

第11回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

菅原譲治

皆さま、こんにちは。

メキシコで永住しております、菅原譲治でございます。今回はこの栄誉ある賞を受賞しましたことは、ひとえに在メキシコ日本大使館およびJETROの皆さま方の推薦によるものと、大変感謝いたしております。また、農林水産省の方々にも厚く御礼申し上げます。

さて小生、今年の10月18日をもちまして在墨50年になり、この節目の年にこういう賞をいただくということは光栄の至りで、また感慨深いものがあります。最初に店を開けましたのが1975年の10月18日でございます、今年でちょうど42年目になります。最初は小さな店でありましたが、まずメキシコ人を対象にと考えておりました。と言いますのは、メキシコの人口の1%にも満たない日本人相手よりも、99%のメキシコ人に日本の食を知ってもらい、喜んでいただきたいというのが最初からの思いでありました。

最初は、当時刺し身など口にしたこともないメキシコ人に、生の魚を食べさせるのには大変苦勞いたしました。お客さんにも、おいしくなかったらお金は要らないから、まず食べてくれと。もし、おいしければ倍置いていてくれというような冗談も言いながら勧めました。最初は薄造りで、ポン酢で食べていただくように工夫したりしました。その結果、今では好んで食べる料理になっています。

すしは第2号店で始め、メキシコで爆発的なブームとなり、特に若い人に人気があり、現在では非常にポピュラーで、メキシコ社会に深く浸透しており、ピザ感覚で食するまでになっています。

最近健康に気を付ける方が増え、特に日本食の愛好者がますます増える傾向にあるようです。日本食イコール健康食という受けとめ方をされています。多くのスーパーにも日本食材のコーナーが現れ始めております。

余談になりますが、メキシコと日本は400年にわたる深い交流の歴史があります。1609年に千葉の御宿沖で座礁したとき、メキシコの船員317名が救助されたときから始まります。その1年後、徳川家康の命によりメキシコ、アカプルコへ送り届けられます。またその後、支倉常長の一行もメキシコに渡っています。1888年には平等条約を結びますが、その最初の国がメキシコでした。これを端緒に各国との不平等条約を廃して、きっかけとなった重要な条約でした。今、日本にあるメキシコ大使館は赤坂の特等地にあります。これは、そのお礼に当てられたと聞いております。また、1897年には中南米最初の榎本殖民のグループが派遣されます。ちょうど今年が120周年になります。ちょっと話がそれましたが、非常に親日家の多いこういう歴史のあるメキシコの地で活躍させていただいているのは、幸運と言えます。

また今回の受賞も、メキシコの人々のスタッフと一丸となってやってきた、たまものだと思っております。彼らの協力なしではあり得なかったことで感謝の念に堪えません。これからも料理を通して、ますますメキシコと日本の絆が深まることを願ってやみません。ありがとうございました。

続きまして、ちょっと映像です。ちょっとお願いできますでしょうか。

1975年に最初の店を開けて、この当時はまだ5、6件しか日本レストランがございまして、40席の小さなカウンターのお店、最初は串カツ専門店をやろうと思ったのですが、なかなか外国人っていうのは串カツだけですとつまみ程度の感覚しかありませんで、見事失敗っていうか、あまりお客さんが来ないということで、どんどんいろんな料理を増やしていきました。そのときにトリカツとかチーズカツ、これを考案しまして、人気結構ありました。

1982年に第2号店をオープンしまして、ここですしが爆発的な人気を博しまして、すしブームがメキシコで起こります。この1983年には「タンピコペースト」っていうカニかまとタマネギのみじん切り、それからマヨネーズ、それからメキシコのトウガラシを刻んで作った、考案したタンピコソースというものを、今メキシコでは爆発的に受けております。

1988年に第3号店を開けまして、ここでは鉄板焼きコーナー、併設しました。

それから、1992年にポスケダローマスというちょっと西のほうの新しい店を開けまして、いろいろ、メキシコではすしは握りではなくて、どっちかっていいますとロールが多いですね。これは爆発的な人気で、今どこの店行ってもあるという。

1995年に隣の州のエスタード・デ・メヒコという所に「サテリテッテン」をオープンしました。98年に、これは南のほうの店で「クイクルコテン」。それからこれが人気料理の、ある一部として、照り焼き丼とか、ドラゴンロールっていうのは、これはマンゴーを巻きまして、その上に七味をかけてタレがちょっと付いているのです。あと、ビーフ巻きとか創作のスズキの酢作りですね。これもちょっと辛みの、ポン酢で食べていただく料理になっています。

それから2010年から、「インターナショナル文化フェア」っていうのがメキシコの政府の依頼でもって、各大使館が出席っていうか出店しましていろいろフェアをやっております。毎年です、これは。これはその模様のセイチョウヒロバの所で大々的に行われた様子です。これもそうです。それから2014年にメヒコレストラン協会より、すしの普及に対して表彰いただきました。これは、その授与式の式典の模様でございます。

これは2015年に、サテリテのほうの店を隣の土地に新築しまして、40周年記念と合わせてオープンしました。これは達磨店にお酒の利き酒のイベントを2015年から10回以上、いろいろな店でやっております。これがその模様の、お酒の説明と、お客さまの、顧客の方が見えて利き酒をやっているところでございます。

あとは日墨会館という日系人の集まりの会館がございまして、そこで春祭り、夏祭り、秋祭りとここにも出店させて、日本食の普及に努めております。

以上でございます。どうも、ありがとうございました。