

## 第10回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

### ダリヤ カワスミオヴァー

私はダリヤ カワスミオヴァーです。チェコからきました。同国の仲間から挨拶を持ってきました。それは無形文化遺産に登録された和食を世界に広めてきた日本の皆さまに感謝をします、ありがとうございました。この素晴らしい賞に選ばれたことは、私にとって大きな名誉です。日本の和食を広めてきた方達の仲間に使わせていただきました。さらにお互いが勉強できることを楽しみにしています。農林水産省、日本国大使館、すべての皆さまに感謝の気持ちを伝えたいと思います。

私は40年以上に渡り、故郷チェコと日本の橋渡しとして努めました。チェコのCと日本のJ、それはチャイ、それを自身の会社のロゴとしました。チャイはチェコ語でお茶という意味も成しています。茶道はチェコ語で cajovy obrad といいます。この茶道の出会いが私の人生を大きく変化させてくれました、その出会いは国際キリスト教大学の学生のときでした。「おもてなし」はプラハのカレル大学とアメリカのウェスリー宗教大学の学習作品のテーマになりました。しかし、もっとも重要なことはおもてなしを体験することです。そのために日本料理店MIYABIを、1995年に開きました。

MIYABIは現在チェコで1番長い歴史のある日本料理店です。

お客さまは料理以外にアートショーや公議を通じて日本文化を楽しむことができる場所になっています、日本料理を含めたお茶事も体験することができます。日本文化の芸術を美とともに提供できるのがMIYABIであります。

芸術に沿った茶道においてのおもてなしは、レストランの環境でどうなるでしょうか。チェコで茶道というのは、ただ、お茶を飲む、そう思われています。いろんな作法があって、そして懐石料理も含めている総合芸術です。しかし、そういうイメージがほとんどありません、私はそれに負けたくありません。茶道のおもてなしが総合芸術であるというイベントを次々とチャレンジします。

例えばこれです、プラハのある劇場の舞台にお客さん4人のお茶事を考えました。舞台半分がキッチン、半分はお茶室でした。100人ぐらいの観客が飲み食いせず2時間ほどただ座ってみているだけでした。当然、心配はしましたが終わったあとにお客さんがきて、おもてなしの喜びを経験できたと感激してくれました。

豆というのはチェコ語で動物の餌としか思わないものであると思っても、日本で素晴らしくかわいい和菓子に変えます。丁寧にかつ豊富な知識を持って魅了してくれます。シェフが素材を育った環境や、そのふるさとの素晴らしさを人々に伝えています。その素材を用い美しさや輝きを表現することが、よいシェフの一つでもあります。その背後にある哲学は岡倉天心という美食私学研究の開拓者のブックオフティーのなかに書かれています。人間と花の共存についてのことや、野菜や動物の喉を捻る、それを家に持ち帰る。残酷なことのようには思えますが、そのことについて考え認識と尊敬を有し、新しい活かしかたに接する努めが必要

です。このことによって料理とおもてなしが芸術になる、その鍵は感謝です。この思いで私の言葉を締めくくります、本日は誠にありがとうございました。