



日本生まれの握り寿司や巻き寿司が、世界の様々な国や地域で、独自の“発展”をしていることは周知の事実である。

こうした流れの中で、本誌では、新興国(BRICs)の寿司事情をお伝えしているが、前号のブラジル、ロシアに続き、今回はインドと中国の寿司のれん状況を報告しよう。

テロにもめげず

— インド・ムンバイ —

成田から西インドのムンバイまでマレーシア航空を利用した。クアラルンプールの乗り継ぎだが、クアラルンプールを出るとそこはもうインドだった。

機内食の時間になると、「ベジ?」か「ノン・ベジ?」と聞かれるのだ。「ベジ」とは「ベジタリアン(菜食)」の略だ。世界のベジタリアンには魚を食べる人もいるが、インドのベジタリアンは本当に穀物、野菜、果



「ワサビ・バイ・モリモト」の窓からは、インド門と海が見える

物だけで魚は食べない。また上流階級はほとんどベジタリアンだという。

だからインドでは、日本人が多い首都のニューデリーはともかく、他の都市ではすし屋は成り立たないだろうといわれてきた。

ところが2004年、ムンバイにあの鉄人・森本正治さんが店を開けた。「タージ・マハールホテル」の中の「ワサビ・バイ・モリモト」である。

このムンバイを代表するホテルのオーナー、というよりもタタ財閥の総帥が森本さんに懇請したそうである。

2008年11月、ムンバイで同時テロが起きた。タージも襲撃を受け、「ワサビ」にテロリストが侵入、決戦場となった。店はメチャメチャになった。再

興するのに1年かかった。しかしこの間、トップフロアにあったパーティールームに場所を移して営業は休まなかった。2009年12月にもとの2階に戻って再開。その新装なった「ワサビ」を2010年10月末に訪れた。

まずホテルの入口で、空港のようにX線と金属探知機による検査を受けねばならない。今なおテロ対策が行われているのである。それから1階にあるバーに一度入り、奥の階段が、ここだけのエレベーターで2階に上がる。このエレベーターは以前はなかったが、改装するにあたり車椅子の人にも便利となると新たに取付けたそうだ。



インド・ムンバイの「ワサビ・バイ・モリモト」で



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年に退社後、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、地球を回る』(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)、『ニューヨーク変わりゆく街の食文化』(明石書店) などがある



「タージ・マハールホテル」の中の「ワサビ」のカウンター。神田さんが腕をふるう

全部で57席と小じんまりしている。すしバーはもちろんだが鉄板焼きコーナーもある。

窓からはインド門と海が見える。ロケーションは抜群だ。すしを握っているのは神田規行^{のりゆき}さん。フィラデルフィアの「モリモト」にいたが、開店と同時にここに来て、それからずっといる。森本さんから店を任せられているのだ。テロの時は危うく死ぬところだったという。11月26日の夜9時半をまわった頃、ドーンドーンという何か壁に衝突したような音が聞こえた。あとで銃声だとわかったがその時は想像もしなかった。間もなくホテルのマネジメントから電話が入った。「テロだ！」客席は満席だった。神田さんはその客をキッチンに誘導し、キッチンの出入口から外へ出した。そのすぐ後にテロリストが入って来たらしい。彼らは裕福な客を人質にとろうとしてレストランを狙ってきたのだ。「もう少し避難するのが後れたら……。」

さてすしの話だ。魚は全部築地からの直送だ。週に2回航空便で来る。一緒に野菜やコメも積んでくる。だから日本で食べるのと同じすしを食べられるが、値段はやはり結構なものになる。まぐろ、サーモン、かんぱち、穴子は1かん425ルピア（1ルピア＝2円）、平目、帆立、イクラ、ウニが450ルピア、大トロは575ルピア、一人前の盛合せで2千300ルピアだ。ただ店名を「ワサビ」としてだけあって本物のワサビをおろしてふんだんに使っている。

客層を尋ねたら、地元のインド人が80%でホテルの客は20%というので驚いた。私は、ほとんど100%がホテルに泊まる外国人だとてっきり思っていたのだ。「ええ、ここに住んでいるインド人の常連さんで毎日予約はいっぱいですよ」と神田さんはいう。

こうした最高級レストランに来られるのは裕福な人に限られる。裕福な人は上流階級でベジタリアンだ。その人たちがすしを食べている。またイスラムほど厳しくはないが、インドでも飲酒は戒められていた。それが今はあちこちにバーやクラブを見かけるし酒屋も営業している。つまり昔からの伝統や慣習が崩れつつあるのだ。

なお「ワサビ」は2008年にニューデリーの同じタージホテルに出店している。またニューヨークで名を馳せた「メグ」は2010年9月にモスクワにオープンしたが、近々ニューデリーとムンバイにも出店する予定だという。

(編集部注：2010年10月末現在)

ムンバイの街中に「テツマ」という日本料理を中心としたアジア料理のレストランがある。テツマは「竜巻き」の意だそう。ホテルの中ではないから客は地元のインド人だ。2006年のオープンでオーナーはインド人。従業員に日本人はいない。すしバーは無いがメニューにすしは載っている。そのメニューを紹介しておきたい。

すしを「ノン・ベジ」と「ベジ」にきちんと分けて記載しているのだ。魚を使ったすしが「ノン・ベジ」で、まぐろ、サーモン、エビが1かん222ルピア、カリフォルニア巻きが444ルピア。一方、「ベジ」はいなりずし32ルピア、シイタケにぎりは222ルピア、ベジタブロール400ルピアなどとなっている。それでハタと思いがちなのは厳格なベジタリアンでもこの「ベジ」のすしを食べればいわけである。インドですしを流行らせるには「ベジすし」に力を入れなければならない。ところでいなりはちょっと高すぎるが、魚のすしが「ワサビ」に比べて安いのは魚を国内のチェンナイ(旧マドラス)から持って来ているからである。

IT都市ではすし食べ放題も —インド・バンガロール—

ムンバイから南へ約2時間のフライトで、高原都市バンガロールに着いた。標高950mに位置するのでインドでは涼しく、かつてはイギリス人が避暑地にしていた。現在はIT都市として有名で「インドのシリコンバレー」ともよばれている。IBM、マイクロソフト、インテル、GE、フィリップスなどの欧米企業から、インフォシス、ウィプロといったインド企業までIT関連の会社が集中しているからである。

ここには今年(2011年)の春まで「ダリア(天竺牡丹)」という日本レストランがあった(本店はチェンナイにありこちらは今でも営業している)。

チェンナイは水産物の集散基地として知られていたが、

ここで水産物の輸出入を営んでいた日本人が16～17年前に「ダリア」本店をオープンし、「インドで初めて刺身を出した」と評判になった。この刺身にする魚は西海岸のコーチンのあたりで獲れたまぐろやイカ、エビなどをチェンナイまで空輸したのだそうだ。また自分で船を持ち、東海岸の魚も獲るようになった。やがてこうした鮮魚をムンバイまで送るようになったのだが、バンガロールがIT景気に沸いているのでこちらにも支店を作った。一時は本店より景気がよかったという。しかしそんな店を閉じてしまったのは、恐らく競争相手が多くなりすぎたのだらうと思う。



インド・バンガロールの「ハリマ」。一人前盛り合せは600ルピアだ

「ハリマ（播磨）」はIBM社のすぐ近くにある。5年前に日本人とインド人の共同経営で始めたのだそうだ。立派な造作で高級料亭の趣きだ。すしバーは無いが日本人の板前がいる。にぎりの一人前盛り合せが600ルピア。ムンバイと比べて安いのはチェンナイから魚を送るのにバンガロールはムンバイよりずっと近いからだ。冷凍物な

ら航空便を使わずともトラックでいい。日本人同士、あるいは日本人と欧米人が連れ立って来ているのは、ムンバイでは見られない光景だ。

プーチン元大統領やクリントン元大統領が滞在したという最高級ホテル「リーラ・パレス・ケビンスキー」には「ゼン（禅）」というアジア料理のレストランがある。日本料理、韓国料理、中国料理、タイ料理などが揃っていて、すしセクションや鉄板焼セクションは別々になっている。すしを握るのはタイ人で、バンコクの「フォーシーズンホテル」ですしを習ったという。だからというわけではないが魚はバンコクからの空輸だそうだ。築地よりは近いが刺身5切れとにぎりが5かんの盛



高級ホテル「リーラ・パレス・ケビンスキー」にある「ゼン」のすしセクション

合せで1千250ルピアというのはやはり最高級ホテルだからだろう。

これも最高級ホテル「ITCローヤルガーデュー」の中の「エド（江戸）」は10年9月にオープンしたばかりだ。ここも炉端焼きとすしのセクションに分かれていて、すしカウンター後の岩壁に水が流れるという豪勢な造りだ。日本人の板前がすしと和食でそれぞれ一人ずついる。魚は日本から空輸しているとあって、にぎり7かんと巻物2本の盛り合せが2千500ルピアになる。「ワサビ」と同じ値段だ。

「シロ（城）」はファッションビル「UBシティ」の3階にある。このバンガロールで「ハードロックカフェ」や「トレイダーヴィクス」などのフランチャイザーでもあるJSMという会社の経営だそうだ。ここもインテリアが見事だ。3フロアをぶち抜きにした天井から仏像の首が下がって



インド・バンガロールの「ITCローヤルガーデュー」にある「エド」。魚は日本から空輸している

る様は、ニューヨークの「メグ」を思わせる。

売物はランチの750ルピアで「ディムサム(中国料理の点心類)」とすし食べ放題。すしバーはない。インド人が



「シロ」の売物は、すしの食べ放題(750ルピア)だ

キッチンで握っているという。魚はチェンナイからだ。普通にすしの一人前を頼むと675ルピアなので、75ルピアを足すだけですしに加えてシウマイ、ギョーザ、肉まんなどが食べ放題だから人気がある。客は全員インド人だ。若いカップルもいる。IT関連

の企業に勤めていれば収入がいいから、このくらいの値段なら気軽に来られる。

さてこうして見てくると、すしに関してはバンガロールが商都ムンバイをはるかにしのいでいることがわかる。

偉大なる将軍様は何を食べた? —中国・大連—

2010年5月初め、北朝鮮の金正日総書記(当時)が中国を電撃訪問した。国境の鴨緑江を渡って遼寧省の丹東市に入り、大連で港湾施設や開発地区を視察した後、北京で胡錦濤主席と会談。帰りは瀋陽を回って再び丹東を通って帰国した。その2週間後、私もこれら3市を回ってみることにした。まず大連に飛んで、将軍様(金正日総書記)が宿泊したという市内屈指の高級ホテル「フラマー(富麗華)」を訪れた。この中に「横浜港」という日本レストランがある。

将軍様はすしが大好きで、まぐろなどは日本から取り寄せ専属の料理人に握らせているというから、もしかするとこのすしを将軍様も食べたかも知れないと思い、92元のすしセット(1元=14円)を注文した。さすが高級ホテルのレストランでいい値段である。例えば街なかのレストランではエビ餃子がやや小ぶりだが24個で12元だ。

しかし運ばれてきた料理を見ると、この値段でも安いと思った。海藻サラダ、玉子焼、天ぷら、茶碗蒸し、牛肉うどん、漬物、そしてすし、さらにフルーツとコーヒーがついているのだ。だがすしは6かん、ネタもまあまあといった程度だ。ウェイトレスは「あの日はお客さんが全然来なかったヨ」と片言の日本語で話してくれた。厳戒体



中国・大連市の「横浜港」で。一人前92元のすしセット

制で宿泊客以外は完全にシャットアウトされていたのだ。「ワサビ(哇莎米)」という日本レストランのすしは見事だった。ここはチェーン店で東京に1店、上海に2店(もうすぐ3店目がオープン)、そして、この大連でも間もなく2店目が開くという。すなわち東京と中国にまたがって6店を展開することになるわけだが、「金槍魚(まぐろ)専門」を旗印にしているだけあって、まぐろが素晴らしい。本まぐろを日本から輸入している。それだけに大トロ1かんが48元、中トロで39元だ。しかし46元のすしセットにもこの本まぐろの赤身が使われているので嬉しくなる。将軍様も



中国・大連市の「ワサビ」。「マグロ」を旗印にしているだけに、素晴らしいまぐろだった

ここから出前をとったらよかったのに。

焼き牡蠣の屋台は大連名物だそう。5個で10元。殻つきのウニも焼いてくれる。こちらは1個10元だが生でも

食べられるという。同じウニが日本レストランで出されると30元ほどになる。

大連の開発地区には400に及ぶ日本企業が進出しているという。だから市内には日本人経営の本格的すし屋がいっぱいある。

内陸部はまだこれから ー中国・丹東・瀋陽ー

丹東は中国にとっては辺境なのに、高層ビルが林立しているのには驚いた。北朝鮮との交易が盛んなのだ。鴨緑江にかかる友誼橋のたもとには韓国レストランが沢山ある。



丹東市の北鮮系レストラン「柳京酒店」。「4人以上、要予約」とのことで入店できなかった

そのうちで一番豪華な「柳京酒店」には黒塗りの高級車が次々とやって来て、チマチョゴリを着た美女が数人でこれを出迎えている。まるでホテルのような広いロビーの奥の受付でメニューを見せて貰う。「金槍魚寿司・時価」とあった。他に巻き寿司はあるがにぎりはない、このまぐろのみだ。一体どんなまぐろで幾らくらいなのか？ それを確かめようと客席へ案内を請うと一人ではダメだ、最低4



丹東市の「柳京酒店」ロビー脇の「魚貝コーナー」（水槽に活魚も）。客が席に着く前にここで魚を選ぶ。後に調理された魚が食卓に

人からでそれも予約をしていないとダメだという。中国でこんなレストランに出会ったのは初めてだったがあきらめるより仕方ない。

しかし店を出る時に最前のチマチョゴリ美人を撮った。するとこれも美人の女性マネージャーが飛んで来て、もの凄い見幕だ。中国語なのでわからないが「写真を撮るな!」と叫んでいるのに間違いない。

日本に戻ってからわかったのだが、北京にも「柳京酒店」があって、ここは北朝鮮が外貨稼ぎに経営しているという。恐らく丹東も同じだろう。脱北者などの問題もあるので、従業員の写真を撮るなんてとんでもないことだったのだ。それから、この後になって知ったのだが、平壤はかつて「柳京」とよばれていたのだった。

丹東の日本レストランは全部で5軒ほどだ。このうち「千太郎」が日本人の経営、といっても実際の経営は中国人の王千さんで、店を手伝っている奥さんが日本人なのだ。ここ丹東で生まれた王さんは日本に10年間留学していた。

この間に日本人と結婚し、丹東に戻って日本レストランをオープンしたのだ。すし一人前は88元と安くはない。ネタは全て冷凍ものを解かして使っている。「地元の生の魚はこわくて使えない」と王さんはいう。店内にランチタイムだけの「すし食べ放題・80元」と書かれたポスターが貼られて



丹東市の日本レストラン「千太郎」の店内ポスター。ハングル文字も

いるが今はやめているようだ。いくら安くしても丹東には日本人はいないし、中国人客も他の料理と一緒にすしを食べなくても、すしだけを食べる人はいないからだという。

かつての奉天、瀋陽は18年ぶりだった。変貌ぶりには目を見張る。間もなく地下鉄も完成するという。瀋陽駅前には工事の真最中だ。駅に近い太原街に「万達広場」という大きなショッピングビルがあった。半年前（2009年末頃）にオープンしたばかりだそうだが、1階から4階までの各階はそれぞれ10数軒ずつ、合わせると60店近い飲食店が入っている。だからここに来れば現在瀋陽市民が何

を好んでいるかがわかる。

2軒あるピザ屋はいずれも大繁盛、韓国料理の焼き肉店もかなり人が入っている。やはり韓国の巻きずし「キム・パップ」が専門の「幸福的紫菜包飯」という店は満席だ。



瀋陽にある韓国巻きずし「キム・パップ」専門店「幸福的紫菜（海苔）包飯」

「紫菜」は「海苔」のことで、通路からも海苔巻きを巻いている様子がよく見えるので人だかりがしている。この店は大連に7店、深圳に1店、瀋陽には2店というチェーン店。

回転ずしが2店ある。が、どちらもガラガラだ。また先程の「幸福的」のちょうど前に「富士山」という日本レストランがある。入ってみるとこちらも客は誰もいない。すしカウンターはない。キッチンで作ってくるが一人前10かんで50元。大連にいたことがあるという中国人マネージャーは日本語で流ちょうに話す。「大連と比べたら瀋陽の人は日本料理のことを知りません。ましてすしは」と嘆いていた。



瀋陽市内の「味千」のすし

1階の表通りに面して「味千」があった。中国で389番目の店だという。「味千」はニューヨークですしを始めているが、中国でもこれからすしに力を入れるらしい。「健康



中国人が経営する「板前寿司」チェーンは、日本にも進出している

第一」とすしの大きなポスターを掲げている。一人前が10かんで48元、ラーメン1杯が19元だから果してどのくらいの中国人が食べるようになるだろう。

やはり鮮魚が手に入る沿海部ですしは盛んでも、内陸部となるとすしが普及するには時間がかかるようだ。

しかし将来内陸部の人たちがすしを食べ出したらどうなる？——日本と中国で魚の奪い合いが起る。現にもう始まっている。中国人の経営で、香港、マカオに数十店を擁する「板前寿司」チェーンが日本に上陸し、東京だけですでに5店舗を展開している。この一事だけでも「そういう時代になったのか」と驚かざるを得ないが、この「板前寿司」が何と最近3年連続して初競りで大間のまぐろに最高値をつけているのだ。もっとも、ここ2年（2010・11年）は「それでは日本のメンツにかかわる」と銀座の「久兵衛」が乗り出して半分ずつ分け合ったり、最近話題となったのは、今年（2012年）の初市で「つきじ喜代村 すしざんまい」が過去最高額（5,649万円）で競り落したニュースもあった。

間もなくこれはまぐろだけの問題ではなくなるかも知れないと、つくづく思わざるを得ない。