

第 16 回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

パウロ・モライス

日本語があまりうまくないので英語で話させていただきます。このような名誉ある賞をいただきまして、日本政府、農林水産省様に感謝申し上げます。大変光栄に存じます。

これまでのキャリアを振り返りますと、私を歓迎して日本の食と文化の広大な世界に導いてくださった全ての方々にも感謝しなければなりません。33 年前に私が料理人として初めて日本食のレストランに足を踏み入れたときに、まさか自分が毎日情熱を注いでいる食に関する賞をいただくために来日する日が来るとは思ってもおりませんでした。

日本の文化というのは、毎日本当にずっと驚かされるばかりです。ポルトガル人といたしまして、やはり日本の方々とはたくさんのつながりがあるな、というふうに感じております。私たちは歴史的、また、文化的な面だけではなく、食へのこだわりという点でも共通性があると思います。

私たちは日々食のことを考えています。そのおかげさまで私も簡単に優れた日本の食材を見つけることができるわけですが、本日ここに来まして、多くの方たちにお会いして、ポルトガルで実際に使っている商品を提供して下さっている方にも本日お会いすることができました。ワサビやお肉やお魚、日本の素晴らしいハマチとかそういった食材を、私たちが料理をするために使うことができるものを提供して下さっているたくさんの方に、本日お会いすることができました。

ポルトガルにも四季があります。海岸の近くで暖流と寒流が交わる、これは日本も同じだと思いますが、そのおかげでとても魚介類が豊かな国でありまして、そういう意味で多様性もある、非常に興味深いというふうに思います。私のレストランでは毎月メニューを変えていまして、ポルトガルだけではなく日本でも旬のものを探して、お客さまに季節感や伝統、そして技、技術、文化を紹介するように努めています。

私はいつも同僚から甘いもの好きだと言われるんですけども、それは確かにそうです。というのも、日々私はどんなデザートを出そうかと思って考えてるわけで、レストランで提供するデザートは、その素材や技術や味だけでなく、盛り付けにもこだわり、バランスのとれた、日本を代表するようなデザートにしたいということで心がけています。

日本の食に関する親善大使になったということで、ポルトガルで私は日々レストランでの仕事の仕方とか、そういうものを一層考えるようになりました。サービスも、また、自分たちの見せ方も常に日本文化や伝統にこだわるようにして、そういったものをお客さんに見せたいというふうに頑張っています。

また、日本文化を皆さんに知ってもらおうと思ひまして、和食の様々な側面についてのワークショップも開催しています。お寿司や刺身、和菓子などについてのワークショップを展開しています。

このような賞を本日いただきまして改めて感謝申し上げたいと思います。そして賞に伴

うこの責任というものもありますので、もっと知識を深めて精進して、お客様にお出しすることができるように努力していきたいと思っています。ありがとうございました。