麦だと言うけれど、いったいうどんとどう違うの?」もう、彼女にとってうどんは非常に誇りであります。私はそのときおばさんに言いました。「うどんとお蕎麦というのは、モーニング娘。と黒木瞳ぐらい違いますよ」

と。おばさんはそのときよくわからなかったようですが。お蕎麦を扱ってみると非常に複雑ですし、奥深いですし、味わい深いし、先がないんです。私は黒木瞳さんをよく存じ上げませんが、イメージからしてそんな感じでした。

外地での仕事というのは、日本で想像する以上のものがあります。カナダなんかは大農が多いんです。ところが30軒の大農で7つの教会を持っている。私もお付き合いのために7つの教会を回ります。他に何も娯楽がないんですから。7つの教会を一日で回って拜んでいるうちに、私はどの神様を拜んでいるかわからなくなってしまう。また、非常にたくさん食べるし、飲みます。そういうことも考えながら作っていかなきゃならない。

私は今回この会にご招待いただきましたが、素晴らしい日本食品への海外への輸出、私は大賛成でございます。私どものレストランはいま日本航空、コンチネンタル航空、ユナイテッド航空といったエアラインはじめ8社に機内食を入れております。その関係で大量の仕入れが必要なので、年に5~6回帰ってきては日本全国を回っています。非常にいいものがたくさんあります。日本人というのは素晴らしい技術を持っていると思います。野菜にしろ、お米にしろ。先ほどここに出ておりましたが、私は山形で庄内米を食べて本当に感動しました。これがもしアメリカ人の口に入るようになれば、もうたちまちのうちに売れてしまうと思います。野菜も、あらゆる野菜も、いまニューヨークでは大根から何から全てありますけれども、しかし、下仁田の物産の宣伝をするわけではありませんが、あの太いネギ、柔らかいネギ、ああいうものは全くありません。果物にしても、日本のモモやナシは全くありません。アメリカにもイチゴがありますが、味が本当に薄いんです。ですから、本気になって日本がいいものを出そうとした場合、これが適正な形でアメリカのマーケットに入れば、アメリカのマーケットは信じられないくらい大きなものがあります。自動車にしろカメラにしろ。皆さんご存じだと思いますが、いまもうレクサスなどは1年半待ちだというくらいに売れております。

ただ私が43年おりました、自分自身非常に苦い経験を積んでまいりましたが、アメリカというのは多人種の国なんです。ですから共通の価値観がないので、それを律するのが法律で、法律の執行は非常に厳しいのです。それから、何よりも契約に対する概念が全く違います。多人種ですから、日本の社会のように阿吽の呼吸とか以心伝心ということは全くありません。だいたい性悪説を元にしてしているような気がします。ですから、契約の内容は非常に厳しいですし、解釈が違います。こういうものをクリアしていくかぎりにおいて、また、先ほど申し上げたように、ミスタークレイボーンが言った「本物、良質、適正なプライス」。特に価格の点で日本食品のアメリカへの輸出ができれば、これはもう無限の可能性があると思います。もちろんコンニャクも山ほど売れると思います。

いま私はニューヨークにおりますが、いままで日本の企業は60年代に本当に苦労してたくさんのお金を払ってきました。しかしその中で着々と地歩を固めております。アメリカというのは土地も広くて安いんですから、いまの技術があればどんどん進出していくことができます。ただ、郷に入っては郷に従えで、先ほど言ったように教会巡りをさせられたり、

カナダなどもものすごく食べますから、それに付き合ったり、いろいろ大変なこともございますけれども、しかしその一つ一つをクリアし、アメリカ人のその土地の発想を理解していくかぎりにおいては、輸出するだけではなく、進出してどんどん向こうで生産してよいと私は思っています。お酒などもいま、非常にアメリカで、殊にニューヨークでは人気があります。しかしあれもいずれはアメリカで作って、逆に安くいいものが日本に入ってくるのではないかと思うくらいに可能性が大きいと思います。

ニューヨークにおりまして、私はいろいろな人に出会い、いろいろな経験をさせてもらって本当によかったと思っています。

何年か前に、マッカーサー元帥の未亡人がいらっしゃいました。91 才でした。そのとき、「私は日本では一度も日本料理を食べたことがなかった、公正を期するために呼ばれてもいっさい行かなかった、だから今晚ここで食べるのが初めての日本料理の経験だ」とおっしゃったのをいまでも覚えております。またミセス キャロライン・ケネディは、亡くなられたお父さんと一緒に小学校のころからよくおみえになっています。いまお子さんをお連れになり、箸の使い方をきちんと教えていらっしゃいます。いま来日されているそうですが、マイケル・ジャクソン。この方はニューヨークではうちにもおみえになります。ニューヨークでレコーディングがあるときは毎日同じ時間にいらっしゃいます。しかも7 分前に必ずご自分で電話してこられます。「7 分後に着くよ」と言うともうピタッと7 分後に来るんですね。お好きなのはトロのお寿司とサーモン。それだけです。それを毎日。見かけによらずすごいダイナミックな食欲だな、と思います。毎日ご本人が薄暗いグラスの向こうから手を振って、必ずいらっしゃる。まあ、いろいろな経験を私もさせていただいております。いま私どものところでは120 人、18 種類の人種が働いております。イスラム教徒も5 種類います。一日に5 回、一回30 分お祈りに入ってしまうし、全く使い物になりません。肉を持ってこい、と言っているのに大根を持って来たりします。しかしベジタリアンですし、非常に真面目です。

私ども、本当に幸せなことに、39 年勤続を頭に、いま20 年以上の勤続が25 人になりました。この人たちが中心になって、9.11 のときの嵐も含めていろいろサポートしてくれて乗り越えてきました。私の今日のこの素晴らしい賞の受賞を私は彼らと一緒に喜び合いたいと思っております。何よりも、女優としてのキャリアを捨ててこの長い間私に協力してくれた私の家内に心から感謝しております。

今日は素晴らしい賞をいただきまして本当にありがとうございました。 _