

第11回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

小田廣生

南米の内陸国、パラグアイからまいりました小田廣生と申します。本日は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。これまでレストランひろしまを支えてくださった多くの皆さまに、心から感謝申し上げます。

さて私のパラグアイでのスタートは、両親が1956年12月、レストランの名前の由来でもある故郷広島を離れ、私が6歳のとき、家族6人でパラグアイのラパス移住地に移住したことから始まります。移住地での現実には厳しく、家族で農業を営んでおりましたが、1969年、農薬中毒で私が体を壊したことをきっかけに、家族は60キロ離れた大都市、エンカルナシオン市に生活拠点を移し、日本人の出張者や日系人に宿、食事を提供する小田旅館を開いたことが、現在の日本食レストランひろしまの原点となります。

1986年には、私はエンカルナシオン市から首都アスンシオン市に移り、レストラン「ひろしま」1号店を開き、翌年兄夫婦が「小田旅館」をレストランに転業。その後、甥たちが日本での板前修業を終え、息子が日本で調理師の資格を習得し、現在では親子3代でアスンシオン市に3店舗、エンカルナシオン市に1店舗のレストランを営んでおります。

47年続けてきた日本食レストランの歴史の中で一番の苦労は何かと言えば、それはやはり食材の確保だと思います。幸いにも米や野菜は日本人移住地で栽培されており、しょうゆやみそなども早い時期から日系人によって製造されておりましたが、魚介類の確保は困難を極めました。当初はパラグアイの川魚で代用しておりましたが、当時手に入る川魚は鮮度、大きさ、川魚独特のにおいなどの問題があり、とても刺し身やおすしに使えるようなものではなく、焼き物、揚げ物、またちくわや、はんぺん、かまぼこの材料にするなど、現地で手に入る食材をうまく活用しておりました。

また、のり、昆布、かつお節、シイタケなどの乾物類や、みりん、酒、わさびといった調味料などは、日本食材でしか引き出せない味があることから、高価であっても日本から取り寄せて、本物の日本食の味をお客さまに提供できるよう心掛けております。

しかし時代とともにアルゼンチン、ブラジル、チリ、エクアドルから冷凍された魚介類が入るようになり、昨今の和食ブームにより、パラグアイでも日本食レストランが急増しましたが、本物の日本食の味や正しい調理技術で提供している店は、ごくわずかであります。

このような時代でレストラン「ひろしま」のさらなる使命は何かと考えたところ、私は本物の日本食、食文化をパラグアイの地で伝承していくことだと思っております。日本食特有のうま味や味覚をいかに伝承し、発展させ、日系人のみならず現地のパラグアイ人にしっかり伝承していきたいと考えております。私や兄が両親から引き継いできた本物の味を、甥や息子たちが守りつつ、次の世代につなげていけるよう、その道筋を引いていきたいと考えております。

現在、レストラン「ひろしま」を訪れるお客さまの9割はパラグアイ人であり、エンカルナシオンのレストランひろしまには、アルゼンチン人が多数来店しております。われわれ料理の作り手側も、親子、孫3世代で試行錯誤しながら日々奮闘しておりますが、お客さまの中にも親子、孫と3世代、4世代にわたってご来店いただいているご家族もおられます。

国境を越えて、世代を超えて、本物の日本食を地球の裏側パラグアイで味わってもらい、感動してもらうことこそが、私の人生の課題だと思っております。今まで現地メディアの取材などを通じて日本食の魅力を発信するとともに、日本料理の講習会など、イベントにも微力ながら協力させていただいておりましたが、今後も引き続き、日本の食文化のみならず日本の素晴らしい文化を多くの人に知ってもらうため、微力ながら励んでいきたいと思っております。

最後になりましたが、今回この賞を受賞するにあたって、日本から遠く離れた地球の真裏パラグアイで日本米を生産している米農家の方々、おいしい野菜を生産、提供してくれている日系農家の方々、みそやしょうゆといった調味料を生産している日系人の方々ならびに関係者の方々に、心より感謝を申し上げます。

そして、このたびの受賞を本当に心からうれしく思います。ご清聴、どうもありがとうございました。