



取材・文・写真=松本紘宇

既刊の本研究誌『FOOD CULTURE』No.12-14(2006-2007)に連載した「世界の寿司のれん繁盛記」ならびにNo.15(2007)「寿司の国際化」の続編を報告する。

私は2000年前半に北・中南米、アジア・オセアニア、そして欧州・中近東・アフリカなどを取材しこれまで報告してきたが、近年、富に勢いのある新興諸国(BRICs)に注目し、当時最後に取材した南米ブラジルに加え、新たにロシア、インド、中国を訪れたので、2回にわたり紹介する。



ブラジル・サンパウロ、東洋人街、2001年

リベルダーテの東洋人街には、日本食品を売る店が軒を連ねている。サンパウロは今回で2回目だが、5年前の96年来た時には見られなかったにぎりずしのパックが、冷蔵ケースに並べられていた。以前は巻きずしやいなりずしで生魚のすしは

無かった。

当時ちょうど開業したばかりだった「なんでもや」というポル・キロの店は「萬珍谷食堂」という名に変わっていた。経営者が日本人から中国人に変わったのだそう。[ポル・キロ]というの



量り売りにも、すしと刺身。

は「キロ当り」という意味で、バイキングのように並べられた料理の中から好きなものを選んで皿に盛り、これを秤にのせて重さで料金を払うシステムになっている。食べ放題とは違って合理的で無駄が出ない。サラダ、ギョーザ、照り焼き、天ぷら、焼きめしなど日本料理が並ぶが、ここにも5年前にはなかったにぎりずしや刺身が加わっている。

それではサンパウロの「にぎりずし」の歴史は？

リベルダーテの外れにある人文科学研究所の森幸一研究員に話を聞いた。森さんはやはり5年前に『ブラジル食事情』の本を書いている。森さんに



今では日系最古になったレストラン「日乃出」。

によると、サンパウロで最初の日本レストランは1914年に始まった「上地旅館」の食堂で、稲荷ずしはあったがにぎりずしはなかった。にぎりずしの登場は40年代半ばすぎの戦後になってからで、現在の巨大卸売市場「セアザ」の前身であるラッパ地区の市場の周りにあった店が、日本人の仲買人を相手に、

にぎりずしを出していたという。

高野書店で買ったサンパウロの街案内地図に、

「日系最古のレストラン・日乃出」という広告が出ていた。そこでこの「日乃出」を訪ねてみると、この店は35年前にオープンしたのだが、それ以前に「こけし」とか「えのもと」という店があったそうだ。「でもそれらが今はもう無くなってしまったので、結局ウチが今では最も古い店ということになっているんです」と「日乃出」の経営者は言う。



以前「こけし」を営んでいた、八幡さん。

「こけし」は昨年クローズしたばかりだったが幸いにもその経営者だった八幡八朗さんに会うことが出来た。八幡さんは81才、1920年(大正9)に広島の実で生まれ、1才の時にブラジルに来たのだそうだ。

ノロエステの商業学校で学んだ後、「ノロエステ民報」や「パウリスタ新聞」の印刷部門で働いた。そして1965年、新聞社を辞めて「こけし」を開いた。この当時すでに「翁ずし」「浜ずし」「ときわ」という店があり、また「こけし」の後に「えのもと」が出来たと八幡さんは言う。つまりサンパウロのすし屋の草分けは「翁ずし」や「浜ずし」ということになる。



朝市ではテントの下で握る。

八幡さんに開店当時に使っていたすし米について聞いてみた。今でこそ輸入のカリフォルニア米や、以前(No.15)にちよ

っとふれたブラジル、アルゼンチン、ウルグアイの3カ国にまたがる世界最大の水田地帯で穫れた日本米などが簡単に手に入るが、昔はこうした米は無く「カテテ米でしたよ」と八幡さんは言う。カテテ米とはブラジル最南端のリオグランデ・ド・スル州(先の世界最大水田地帯の一部)にある稲作研究所「イルガ」が1930年頃に作り出したコメだ。在来のインディカ種に移民が日本から持って来た粳を合わせ合わせて作ったのだ。普通に炊くとインディカ種の特徴でバラバラの飯になるが、炊き方によっては日本米の粘り気が出るのだそうだ。だから初めのうちは炊き方に随分苦労したと思う。



1970年代になって日本から「サントリー」店がサンパウロに進出してきた。メキシコの海外1号店についてはすでにNo.12でふれたが、この1号店が現地で大成功したため、次はメキシコと似たような環境にあるブラジルが選ばれたようだ。それまでの



サンパウロの「サントリー」店がすしブースに火を付けた。

日本レストランは、全て日本人移民が開業したもので客はほとんど日本人だった。だが「サントリー」店はブラジル人の上層階級をターゲットとした。サンパウロの銀座といわれているパウリスタ大通りのすぐ近くに最高級と言うに相応しい店を作った。ここならパウリスタに会社を構えている日本人駐在員がブラジル人の顧客を接待するのに便利だからだ。初めは日本人に連れられてやって来たブラジル人が、やがてブラジル人同士が仲間でやってくるようになった。ブラジルの日本食ブームの発端である。ただしこの時代、彼らが好んだのはすき焼きや天ぷらで、すしバーは設けていたもののすしは余り人気なかった。

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者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)などがある。



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者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)などがある。

ブラジルのすしブームは80年代後半から始まった。アメリカのヘルシーブームがブラジルに伝わり、とりわけ「すしは健康食」という概念がブラジル人の間に浸透した。ブラジルの長距離バスの発着所「ティエテ」の隣に「ショッピングD」という大きなショッピングセンターがある。この2階のフードコートにある「黒潮」という日本レストランを訪ねた。あのパラグアイの「ニュートキーヨ(No.12後半に記載)」の滝本巖さんから「娘がサンパウロで日本レストランをやっているから、サンパウロに戻ったら是非寄ってみてくれ」と言われていたのだ。

フラム移住地で生まれた娘の真実さんは、サンパウロでコンピューター技師をやっていた坂本憲司さんに嫁いでいた。だが結婚してしばらくして、憲司さんは会社を辞めることにした。コンピューターの味気ない仕事にいや気がさしたとのことだ。それで同じような悩みを抱えていた技師仲間と相談し合い、共同で当時流行しつつあったすし屋をやることにした。

ただし他の人と同じことをやっても面白くないので、それまで誰もやったことのないショッピングセンターの中に出店することになった。1994年のことだ。するとこの店が大当りで大繁盛したが、やがて



「黒潮」滝本さんの娘の真実さんと、板前のマニエル君。

憲司さんはこの店を抜け、独立して一人で別な場所で店を開けることになった。「黒潮」である。この時、前の店の開店当初からすしを握っていたブラジル人のマニエル君を連れてきた。このマニエル君は腕がよかったこともあって、「黒潮」も大いに賑わった。ショッピングセンターは年中無休なので大変だ。憲司さん一人ではとても無理なので、真実さんも交代で店に出るようになった。真実さんは初めはすし屋に反対していた。パラグアイでお父

さんが苦勞しているのを目のあたりにしていたからである。だが店が繁盛しているのでは楽しそうに働いている。

魚はセアザ市場で仕入れている日本人の魚屋から買っているそうだ。セアザには近海のブリ、タイ、スズキ、平目、アジ、それにチリからのサーモンなどが集まってくる。マグロはサントスやリオデジャネイロの港から出た船が20日間くらいかけて獲ってくるバチヤキハダだ。しかし上質のものはアメリカや日本に輸出されてしまうので、いいマグロの確保が大変だと憲司さんは言う。ところで売上げは3年前ごろがピークだったそうだ。日本に出稼ぎに行き、金を貯めて戻ってきた人たちが、すし屋は儲かるらしいと続々と店を開いてきたからだ。この2001年当時、350軒の日本レストランに、「ボル・キロ」などの店を加えるとサンパウロですしを出すところは600軒を超えているのではないかと憲司さんは推定している。

《ロシア》

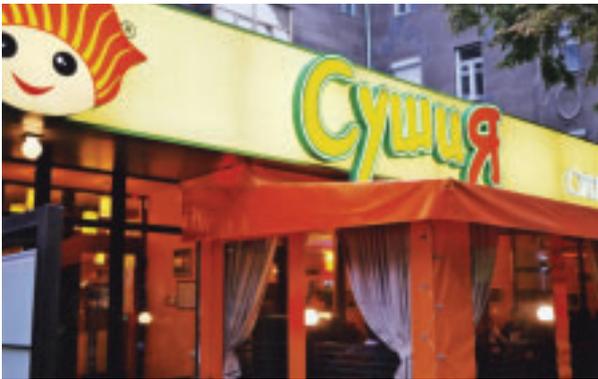


ポーランドのワルシャワまで行った時に、本当はモスクワまで足を伸ばしたかったのだが、ロシアのビザをとるのは手続きが大変なので、行くのをあきらめた、という話は以前(No.14)でした。しかし、すしブームといわれているモスクワを是非見てみたい。——だがビザが面倒だ!と堂々巡りで悩んでいるうちにふとひらめいた。

「そうだ。ウクライナがあるじゃないか」

ウクライナはロシアのすぐ隣で、1991年までは同じソ連邦だったのだ。そしてモスクワのすしチェーンの進出もあって、今はすしブームのたけなわだという。ウクライナは観光ならビザは要らない。ウクライナに行けばモスクワのすし事情も少しは入ってくるだろうと準備をしていたら、願ってもない話が飛び込んできた。

キッコマンの国際食文化研究センターが、ドイツのキッコマントレーディングヨーロッパ社でロシアを担当している駐在員の澤野潤一さんを紹介してくれるというのだ。澤野さんという人は頻繁に、デュッセルドルフからモスクワに通っているというから、モスクワのすし事情を知るのにこれほど最適な人はいない。というわけで2010年9月末、まず



ウクライナの「スシヤ」ここがすし屋とは驚いた。



「スシヤ」のすしカウンター。ウクライナ人が一段高い所ですしを作っていた。

ブリュッセルに飛び「ベルギー竹寿司」から澤野さんに電話してウクライナの話聞いた。ウクライナも澤野さんの担当なのだ。

「モスクワからは“ヤキトリ”“プラネッタスシ”“タヌキ”などがチェーン進出しています。地元のチェーンで一番大きいのは“スシヤ”です」

モスクワのすしについてはウクライナから戻ってじっくり聞くとして、ブリュッセルからワルシャワ経由でキエフに飛んだ。No.14でブリュッセルからワルシャワまで列車で18時間かかった話をしたが、今回はあっ気なく着いてしまった。

キエフで一番にぎやかだといわれるフレッシュチャーチク通りのすぐそばに宿をとり、宿の近くにある「スシヤ」を訪ねた。ところが宿で教えられた場所に行ってもすし屋らしき店がない。ファミリーレストランのような店はある。もしかすると、「スシヤ」はこの店に変わってしまったのか？ もちろん看板が出ているがキリル文字なのでわからない。道行く人

に訪ねるが皆な首を振る。英語が通じないのだ。

ようやく若い学生らしい人が来たので聞くと英語を話してくれて、この店が「スシヤ」だと先程のファミレスを指すではないか。

恐る恐るドアを開けると「イラシャイマセ!」という日本語の声が重なって飛び込んできた。客が来ると若い女性のウェイトレス達の全員が一斉に声を張り上げるのだ。内装も本当にファミレスとそっくり同じである。ただ、すしカウンターが一段高い所にあつて

すしを作っている様子を見せているのが違うだけだ。板前はウクライナ人で、ネタケースは置いてあるがカウンターの前に席はない。すなわちこのカウンターは一種のショー的効果を狙ってのためだ。

メニューにはすしの美しい写真にキリル文字が添えられているが、その下に英語も書いてある。看板にも英語を書いておいてくれれば心配しなくて済んだのに。

にぎりはマグロ、サーモン、エビ、タイ、帆立貝、イクラなど種類は少ない。これは冷

凍のきくすしネタを選んでいからだろう。その代わり巻きずしの種類の多いこと。鉄火巻やかっぱ巻に始まって、いわゆる創作ロールが並ぶ。カリフォルニアロール、フィラデルフィアロール、アラスカロール、ドラゴンロール、エビ天ロール等々。値段はマグロが1かんで13グリヴナ(1ドル=約8グリヴナ)、サーモン8グリヴナ、イクラ15グリヴナとちょっと高いが、ロールは鉄火巻の1本13グリヴナからドラゴンロール75グリヴナの間の手頃な価格に収まっている。(後で食べた、マクドナルドのフィッシュバーガーのセットは40グリヴナだった)。店内を見回すとにぎりを食べている人はなく、ほとんどがロールずしを食べている。観光客ではない、全部地元の人だ。夕方だったので会社帰りのOLたちが連れ立って来ている。流行っている。

ホテルに戻ってロビーに置いてあったキエフ市内の観光案内誌を読んだら、レストランの頁にこの「スシヤ」が市内に7店あると書いてあった。



モスクワからも進出



モスクワから進出してきたという「プラネッタスシ」は案内誌には4店載っている。フレッシュチャーチク通りの店を訪ねてみた。ランチタイムだが客は誰もいない。メニューを見せて貰うと、「スシヤ」より高い。



「ムラカミ」のすしバー風景。



「ムラカミ」の美人マネージャー。

マグロ21グリヴナ、サーモン15グリヴナ、イクラ19グリヴナなどとなっている。すしダネは一括してモスクワからキエフのチェーン店に運んでいるのだろうか。それでこうした値段になっているのだろうか。これでは客はすぐ近くの「スシヤ」の方へ行ってしまう。

「ムラカミ」は「プラネッタスシ」のすぐ

隣で地下の店だが、外の立看板にすしの写真と「村神」という漢字が書いてあるのですぐわかる。内装は高級だ。地下におりて行き、照明もちょっと落としているのでナイトクラブのような雰囲気だ。すしカウンターには4~5人の板前がいる。ここも全員ウクライナ人だ。やはりカウンター席はない。

マグロ、サーモン、タイ、トビコの4かんと注文してみる。実はこのトビコはイクラの卵のつもりで頼ん

だのだがトビコがきてしまった。「イクラ」はロシア語で「魚の卵」という意味だからトビコでも間違いではない(同じ魚の卵であるキャビアと間違えてくれればよかったのだが)。ちゃんとしたにぎりだ。それに値段もこの4かんで50グリヴナと「スシヤ」と、そう変わらない。案内誌にはこのチェーンが7店載

っていたが、マネージャーに聞くともう10店を超えたと言う。つまり「スシヤ」を抜いたわけだ。キエフで今一番流行っているチェーンである。

「プレミアパレス」ホテルは、ウクライナで初めて5つ星を貰った最高級ホテルだ。この中に日本レストラン「スモウサン」がある。ここはすしカウンターの前に椅子席があって、お好みで食べられる本格派だ。

しかし握っているのは日本人ではなくモスクワ生まれの韓国系ロシア人金(キム)さんだ。

この店はキエフの他にロンドンとモスクワにもあり、いずれも最高級ホテルの中に入っていて、オーナーはドイツ人だと金さんが教えてくれた。金さんはモスクワ店に5年いて、それからここに来て5年になるという。またロンドンの店には日本人の板前が2人いて、交代でモスクワとキエフに日本料理の技術を教えて回っているそうだ。

さすがに値段は高い。マグロとサーモンが1かんで88グリヴナ、トロだと127グリヴナになる。ここには本当のキャビアがある。1かんで267グリヴナだ。ドバイで食べたキャビアを思い出す。

マグロは地中海マグロやボストンマグロをモスク



「スモウサン」の板前、金さん。

ワの店が輸入し、その一部をキエフに送ってくる。ハマチは韓国からモスクワ、そしてキエフにも送ってくるそうだ。そうした費用にホテルの高いテナント料がかかるのだから、すしが高くなるのもやむを得ない。しかし店が続いているからにはこうしたすしの需要があるわけだ。もっとも地元の人ではなくビジネスや観光目当ての外国人客が相手だそうだ。

モスクワにはすし屋が1,000店

キエフからブリュッセルに戻り、「ベルギー竹寿司」で澤野さんに会う。デュッセルドルフからわざわざ出向いてくれたのだ。普通なら車で2時間ほどなのだが、この日は渋滞がひどくて4時間かかったという。申し訳ない。まあ「ベルギー竹寿司」もキッコーマンしょうゆを使っているお得さんということと勘弁して貰おう。

モスクワのすしブームについては、新聞や雑誌などから様々な情報を得ていた。プーチン首相のすし好きから、わざわざ自家用機で来日し、銀座のすし屋を貸し切りにしてすしを食べ、その日のうちに帰国したとか、やれモスクワでのパーティーのために日本から職人を連れ帰ったとか。まあマスコミだからこうした派手な話をとり上げるのはわかる。しかしもっと実情に即した話を聞きたい。

まずはその前にロシア語というかキリル文字について教を請わねばならない。澤野さんは大学でロシア語を専攻したのだ。例の「スシ」だが、キリル文字では「**СУШИ**」と書くのだそうだ。「**С**」がアルファベットの「**S**」、「**У**」が「**U**」、「**Ш**」が「**SH**」、そして「**И**」が「**I**」で、「**SUSHI**」になる。それから「スシヤ」の看板には最後に「**Я**」という文字がついていた。この「**Я**」は「**Ya**」と発音する。それで「スシヤ」になるわけだが、私は例えば「トイザラス」のロゴのように、わざとRをひっくり返しているのかと思っていた。

澤野さんに一番聞きたかったのは、新聞記事などに見る「モスクワにはすし店が1000軒」というのは本当なのか？ ということだ。「500軒」と書いている記事もあるが、500はともかく1000という数字はどうしても信じられないのだ。

「本格的な日本料理店というかすし屋はほんの一握り、10軒ほどですが、「ヤキトリヤ」や「プラネ

ッタ」がモスクワだけでそれぞれ50店、「タヌキ」が20店、それと似たような店がいたる所にありますよ。モスクワではありませんが、サンクトペテルブルグには「ユーラシア」という50店を展開しているチェーンも出ています。それからイタリア料理や中国料理の店でもすしを出していますから、こういう所を入れたら1000軒は誇張ではないでしょう」



キッコーマンの澤野さん。しょうゆはロシア向け。(キリル文字のラベル)

その本格的な日本レストランのひとつにロシア大統領府が運営している「美郷(みさと)」がある。ここの料理長の伴宗親さんは優秀な料理人しか入会を認めない「シェフギルド」に、日本人として初めて入会を許されたという。澤野さんが「伴さんは“美郷”の前は“セイジ”にいたんですよ」と教えてくれたが、その「セイジ(誠司)」は2001年のオープンで、今ではモスクワで一番と言われている。魚は築地から直輸入だそうだ。また、この店では一晩で10万円を使う常連客が150人は下らないというから凄い。

ところがモスクワのすし屋はもう飽和状態らしい。「キッコーマンや日本大使館が主催して、ロシア人シェフを相手に講習会をやるんですが、最近はどうすしはいいから何か他の日本料理を教えてくださいと言う声が多いんですよ」それでポスト・スシを狙ってうどん屋やラーメン屋が誕生しているそうだ。すし屋が下火になったというのではない。すし屋に加えてうどん屋などが増えつつあるということだ。まあキッコーマンにとってはしょうゆを使う客が増えるので結構なことだと思う。●

BRICs中のIC(インド、中国)については[後編]として次号に掲載の予定です。ご期待下さい。