



驚き、桃の木



こりや何だ。

江田島健児

## 日本人以外の寿司 in アメリカ

---

二週間ほど前から、ダラス/フォート・ワース大都市圏では大きなホテルの寿司バーで仕事を始めた。この寿司バーは、毎年11月から翌年1月の初旬までしか開店しない季節的な寿司バーである。次の商売も定まらず仕事もなく、収入のない生活からとにかく脱却するために、知人の紹介でこのホテルの寿司バーへやってきた。

もう7年も仕事をしている中国人シェフが、この寿司バーを取り仕切っている。ボクは鉄板焼シェフだから寿司シェフではない、が鉄板焼のマスター・シェフとして日本人として一応寿司の知識がある。ボクは自分でもレストランもやっていたし、どの店でも鉄板焼チーフを務めてきた。だから寿司バーのチーフが何人であろうと、チーフの指図に従い、仕事に貢献するのが当たり前であると信じているし、そうでなければチーフがチーフの仕事に成し遂げることができないからである。

いざチーフ・シェフの中国人と一緒に仕事を始めると、見たこともない荒技や日本人寿司シェフなら絶対にしないことを次々とやってのける。

まず味噌汁。お湯を沸かし味噌を溶いて入れる。そこにダシの素ではなくチキン・ブイオンをミックスする。その後時々削りぶしを入れたりいれなかつたりする。味噌汁については、お湯に味噌を溶かしただけの店も多々あるので、我がチーフの味噌汁はまだましである。味噌汁はボイルしてしまうと、煮詰まり塩辛くなる。寿司シェフの新米としては言いたくなかったが、日本人シェフとしてボイルしてる味噌汁に参考意見を述べると、聞いてくれた。余談ではあるが、異国人が経営する日本食レストランの味噌ラーメンに、お湯に味噌を溶かし、その中にラーメンの麺を入れただけの店もある。

合わせ酢。悪くない甘さ加減だが、塩が入っていない。

仕込み。この寿司バーでは簡単なネタしか扱っていないが、仕込みも中華風で寿司職人の技術などどこにもないのである。ハマチや鮭の皮をそぎ落とすのではなく、平気でいくらかの身をつけたまま切り落としていく。そしてさく取りを知らないから皮を切り取った状態の魚をにぎりに使う厚さに切る。刺身の場合は大きい切り身の形の揃ったものを3枚小皿に盛るだけである。

にぎり寿司。片手でつかんだすし飯を2・3回その手で丸め、その上にネタを乗せるだけである。

盛り付け。寿司には皿や入れ物にわさびとガリが必ずついてくる。もちろんここでもわさびとガリをつけるが、その他にチーフの飾り付けセンスで福神漬やパセリ、時々チーフが暇な時に作った人参、長ネギ、アスパラ・ガスの花も一緒に飾りつけをして出す。ボクが他の寿司バーでちらし寿司を注文すると、皿に盛られた寿司飯の横に刺身のように具が並び、寿司飯にはふりかけがかかっていたことがある。

ソース。テキサス州にあるどこの寿司バーにも大抵、わさび・ソース、スパイシー・マヨネーズ、うなぎのタレ、ベトナム系のスリラッチャソースが置いてある。日本人シェフは魚によりそのソースの使い分けをするが、ここでは何でもどんな創作寿司にも殆んどうなぎのタレとスパイシー・マヨネーズをかけている。そして我が中国人チーフは海老の握り寿司の海老にもうなぎ

のタレをかけている。

30年前。10軒程しかなかった日本食レストランが、現在ではこのダラス/フォート・ワース大都市圏に200軒以上あるとも云われている。30軒程の日本人経営による日本食レストランを除けば、残りは韓国人、中国人、ベトナム人、アメリカ人、タイ人等による国籍不明の看板だけは日本食レストランである。

いくら何でも寿司が進化したとしても、これでは我が日本人が愛する技術と文化、伝統に育まれてきた

日本食がアメリカのファースト・フード化としている。

ボクと同級生は中学卒業と共に大きなレストランの丁稚奉公になった。美味しい御飯を炊けるまでの修業が3年間。その3年間の間にきゅうりや大根のかつら剥きの練習をしながら包丁の使い方を習得する。その後で料理の仕方を教えてもらうのが、この道の常であった。

所が変わり時が移る。ここはアメリカのテキサス州、時は2011年。寿司がアメリカ中で受け入れられる。寿司は寿司でも日本人が愛する寿司ではない。アメリカでブームになったアメリカ人が求める商売としての寿司である。この商売に目を付けた日本人以外のシェフが寿司のまがい物を作っている。

ボクがアメリカへやってきた理由の一つには、アメリカで鉄板焼レストランを開店してアメリカン・ドリームを手中に収めたロッキー・青木氏の成功物語に憧れたことがある。ボクが鉄板焼・シェフを始めた1970年代の終わり頃から1980年代の初め。ロッキー青木氏を頂上に頂き、日本食レストランで働く日本を脱出してたきた若い日本人シェフの心の中にも大なり小なり、“自分の店を持つ”そんな夢が宿っていた。

我々日本人の胸中には、日本料理は日本人でなければ作れない。日本人としての誇りと自惚れがごちゃ混ぜになった自負もあった。料理の経験と知識の豊富なチーフの下で、まず美味しいものをお客様に提供する。鉄板料理の腕を磨きながら、お客様を楽しませるために自分なりのパフォーマンスも作り上げる。我々日本人シェフの一番の仕事はお客様に美味しい料理をサーブすることであった。

1980年代も半ばに入ると、雨後の竹の子みたいに鉄板焼レストランがアメリカ中に林立するようになる。大都市には名のある日本食レストランで修業を積んだシェフや大資本の日本食レストランがあり、中小都市では日本食レストランで修業を積んだ韓国人、中国人、ベトナム人などが小規模の鉄板焼レストランを開店した。店が急増すれば当然シェフが足りなくなる。1990年頃になると、日本人の鉄板焼シェフが急減した。動きの激しい鉄板焼シェフよりもどちらかと言えば手先で仕事する寿司シェフの方が仕事が楽で、鉄板焼から寿司へ鞍替えするシェフと鉄板焼よりも寿司シェフの給料に魅力を感じる日本人シェフも多かったからである。

鉄板焼レストランから日本人シェフが消えていくと、メキシカン、スパニッシュ、韓国人、中国人、ベトナム人等、様々な国籍を持つ鉄板焼シェフが登場する。パフォーマンスが派手になればアメリカ人の客は大喜びする。それを見た外国籍の鉄板焼シェフは料理よりもパフォーマンスに重きを置いて鉄板で料理をするようになる。

気が付けば、鉄板焼はパフォーマンスが一番重要で料理は二の次になっている。あるシェフはテレビやビデオでパフォーマンスだけを習い、自分は鉄板焼シェフだと云い切る者もいる。またあるシェフは自分が料理したものにシーフードであろうが、肉料理であろうが、野菜であろうが、全部醤油で味付けをしてしまう。

きちんとした鉄板焼料理の基礎から教わった日本人シェフから見ると、とてもシェフと呼べないシェフがいる。いつしか鉄板焼シェフが鉄板焼芸人化してしまっている。野菜には野菜の持ち味があり、シーフードにはシーフード独特の味と風味がある。大都市の人々は肉の味と質をよく知っていて、肉の焼き具合をたずねると、レアかミディアム・レアが半数以上である。この肉の特性を最大限に引き出すには焼き方と調理の仕方がある。それも知らずにマジシャンみたいなパフォーマンスにとらわれていると、レアはミディアム・レアとなりミディアム・レアはミディアムに変わり果て、その肉に醤油をかければ肉が硬く引き締まってしまう。

アメリカでは大都市ほど料理の知識や良さを知っているお客さんが多いが、小都市やローカルのお客さんは料理の知識や良さを理解していない人が多い。又、大都市ほどボリュームよりも質にこだわるが、小都市やローカルの人々には質よりもボリュームが大きなポイントを占める。

ボクが住むテキサス州ではまだまだボリュームがものを云う。だから鉄板焼でも寿司でも日本的料理人の感覚で商売をすると、客のニーズと商売の本質を見間違ってしまう恐れがある。