

第16回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容（ビデオレター）

綿貫 孝

私は、タイ・バンコク在住の綿貫孝でございます。この度の名誉ある賞を日本国よりいただき感謝申し上げます。

現在、私がオーナーを務めてバンコクで営業しております「花屋」は、1939年に先代で私の義父にあたる森園博康が、タイの旧市街地で開店しました。途中、第二次世界大戦による中断を挟みましたが、創業から今年で83年を数えます。

今では、日本食はタイにおいては大人気の料理となっており、タイ全土で4,300店舗以上の日本食レストランが営業しているとも言われております。しかし、花屋創業当時は、日本食レストランは、2～3軒しかなかったと聞いています。

現在では、花屋はバンコクで一番古い日本食レストランになりました。当時の花屋は、日本人の駐在員、在タイ邦人の家のタイ人のメイドが、日本食を習うために研修を受ける場所として、利用されていたようです。

もともと、花屋は、戦前・戦中には、在タイの日本人駐在員向けに始まりましたが、現地のタイ人も気軽に食べられるよう、日本産食材のみならず、地の鮮魚等の現地の食材を工夫して使いながら、創業と同じ場所で伝統の日本の味を提供し続ける努力をしてまいりました。

また、当時は、今のように様々な日本産食材が簡単に手に入る時代ではありませんでしたので、限られた食材を工夫して使い、日本料理を提供しておりました。例えば、味噌汁などは自家製の味噌を使っていたようです。出来るものはすべて自家製で工夫して、営業してまいりました。

バンコクを中心部が現在のシーロム地区に移り変わったこともあり、今では花屋の客の90%以上がタイ人のお客様です。近頃は、親子3代でご来店下さるお客様も珍しくなくなりました。

現在、タイ人の行ってみたい海外旅行先に日本が第1位にランクされています。日本の各地で経験した味を花屋に求めて来るお客様も増えて来ています。そのための情報収集も、重要な仕事の一つとなっています。

今後も、皆に愛される日本料理をバンコクで提供していけるよう、今回いただいたこの賞を大いなる励みとして頑張ります。本日は、どうもありがとうございました。