



世界の寿司のねん

繁盛記

魅力満載な海外寿司事情
 欧州・中近東・アフリカ編
 執筆／松本紘宇

花のバリカロンドンが

ニューヨークとベルギーで寿司店を経営した私の体験からすると、ヨーロッパのすしブームはアメリカより大体十年ほど遅れて始まったとみて間違いないと思う。

かつてイギリスはアメリカと並び、「料理のまずい国」の筆頭に挙げられていた。ところが、まずアメリカが「美食の国」に脱皮すると、やがて大西洋をへだてて向かい合うイギリスにも「モダン・ブリティッシュ」とよばれる美食料理が誕生するに至った。この誕生の過程をみていくと、ニューヨークが大いに関わっていることに気がつく。

ニューヨークのセレブシェフ、ジャン・ジョルジュ・ヴォングリヒテンの「ヴォング」が、ハイドパークに面したナイツブリッジにオープンしたのは一九九五年であった。ヴォングリヒテンがフレンチとタイ料理のフュージョンを標榜してニューヨ



「ワガママ」は大テーブルの相席で、まるで学生食堂のよう

ークに本店を開いたのは九二年のことで、開店するや直ちに『ニューヨークタイムズ』紙が最高の四つ星を付けて大評判になったのだが、その三年後にはもうロンドンに進出したのである。

こうしたニューヨークからのファッショナブルなエスニック料理店の進出がロンドンの料理界に火をつけたのだが、「ブリティッシュ・ジャパ



「ワガママ」の人気メニューのラーメンとヤキソバ

ニーズ」の影響も大なるものがある。(経営陣にも調理場にも全く日本人がいない日本レストランをこうよんでいる)。九五年の創業の「ワガママ」という店は、ロンドンを中心にダブリンにまで支店を広げ、〇一年には七店を擁するまでになっている。日本食と言ってもメインはラーメンやヤキソバで、他にもギョーザ、ヤキトリ、カツ、カレーなども出しているが、味はイギリス人好みにアレンジされている。例えば、辛いチリソースのスープにステーキやコリアンダーをのせた「ビーフラーマン」とか、ココナッツミルクの入った「カレーヤキソバ」など。

回転ずしもこのブリティッシュ・ジャパニーズの一環とされている。ロンドンの回転ずしの草分けは、リヴァプール・ストリート駅構内に九四年に開店した「モシ・モシ・スシ」だ

前号のあらすじ

前号では、アジア・オセアニアの寿司事情について報告した。まずアジアでは、すしのご先祖様とも言える「なれずし」が今も食されているのを見聞した。お隣の韓国では「シッケ」、台湾は山岳民族のタイヤル族が造っている「トワメ」、そしてミャンマーにも昔から「ンガ・チン」なるものが食べられている。共通するのは、どれも自宅で作ることができるもので、すしと比べればはるかに安くつくれることだ。

香港そして中国本土(上海・北京・広州)にもすしロボットや回転カウンターを導入している店が多い。高級店、大衆向け薄利多売の店あり、飲み放題・食べ放題の看板も目に付く。すし文化が着実に定着していることはたしかである。上海は、八十年代後半にヤオハンが初めて日本料理店をオープンしてからで、今では「三百軒を数える勢いだ。タイやマレーシアはすし文化が着実に根付いているが、それ以上に、東南アジア全域に新鮮な魚介類を供給できる巨大基地に成長していた。

一方、オーストラリアもすし文化が定着を始めている。ハンバーガーのように立ち食いできるすしを開発した進藤さんや、生魚でフランス料理と日本料理のフュージョンを成功させ世界各国からのグルメをうならせている和久田さんが、「オーストラリアの食文化を変えた男」と賞賛されている。「生魚は料理を知らない野蛮人が食べるもの」と言った西洋人、そして「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、今では競ってすしを食べる時代になったことが分かる。

が、回転ずしを一躍有名にしたのは九七年にソーホーに開店した「ヨール・スシ」だろう。何しろベルトコンベアーの長さが六五メートル、客席数が一二五席という超大型店で、コンベアーの上にプラスチックでカバーされたすしの皿が二段重ねになって回ってくるのであるから驚く。自走式の箱型ロボットがドリンクを配って回り、ダンスミュージックが大音量で流れている。

パリッ子が回転ずしの存在を知ったのは、オペラ座近くのイタリア大



自走式ドリンク用ロボット。(近くに来たら好みを選ぶ)

通りに九八年に開店した「能登」からである。人通りの激しい通りからガラス張りの店内がよく見えるので、道行く人々が立ち止まって興味深げにのぞきこむ。店名通り、この店はロンドンにある「能登」を経営するシャイ社が、アサヒビールと共同出資でパリに進出したものである。



「ヨー！スシ」では二段重ねの皿が回る

ところが最近になって、すしだけを専門とする「白鷺」という店が出来た。こちらパック詰めなのだが、店で握った出来たてを売っている。



スキポール空港のシーフードスタンド

アムステルダム、スキポール空港には何か所ものシーフードスタンドがあつて、スモークサーモンや生ニシンのサンドイッチなどと共にパック詰めなのすしも売られている。値段はかなり高いのだが、日本行きに乗り継ぐ団体客が喜んで買っている。

欧州唯一の星付き日本レストラン

パリは日本人観光客が多く、早くから本格的すし店が数多く出来ていてハイテクやエンターテイメントよりも料理の実質性を重んじるフランス人が、こちらの店の方に足しげく通うからだろうと思われる。これはニューヨークにしても同じで、五百店とも言われるすし店の中でも、回転すしは五本の指で数えられるくらいしかない。

で、織江さんは、長野の調理師学校にいた時に、学校に白鷺から求人募集があつたのだそうだ。織江さんは早速これに応じ、卒業するとハー

常時二、三人が握っているが全員日本人だ。「一体誰が経営しているのだろう？」と気にしながらも、乗り継ぎ時間が無いためいつも横目で見ながら通り過ぎていた。ある時、出発までに余裕があつたのでついに立ち寄ることが出来た。応対してくれたのは、それこそ白サギのように美しい色白の若い女性だった。宇佐美織江さんである。



「白鷺」のパック詰めすしは握りたて



松本紘宇 (まつもとひろたか)

1942年 東京生まれ。東京大学農学部卒業。サッポロビール入社。1969年 退社後、ニューヨークへ渡る。レストラン「日本」の仕入れ係の仕事がきっかけで、魚卸商に従事。1975年 ニューヨークで最初の寿司専門店「竹寿司」を開店。現在、「ベルギー竹寿司」経営のかたわら食文化研究家として世界各地を取材、著書に『お寿司、地球を廻る』(光文社)、『おいしいアメリカ見つけた』(筑摩書房)、『ニューヨーク竹寿司物語』(朝日新聞社)、『サムライ使節団 欧羅巴を食す』(現代書館)がある。

時にオープンした。私が初めて、この山里を訪れたのは八五年のことだったが、この時料理長の大島晃さんがこんな話をして

ホテルオークラがアムステルダムに開業したのは一九七一年だった。ホテル内の懐石料理店「山里」も同時にオープンした。



「白鷺」の宇佐美三雄さんと織江さんのおしどり夫妻

グの本店にやってきました。やがて同じ店で働いていた宇佐美三雄さんと結婚し、三雄さんが空港店の責任者に任命されたので、夫婦揃ってここで働くようになったという次第である。ここでふと思った。この空港店は「白鷺」ではなく「おしどり」とすればいいのに。



「山里」の落ち着いた日本調の雰囲気には心がなごむ

くれた。「この開業した七一年というのは、ちょうど昭和天皇・皇后のご訪欧の年で、わたしどもでもお食事を用意して召し上がって頂きました。」

なお、二〇〇〇年、今上天皇・皇后の訪欧時にも、大島さんが陣頭指揮をして和食ビュッフェを担当したということも、ずっと後になって知った。

〇二年、一七年ぶりに山里を訪ねてみた。大島さんはもう恐らく交代で、とつくに日本に帰ってしまっているだろうと思った。ところが、何と、前回とほとんど変わらぬ、若々しい姿で現れたので驚いてしまった。

「私は海外にすっかりとした日本料理を普及させたいという希望を前々から持っていたんですよ。それでオークラがアムステルダムに進出すると聞いてすぐに志願したのですが、行くからには現地に骨を埋めようと覚悟を決めていました。」

結局三十年が過ぎてしまいました

が、お蔭様でうちのお客様も以前は七割が日本人で三割がオランダ人だったので、今は逆転してオランダ人が七割になりました。ようやくオランダで和食が認められるようになったんですね」

実は〇二年、ここ山里は、『ミシュラン』から一つ星を取得した。これはヨーロッパの和食レストランのカテゴリでは初めての快挙である。(以降毎年連続してこの一つ星を守っているが、今なお山里以外の日本レストランで星を得ている店はない)



オークラ「山里」の大島晃総料理長

東欧、ベルリンの壁が崩壊して

ブリュッセルからワルシャワまで、十八時間かけて列車で行った。飛行機ならたった数時間なのになぜこんな酔々なことをしたかと言うと、一度シベリア鉄道を経験してみたかったからだ。

それに今やブリュッセル駅でワルシャワ行き切符が即座に買えるのだ。本当はすしブームに沸いているモスクワにまで行けば、「シベリア鉄道に乗った」と胸を張って言えるのだが。ロシアはビザやら面倒だし、鉄道ではちよつと時間がかかりすぎ

るので、今回はワルシャワまで我慢しておく。

ワルシャワの中央駅を出ると、駅前には近代的高層ビルが立ち並んでいた。ホリデイ・インの看板も見える。目の前はポーランド航空のビルで、ここにはマリオットホテルが入っている。

このマリオット近くに新しく出来たビルの一階に、回転ずしの「日本館」がある。「ワルシャワにも回転ずしが出来た」と聞いて、はるばるとやって来たのだが、幸い経営者の福永俊厚さんに会えて、開業のいきさつを詳しく聞くことが出来た。



東欧美人のウェイトレスと福永さん

そもそも福永さんは飲食業界の人ではなかった。かつては東京でファッションモデルのプロダクションを経営していた。このプロダクションから資生堂のキャンペーンガールやミスワールドの日本代表などを送り出したという。八〇年代半ば頃から

は南米に常駐するようになった。チリやブラジルで美人をスカウトし、日本に送り出すのだ。やがて八九年、東欧の自由化時代が始まった。



欧州最古の日本レストラン「日本館」(デュッセルドルフ)

東欧と言えば、チェコ、ポーランド、ルーマニアなど、これまた美人の宝庫である。そこで福永さんはこちらに乗り換えようと八九年、今度はワルシャワにやって来た。初め仕事は順調で、何人もの東欧美人が日本に渡った。ところが間もなく日本でバブルがはじけてしまった。

さあ困った。しかしワルシャワが大層気に入った福永さんはもう日本に戻る気はないと、昔から料理をするのが好きだったので、日本レストランをやることに決めた。板前は雇わずに自分が調理する「東京」レストランをオープンしたのは九二年だった。ワルシャワには当時九〇年にオープンした「燕」という日本レストランが一軒あった。しかしその頃

日本人駐在員が三百人はいたので、両者は共存することが出来た。

ワルシヤワからの帰りは、まずベルリンで途中下車した。

ヨーロッパセンターの中にある観光案内所に行くと、同じビルに「大都会」があるとと言う。日本人のマネージャーがいて、「ベルリンには今七十軒の日本レストランがあつて、すしも大人気ですよ」と教えてくれた。回転ずしだけでも五、六軒はあるとも言う。



海外に出た最初のずし職人「岳かく」の伊藤さん

ポツダム広場に近い大きなショッピングモールの中に、「スシ・サークル」という回転ずしの店があつた。経営者はドイツ人で、フランクフルトに一号店を開くとたちまち三店に増やし、やがてミュンヘン、ハンブルグ、デュッセルドルフ、そしてこのベルリンへと快進撃を続けてきたという。

ベルリンからデュッセルドルフに回った。まだデュッセルドルフに日本レストランが無かつた時代、ここに訪れた当時の岸信介首相が、「ドイツ人を招待できるような立派な日本料理店があつたらなあ」と言ったのがきっかけで、一九六四年にレスト

ラン「日本館」が誕生した。パリの「たから」と並ぶヨーロッパ最古の日本レストランである。

デュッセルドルフに「岳かく」あり、との評判を聞いていた。この店の経営者ですし職人伊藤文男さんが、日本館から招かれてやって来たのは一九六四年で、十七年間勤めた後、八一年に独立して「岳かく」を開いた。

伊藤さんはデュッセルドルフ以前にも海外に出ている。一九五九年、二十二歳の時に、それまで働いていた、日本橋の料亭「きかく」が香港へ進出したために向出したのだ。それで「海外に出た最初のずし職人」と言われている。今はもうカウンターに立ってずしを握ってはいないが、毎日キッチンの中で目を光らせているという。



「大都会」の深津絵里さん。笑顔が実にいい

デュッセルドルフで二番目に古いのが、七三年にオープンした「大都会」だ。東京・高田馬場のレストラン「大都会」がキッチンマンと共同で進出した。キッチンマンはヨーロッパに醬油を宣伝するチャンスだと、この誘いに乗った。ハンブルグ、ミュンヘン、そしてベルリンに支店を

持つ。メインは鉄板焼きなのだが、最近ずしコーナーを設けた。日本の大都会から直接派遣されたと言う、これまた美人の深津絵里さんが、一生懸命ずしを握っていた。

石油と砂漠の国にも

UAE（アラブ首長国連邦）は、一九七一年にドバイ、アブダビなど七つの首長国が連合して、一つの独立国となった。首都はアブダビである。

日本の原油輸入相手国の第一位はこのUAEで、全輸入総量の三分の一を占めている。

ドバイ空港に到着したが、ドバイ市内は後まわしにして、すぐにアブダビに向かう。ドバイとアブダビの間は、乗り合いのシャトルバスが間断なく走っている。砂漠の中を片側四車線という広い道路が続くが、車はほとんどいないし、もちろん信号など無いので二時間足らずで着いてしまった。

アブダビのヒルトンホテルには、「慶」という日本レストランが入っている。慶レストラングループのひとつで、ここは八一年のオープンだが、



「慶」のウェイトレスのヨウコさん。この内装は日本からの大工さんが作った

最初の店を八十年にクエートのメリディアンホテルの中に開くや、続いてバーレーンのヒルトンの中に開いた。すなわちたつた一年でペルシア湾岸に沿って三店を作ってしまったわけだ。経営者は日本人で、かつてクエート王室に大きなコネクションを持つていて、石油関連のフィクサーとして活躍した人だそうだった。

この店でちょうどランチを食べに来た「サミット」の樋口春徳社長に出会った。こちらから訪ねていくところだったので好都合だった。サミットはコスモ石油の子会社で、アブダビ石油会社の、海上にある油田基地などに日本食品を供給している。ここは大勢の日本人が働いているからだ。



地元スーパーに新設された日本食品コーナーと「サミット」の樋口さん

ドバイに戻って、ハイアットホテルの日本人レストラン「京」を訪ねた。この店はホテルの直営である。総料理長の古川信治さんは最近着任したばかりだが、この古川さんの海外歴が凄い。かつて東京プリンスにいたのだが、バンクーバーを皮切りに海外に出た。以後バーレーン、デュッセルドルフ、ジャカルタ、シンガポール、マニラ、クアラルンプー

ル、オーストラリアなど、長い所で四年、平均すると二年ごとに店を替わってきたという。



「京」の総料理長古川さんの海外歴は凄い

今は毎朝魚市場に寄って、魚の買い付けを済ませてからホテルに出勤しているようだ。もともとホテルから魚市場までは歩いて五分位なのだ。私もその魚市場を見てきた。

荷台に大きな水槽を積んだトラックが何台も止まっていて、活きた魚を売っているが、大半は屋根もない直射日光の当たるコンクリートにシートを敷き、その上に魚を無造作に並べている。



売り手は日陰で魚は炎天下

古川さんは、「冬はともかく、真夏は五〇度にもなりますから、とてもすしや刺身には使えませんよ。だから夏は日本からの冷凍物が主体になります」と語った。すしカウンター

は小さく、五、六人も座ればいっぱいだ。握るのはフィリピン人とネパール人だ。それぞれ十五年と五年の経験があるという。

地元産のハムールという魚は実に美味だった。ハタ科の白身魚で日本でいうと、クエに近い魚だそうだが、コリコリと歯応えもしっかりしている。地元産は他にタイやアジがある。



これがハムール。見かけは悪いが味は格別

マグロは隣のオマーンから、また時々地中海マグロが入る。あとはタコ、帆立、赤貝、北寄貝、ハマチ、サバ、イクラなど全部日本からの冷凍物である。コメはカリフォルニア米を使っている。

キャビアのすしもあった。キャビアはペルシア湾の向こう側のイランが本場なので、他よりは安く手に入るようだ。古川さん特製の「キャビア茶漬け」を御馳走になった。白いご飯の上にキャビアが山盛りになっている。その量がハンパではないから、茶漬け一杯が九二米ドルもする。キャビアを十分に堪能したが、後にも先にもこんなに高い茶漬けは食べることがない。

ドバイにも回転すしが出来ている。超豪華ホテルの「エミレーツ・タ



古川さん特製のキャビア茶漬けは92米ドル

ワー」の中の、二百五十席を有する日本レストラン「トーキョー・アット・ザ・タワー」が、〇〇年に四十六席の回転すし用特別室を設けたのだ。この店もホテルの直営なのだが、さすが金持ちの泊まるホテルだ。回転すしのせせこましさはなくゆったりとした客席配置で、コンベアがなければ高級レストランの趣きである。

マグロ船基地のすし屋さん

喜望峰にやって来た。

食文化史上、この喜望峰発見は大エポックと言ってよい。喜望峰回りの航路が拓かれたために、それまで高価で手の出なかつたアジアの香料がヨーロッパに大量に出回り、それによって西洋料理が発達したからである。

ケープタウンの日本レストラン「寿」は一九九二年の創業である。古い建物を改装しているので天井が高い。暖炉もそのまま残しているし、

すしカウンターのの上にシャンデリアが下がっているという、和洋折衷の内装である。経営者の窪川智士さんから、ケープタウンのすし事情、マグロ事情を聞くことが出来た。



「寿」の天井に高くシャンデリアが下がっている。窪川さんとアフリカ人のウエイター

ケープタウンは日本のマグロ漁船の基地である。それで、昔はこのマグロ船の日本人船員が大挙してこの店にやって来て、飲めや歌えの大騒ぎをくり広げたそう。ケープタウンに上陸して、長かった船上の苦労を一気に発散させたのである。

だがやがてマグロ船が減船になった上、給料の高い日本人の代わりにベトナム人やインドネシア人を雇うようになったので、以前なら一隻に三十人はいった日本人船員がわずか六、七人になってしまった。だから彼らが店に来て以前のような盛り上がりはなく、おとなしく飲んで食べて帰るだけになってしまった。で、店は今大分不景気になってしまったと言ふ。

ところで、私はケープタウンのマグロ船はインド洋の南からオーストラリアにかけて出漁してミナミマグロを獲ってくるのだとばかり思っていた。ところが窪川さんによると、



ミナミマグロの時期は四〜九月の期間だけで、それ以外の時期は遙かカナダ沖からアイルランド沖まで出かけ、本マグロを追っかけているのだという。そして獲れたマグロを日本に運ばず、ケープタウンまで積んで戻ってくるのだそう。それはここから日本に向けてマイナス六十度の冷凍船が定期的に出航しているからで、船が満杯になるような大漁の時は日本に向かうが、そんなことは滅多にないので、一度ケープタウンに戻って獲れた分だけ定期運搬船に託し、すぐまた出漁する。この方が経済的に効率がよいのだ。なお運搬船が日本からの帰りに日本食品を積んでくるので、マグロ船はこれを仕入れて出航する。

また船の定期修理も、いちいち日本に戻らずにこのケープタウンで行う。船がドックに入っている間、日本人船員は飛行機で日本に里帰りするのだそう。

「ジャパニーズ・スシ」の看板を掲げた「港」は、村岡初代・千恵子



ドックに並ぶ定期修理中の日本のマグロ船。(後ろにテーブルマウンテン)

夫妻が二人だけでキッチンを切り盛りしている。すしカウンターはなく、村岡さんはキッチンの中ですしを握る。千恵子夫人は天ぷらや揚げ出し豆腐などを担当している。夫人が揚げた熱々の海老天二本にアボカドとマヨネーズを加えて裏巻きにしたダイナマイト・ロールが人気だそう。



「港」の看板には、かつてのカラオケバーの名残りが

「最初はカラオケバーの店にしました。しかし日本人の船員がだんだん少なくなると売上げが上がらなくなってきたので、ちょうど流行りだしたすしブームに便乗してすしの店に変えたんですよ。お蔭様で今は毎日忙しくて大変です」とは言うものの、昼は店も開けずに営業は夜の七時からのみで、土・日は完全に休み。さらに忙しくて魚がなくなってしまうと、九時には店のドアを閉めてしまふことも度々ある。つまり一日

にたった二時間の営業だ。

「ええ、そこそこに儲かればいいんです。もうけよりもお客さんの喜ぶ顔を見るのが一番うれしいですよ。それから私共がケープタウンに魅かれてきているのは、ここだと毎日ゴルフが出来るからなんです」

土・日は言うまでもなく。平日もゴルフ場に行く。だから営業は夜だけなのだが、

「ワンラウンド終えてから近くの漁港に行くと、ちょうど船が帰ってくる頃で、船から直接魚を仕入れて、それから店にくるんです」



「港」のすしはネタの切りっぷりも豪快

さて村岡さんにはオーナーシェフの他にもうひとつの顔がある。テレビコマーシャルのスターなのである。お蔭で地方の人には、この店は「スターの店」として有名で、それが店の繁盛にかなり貢献している。

世界の寿司を知るコラム

前号のコラムでは、世界に広がりを見せているすし文化が、それぞれの民族食に同化し変容をはじめている様子を紹介した。同様にすしには欠かせない醤油についても、高級店はキッコーマンであったり、薄利多売の大衆店では中国や東南アジア産の醤油を置いているなど、日本においては想像もつかない各国各店それぞれの事情を報告することができた。

これもすしには欠かせないワサビのことだが、日本の特産品である本ワサビは国際間の植物防疫法があり簡単には輸出入できないことになっている。それで本ワサビを使えるのは最高級店に限られる。現地の店のはほとんどが粉ワサビを溶いて使うが、少し高級店になると、日本のスーパーでも見かけるチューブに入った練りワサビを使っている店もある。

ガリは日本製や台湾製が輸出されているが、最近アメリカでは、メキシコでとれたシウガをロサンゼルスでガリに加工したものが出回っている。それでも、中南米のあるすし店では、輸入品のガリは価格に跳ね返るといふことで、「並ずし」にはガリは添えられていなかった。



2人揃って昼はゴルフで、夜はキッチン

(文中の写真はすべて筆者撮影)