







ばウニは一皿(二かん)で十五元なので、四皿食べれば元がとれる。もともと値段の高い皿はなかなか流さず、五元のツナサラダ、カニサラダの軍艦などが絶えず回っている。

北京の日本料理店は、九〇年代の初めに十軒ほどだったが、九六年には八十軒、九八年になると百五十軒を超え、今や二百五十店にもなっているそうだ。上海もそうだが、こうした店の大半はかつて日本に留学したことのある中国人が経営している。何しろ同じギョーザでも日本料理と名がつけば、中国料理店の五倍の値付けができるので日本料理店を開けば儲かると、日本の和食店でアルバイトで働いた経験を生かして店を開くのである。

多分、そんな店のひとつだろうが、北京駅前の日本料理店の看板には笑ってしまった。「毛毛太郎」とあるのだ。「桃太郎」は鬼ヶ島ならぬ中国に來ると、こういう名前になる。北京で最初の回転ずしは、九八年十一月に開店した「福助」。日本の沖浦建設(本社広島)と、北京ですでに「三四郎」という日本料理店を営んでいた中国資本の会社との合弁である。

すしはロボットではなく、中国人の板前がにぎっている。六十五席のカウンターの中につけ台が四台もあって、忙しい時には四人でにぎる。一皿(二かん)が五元の玉子焼やいなりずしから、二十二元の高級ダネのアワビやウニなど、五種類の皿が回る。平均客単価は五十から六十元だそう。他の日本料理店で一人前



北京最初の回転ずし「福助」

のすしの盛合せが、だいたい百五十元から二百三十元くらいなので、やはり回転ずしは安い。

すしダネはスズキやヒラメは大連、カンパチ、タイは福建、ウニは韓国、マグロ、アワビその他の魚は日本から仕入れている卸業者が毎日配達してくれるそうだ。この業者は中国料理店にも卸している。中国料理の前菜に刺身を食べる中国人が増えていくからだといふ。

「生魚は料理を知らない野蛮人が食べるものだ」といっていたアメリカ人が、すしを喜んで食べ、「火を通したものでなければ絶対に食べない」と言う中国人が、すしを食べる時代になった。

**タイはすしダネの供給基地**

一九八〇年代後半からタイ経済が高度成長に向かい、タイ人の懐が豊かになったために、それまでは値段が高くて手が出なかつた日本食も手



「OISHI SUSHI」の巨大看板には圧倒される。「食べ放題」の文字も

軽に食べられるようになった。現在、バンコクの日本料理店は千軒を越えているという。市内に三十店舗を展開するファミリーストラン「S&P」でも、すしを含んだ日本料理をメニューに載せている。なかでも、最近大人気なのが市内に四店をもつ「OISHI(美味しい)」。経営者は中国人だそうだが、中国料理と日本料理を一緒に出している。すし、刺身コーナーも充実し、一人四百四十九バーツ(一バーツ≒三円で千三百五十円)で食べ放題なので、いつも若者で超満員だ。

回転ずしは、シンガポールが発祥の「栄(さかえ)」、「元気寿司」、地元資本の「小船」などがある。値段は、例えば「栄」では一皿二かんのマグロやサーモンは三十八バーツ(百十四円)と安い。日本から空輸された魚を使っている店では一人前の盛合せが八百バーツ(二千四百円)とかなりの値段である。後者はバン

コク一の魚のサプライヤー「神戸屋」がデリバリーしているそうだ。

日本からの魚には、この他に面白いルートがある。それは「かつぎ屋」と呼ばれる日本人が二十人ほどいて、飛行機の手荷物として預け、魚と一緒にバンコクに飛んでくる。そして馴染みの日本料理店に売り歩くのだそう。



「フジ・スーパー」には客が近隣諸国からも

ところでこのように魚が航空便で日本から運ばれてくる一方で、実は、タイは鮮魚やすしダネの供給基地にもなっている。「フジスーパー」は富士シテイオ(本社・横浜)が八五年にバンコクに出店したスーパーマーケットだが、鮮魚類の品揃えに力を入れていいる。この店に、新鮮な魚に飢えているラオス、カンボジア、ミャンマー、ネパール、インド、さらには中近東などから日本人駐在員が買い出しにやってくるという。近頃は、伊勢丹デパートも鮮魚コーナーを充実させたため、こちらに流れる



