

## 第12回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

宮西 豊

私は、近くて遠い国、ロシア国サハリン州ユジノサハリンスク市から参りました宮西豊と申します。本日、このような名誉ある賞をいただき大変光栄に存じております。サハリン州ユジノサハリンスク市は、旧日本時代の豊原で、樺太でございます。サハリン州の首都であり、現在、私はこの地においてレストランを経営しております。私は札幌市で生まれ、大学が終わった年にラジオ局に入社、その後、テレビ局、放送会社で仕事をしており、当時の自分を振り返ってみると、ロシアでレストランを経営することになるとは夢にも考えておりませんでした。

私がロシアと関わりを持ったのは、友人と出かけた1976年、まだソビエトだった時の旅行がきっかけで、極東ハバロフスクのシベリア抑留犠牲者の日本人墓地を「荒れ放題だろう」と訪ねると、きれいに整備されていました。そこにいた地元の女性の方が「今は日本人の方は自由に来られませんが、来られるまで私たちがお墓をお守りいたします」という言葉を頂き、その心の大きさに大変感動したのを覚えています。その後、1989年に初めてサハリン旅行をした際に、当時の共産党第1書記、幹部の方にお会いしたのが縁で、サハリンの大型ホテルの副社長になるとともに、ホテル内に「天狗」という日本レストランを出店しました。当時、日本のお客さんも多く、サハリンの人たちにも大変人気が出ました。1997年に「アスカ」という名前の店を前任者から引き継いで5年間営業し、2003年に、街の中心部にある軍のホテルの1階に新しい店をオープンいたしました。店名は、故郷の北海道を思い出して「ふる里」とし、現在に至っております。

私は、レストランを本職としてサハリンに行ったわけではなく、このハバロフスクでロシアの方が日本の墓地を大事にしてくださったことを、何かでお返しをしなくちゃいけないという気持ちで参りました。そして私は、サハリンに行ったときに、私には子どもがいなかったので、子どもの施設に、親のいない施設に見学させていただきました。そのときの新ロシアというのは、国が崩壊して大変な場面を私は拝見いたしましたので、なんとかこの子どもたちを助けなくてはならないという気持ちで、私は、日本からビタミン剤、お医者さんは、聴診器も、血圧計も、注射針もない、それを皆さん方と、友人とお願いして、たまたま、私は日本で自家用機を持ってましたので、その自家用機で医薬品を積んで、サハリンに参りました。今は、私の子どもは、50人から100人いるのではないかというふうに、私は思っております。サハリンは、海に囲まれた島であり、魚は豊富なのですが、私たちのもとに入るのは厳しい状況であります。それはロシアの人たちに生魚を食べる風習がなかったからです。日本のレストランには、刺身や生寿司などの料理が多くあります。ロシアの人たちにとって、何から何まで初めての料理なので、説明するのが大変でした。しかし現在では、皆さん日本の料理や日本の味の事をよく知っておられ、また北海道も近く味についてはよくわかっているので、私たちが味付けしようと思っても、気をつけております。

今では、ロシアのレストランでも「寿司」という言葉が入っていないと、レストランとしてみてくれないようです。サハリンと北海道は42キロしか離れていませんが、なかなか生魚が入ってこないのが現状であります。そのため、タイミングよく生魚を入れることができた時にはストックをするために冷凍庫が第一に必要でありました。ロシアの冷凍庫は-28度、-35度程度です。220ボルトに対応した-60度以上にまで冷やすことのできる特注を10本、日本より持ち込みました。持ってくるときは大

変でしたが、これが現在のレストランの大きな力になっております。私の店にはモスクワなどから多くのお客様がいらっしゃいますが、「どうしてこのような新鮮なお魚が食べられるのか」とよく言われます。現在は、ユジノサハリンスクのほかに、モスクワから800kmほど離れたヴォロネジという100万都市に支店がございます。これからも日本食の基礎と歴史を守りながら、日本食文化を世界に拡げていくことが私たちの使命だと思っております。本日はご清聴ありがとうございました。