

第19回日本食海外普及功労者表彰 受賞者スピーチ

松久 秀樹氏

バルセロナでレストランKoy Shunka を経営しております、松久秀樹でございます。
本日はこのような名誉ある賞をいただき、心より感謝申し上げます。

私たちKoyグループは、スペイン・バルセロナに4店舗、そしてスペインとフランスの間に位置するアンドラ公国に1店舗を運営しております。

私の実家は寿司屋で、物心つく前から店を手伝い、美味しそうに召し上がるお客様の笑顔をずっと見てまいりました。満面の笑みを浮かべる方や大きく頷く方など、おいしい料理の前では言葉など必要ありません。
そんな人を笑顔にできる職業——料理人になりたいと、子供心に強く思うようになりました。

しかし16歳の時に母を亡くし、私の人生は大きく変わります。学校を辞め、本格的に店を手伝うようになりました。その後は、東京でも修行を積みましたが、25歳の時、以前から折り合いの悪かった父との関係が悪化し、当時スペインのマラガに住んでいた姉を頼って渡西することにしました。

スペインの空気がすっかり気に入った私は、翌年バルセロナに移り、「3年後には店を出す」という大きな目標を胸に、働き始めました。

2001年に1号店 Shunka を開店した当時、オープンキッチンで全てを見せるスタイルは非常に珍しく、多くの料理人がカウンター席に訪れ、クチコミが広がり、経営は順調に成長していきました。
その経験を経て、より高いレベルの店を目指し、2008年にKoy Shunka を開店。
そして2013年度版ミシュランガイドでは、スペインで日本人として初めての一つ星を頂くことができました。

この受賞をきっかけに、スペイン料理界の仲間入りを果たし、さまざまなイベントや料理学校に招かれるようになりました。

そして現在、私が最も力を注いでおりますのが「次の世代を育てること」でございます。
料理人を育てるのは料理人である——
この思いのもと、未来を担う若い料理人たちがより良い道を歩めるよう、日々指導に励んでおります。
私のレストランで学んだ料理人の中からは、すでに10名ほどが独立し、自分の店を構えるまでに成長してくれました。
彼らの活躍は、私にとって何よりの喜びでございます。

本日頂いたこの賞を励みに、これからも一皿一皿に心を込め、そして未来へ羽ばたく料理人たちと共に、日本料理の魅力をスペイン・バルセロナから発信し続けてまいります。

本日は誠にありがとうございました。