

シアトル総領事公邸での三重県物産展お披露目会に参加して

2013年8月23日三重県物産展お披露目会に参加させて頂きました。

当初**80名**限定の参加者募集でしたので直ちに参加・出席を依頼致しました。何故なら**2007年10月29日**に三重県紀北町物産展で「特産品の干物の数々を“アメリカ人嗜好”の料理に変えて」と題して試食会をピンポイント社の依頼を受けて、小生が時々日本料理の講演をするセントラルコミュニティーカレッジで開催した経緯があり、三重県の物産展という事で、興味が湧き前回の兵庫県のように紀北町のデモストレーションの料理などをプリント、ファイルにして持参致しました。

総領事公邸受付で「紀北町の何方か参加されているかを聞きました」ところ、三重県の県職員の方が「何方も参加されて居られません」との事、ファイルの件を話すと「県知事が居られますのでご案内致します」と気の利いた職員さんに案内され、鈴木英敬三重県知事に手渡したところ、紀北町の方の名刺を観て「おう～何々さんだ～」という事で頭の回転の速く気転の利かれる鈴木県知事そして大村昌弘総領事と記念撮影と成りました。



＜写真左から鈴木英敬三重県知事、小生(末次毅行)大村昌弘在シアトル日本国

総領事>

鈴木知事は現在 **38 歳 2 年前 36 歳**で知事に当選、全国一若い知事さんだそうで、**2 日前**はサンパウロでサンバを御披露？お疲れも見せずに活動的に訪問先を視察して廻られ、スピーチ(演説)も語り掛ける様に話される上手さ・・・非常に印象に残る方でした。

以下は鈴木知事のブログを小生が見つけ、抜粋して此处に記載させて戴きました。

ミッション最終日である昨日は、ワシントン州シアトル市を訪問。

ワシントン州シアトル市は、みなさんご存じのとおり、ボーイング、マイクロソフト、アマゾンドットコム、スターバックスコーヒーなど、世界有数企業の本社が集積する町です。もともとボーイング1社に依存した経済で、そこに危機感を感じ、多様な産業の振興を進めた結果、現在のような産業構造を構築できた...そうです。三重県も、製造業では、自動車、電子デバイス、化学で製造品出荷額の約7割を占めている状況ですので、これらの産業は引き続き大事にしつつも、現在強靱で多様な産業構造の構築に向けた産業振興政策を展開しており、参考になるという思いからシアトル訪問を行いました。(中略)

まず訪れたのは、サウス・シアトル・コミュニティ・カレッジ (以下、**SSCC**)。三重県の中小企業とシアトル経済界のみなさんとのマッチングと三重県経済のPRのための三重県産業セミナーを開催しました。(中略)

続いて、シアトルで **1928 年**から創業している「宇和島屋」という現地**No 1**の日本やアジアの食材等を販売するスーパーを訪問。店内視察(写真)を行い、バイヤーの方と、三重県食材の売り込みについて相談。夜の会合で、このスーパーの会長(新聞社も経営する現地の実力者)とお会いし(中略)

最後は、シアトル総領事館公邸において、三重県プロモーションです。地元経済界、マスコミ、政治家など、当初 **80 名**くらいの参加予想を大幅に超える約 **120 名**の出席をいただきました。今回は、三重県からアワビを **120 個**持ってきて、中庭で実際に調理し、めちゃめちゃ大好評で、あっという間に完売。シアトルではアワビといえば、トコブシの小さいものしか食べたことがないので、三重県の新鮮で大きく美味しいアワビはとても人気でした。その他、伊勢エビの味噌汁、鯛めしもその場で調理しました。(中略)

「海外に行くと、毎回大きな気づきがあります。自分の未熟な点や勉強の足りない点はもちろんですが、三重県や自分の強みなども改めてわかるようになってきました。

いずれにしても、何事も人間がやるもの。相手から信頼を得ることができるかどうか。それがすべてだと改めて感じています。今回大変多くの方とその信頼構築の芽を作ってきました。おそらく目には見えませんが、最大の成果はこう

いう部分にあるのではないかと思います。

そして、今回も改めて強く感じたのは、三重県は、これまであまり知られていないこともあり、逆に、素晴らしい資源や魅力があることに気付いていただくことができ、加えて私が年齢的に若いこともあり、そのあたりのイメージも影響してか、とても今後の三重県に対する「期待感」や「希望」というものをどこに行っても感じていただけたことです。(中略)

今回のミッション全体を通じて、住居、食、観光、投資、ビジネスパートナーなど様々な分野において、三重県が国内外や県内外から「選ばれる地域」「期待される地域」「希望を感じてもらえる地域」になる、これは今後の三重県の発展のために欠かせない要素ですが、それを実現するための確実な一歩を踏み出すことができたと確信しています。」

{シアトルではアワビといえば、トコブシの小さいものしか食べたことがないので、}と書かれて有りましたがチョット!!待って下さい・・・お言葉ですが!!と言いたい処ですが・・・恥ずかしい事ながら・・・

おっしゃるとおり現在では“床武士”(料理用語では縁起が良いように書きます)しか入手困難です。

小生が渡米した **1967** 年～**1975** 年頃まではアメリカではコロラド州デンバーの奥地でも冷凍物でしたが入手出来、“鮑の水煮”缶詰でしたが女房の好物で格安にて購入出来ました。今では“鮑の水煮”缶詰でさえもスーパーの棚から消えて久しい!!

私の知人でオレゴン州ポートランド市に住む大工さんは、昔サンフランシスコのゴールデンゲート・ブリッジの橋の下辺りで潜って獲っていたそうです。然し引き潮、満ち潮の時は危険が付き物で、海底まで激流となり、砂が舞い上がり一寸先が見えなくなる、恐怖に落ちるそうです。

何時の頃か鮑は高騰して香港のグルメ飽食家が買い漁る噂を聴きました。蛇足ですが当地のグイダック(当地ではミル貝と呼びますが)も産地で有りながら、高騰してファミリーレストランに有る鮪屋は利潤の少ないミル貝は置かなく成りました。(我が店ビストロ薩摩では無理して置くようにしています、シアトルのリゾート地ギグハーバーに有る我店のお客は自分の庭先でグイダックが獲れるから持って来て遣ると申し出る客が大勢居ますが、無料で戴いた魚介類をお客に提供して金利を食う事は“ご法度”ですので、ことごとくお断りしています。

但し個人で戴いた物を個人で食す事に問題は有りません。

先日投稿致しましたお客様に戴いたダンジネスクラブは全て私の胃袋に納まり

ました、実を言うと今日日曜日の朝の食卓には、昨晚戴いた好物のダンジネスクラブ

が上ります。「う～ん ヤミィ～ヤミィ～(美味しい美味しいとアメリカでは子供の様におどけて言います。ヤムヤムと言う人もいますが。)」

サテ三重県の物産展での話は鈴木英敬知事のブログに“渡りに船”とばかりに、沿って書き込む方が良かろうと拝借して小生が撮って参りました写真と共に掲載致します。

ボーイング社、マイクロソフト社、スターバックス社、サウスシアトルコミュニティカレッジとブログに書かれて御座いませんでしたが、ワシントン州は昔から林業が盛んでウエハウザーという大きな会社が御座います。

それらと小生の交流を書くと紙面が多く成りますので省略致しまして、当日三重県の特産品を戴きました鮑、伊勢海老、鯛めしなどを記載させて戴きます。

{鮑(あわび)}

レニアーマウンティン(別名タコマ富士)が遠望されシアトルのダウンタウン(市街)と)が身近に見える高台に有る公邸、初秋の夕陽が傾く頃、待望の鮑の磯焼き？がシアトルで知る人とぞ知る！！シアトル料理会の長老伊藤裕明氏に“鮑の調理技術”を披露して戴いた、大体この種の試食は2～3切れ程度の本当に試食なのだが、三重県の知事の若さゆえの豪胆さか鮑1個(1杯)丸ごと召し上がれ！！には会場の皆さん「1個丸ごと？」と驚きながら、本当に「う～ん ヤミィ～ヤミィ～(美味しい美味しい)」でした。



＜先日 **20** 日兵庫県の神戸牛を美味しく試食会させていただきました。今宵も三重県の松坂牛かと思っていたら、鮑のステーキで全く違う趣向で参加者を究極の料理にいざなって戴きました＞



＜鮑のバーベキューやらぬ“浜焼き”ガス台に沢山なれべて・・・1週間程前に
NHK スペシャルで海女さんが冷えた身体に暖を取る為海女小屋で薪を焚ながら、活きた鮑を炭焼きにするところが有りました。
其の光景を思い浮かべながら伊藤裕明シェフ見事な包丁さばき・手捌きに見入る参加者でした＞



＜豪華に自分専用に鮑一個を占領できるなんて此れほど至福の時は無い＞
＜焼き鮑を丸ごとの様にして贅沢に **1杯(1個)** いただく事は一生に一度有るか無いかであろう、三重県からの直送が叶えられ市販されたら、清水の舞台から飛び降りる気持で筆者だったら食べるだろう。＞



＜鯛ご飯は流石に鯛とばかりに薄味の中に鯛が主張して、参加した知り合いのご夫人は、「しっかり戴いていますのよ～」と取り皿に多めに盛られた鯛めしを恥ずかしげに、指して申しておられました、それ程美味しい鯛めしでした。尚、側に箱入りで山椒の葉(木の芽)が添えて有る事が、心憎い演出でした＞



＜既縦半分に割られに、味噌汁で煮られた下味が付いている伊勢海老＞



＜伊勢海老のフレーバー(味と香り)味噌の香りと味が凝縮された味噌汁を保温

してある＞



＜伊勢海老に皮面を見せて撮影＞



＜伊勢海老の身の部分を写す＞

＜小ぶりの伊勢海老を縦半分に切り（既に味噌汁で料理している伊勢海老）味噌汁

を注ぎ入れる、伊勢海老からの出しが出て、味噌の香りと絶妙のマッチした味でした＞





＜あちらこちらの壁に張り出された三重ブランドの食材ポスターや伊勢志摩の観光ポスターなど特産品のポスターも貼られて有った＞



くすし割烹田村のオーナーシェフ北村太一氏から中島正太君(**24 歳**)を紹介していただく、偶然に彼は辻調理師学校の第 **50** 期卒業生という・・・早速二人で写真にツーショットで納まる。>

小生が **5** 期生だから **45** 年後の卒業でこれからシアトルに店を構えるという、**24** 歳にしては確りした物言いと態度で接する若さ溢れる若武者に御覧のようにくたびれた小生(**69** 歳)が、明日への“エネルギーを貰いました”>



＜写真左から北村太一すし割烹田村のオーナーシェフ、**ATREG** 社スペシャリスト 鎗田史子さん、**Washington Coordinators, Inc.**高橋進副社長＞
＜**80** 名限定の参加者という事でしたが、最終的には **120** 余名の参加者で大盛況でした＞

当日もワシントン州下院議員長谷川ボブ氏やサウスシアトルコミュニティーカレッジの学長他政府関係者、観光業界関係者も多数お集まりでした。



＜鈴木英敬三重県知事のブログに書かれて有った〔シアトルで **1928** 年から創業している「宇和島屋」という現地**Nº 1**の日本やアジアの食材等を販売するス

ーパーを訪問。このスーパーの会長（新聞社も経営する現地の実力者）と夜の会合で、お会いし・・・>の森口富雄氏宇和島屋前 **CEO**、と小生この写真は **20** 日の兵庫県とワシントン州指名提携 **50** 周年記念式典及び物産展試食会の時の写真です **23** 日の三重県物産展試食会にもブログに書かれて有りました様にお見えに成って居りました。

次回は“続”三重県物産展お披露目会に関連して **2007** 年 **10** 月 **29** 日に三重県紀北町物産展で「特産品の干物の数々を“アメリカ人嗜好”の料理に変えて」を投稿させて戴きます。

三重県シアトル物産展お披露目会に参加して思い出の輝北町物産展回顧録

日本経済産業省認定 JAPAN BRAND 紀北町シアトル物産展

“アメリカ人嗜好食品開発”試食お披露目会”

「世界に広める日本の味」干し物食品を米国へ

三重県特産物展示試食及び試飲会に出席させて戴く事になり、以前紀北町シアトル物産展で講演した事が想起されました。

ピンポイント・マーケティング社依頼で去る **2007** 年 **10** 月 **29** 日にシアトルセントラル・コミュニティカレッジで紀北町シアトル物産展が行われました。

其の時の創作料理のファイルから一部を抜粋致しまして投稿致します。

又写真がはっきり致しませんのは、ファイルをスキャンして一端コンピューターに移し其処から取り出し写しましたからでしょうか。申し訳御座いません。

農林水産省大臣賞受賞輝く紀北町

紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

ビストロ薩摩制作

Japanese Creative Cuisine, Inc
商品開発社 ジャパニーズクリエイティブクイジン株式会社
Proprietor Bistro Satsuma Takeyuki "Tak" Suetsugu
商品作製 ビストロ薩摩 責任者 末次毅行

メニュー作成マニュアル作成 薩摩料理学校



Certified Japanese Master Chef & Honorary American Academy of Chef

<ファイルの表紙>

ヒストロニクス 骨抜きサンマみりん&開きマチェラルチーズスティックパンコ揚げ

完成図



＜骨抜きサンマみりん&サンマ開きマチェラルチーズスティックパン粉揚げ＞
 チーズのモチリした食感が有った、もう少し多めのチーズを入れた方が良い。
 サンマ特有の匂いが残る、みりん焼は甘い人好み、開きが一般向け。
 揚げる時チーズが流れ出さない様に作製時に要注意、温度と時間も注意。

＜骨抜きサンマの干物とマツチェラルチーズの棒状パン粉揚げ＞

紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

ヒストロ産物製作

サンマみりん焼とマチェラルチーズステックカクテル 完成図

2007年10月29日



孫にも衣装 目先が変わって日本古来の秋刀魚みりん干物料理から洋風料理に成りました パーベキューソース又は自家製とんかつソース



<出来上がったサンマとチーズのパン粉揚げを気取ってカクテルグラスに盛り込む>

真鯛西京焼と浅蜆の酒蒸しペストソース和え

サーモン塩焼と浅蜆の酒蒸しペストソース和え



<サーモン(鮭)と浅蜆の酒蒸しペストソース和えシアトルスタイル>

シアトルの想いで(潮騒仕立て) 潮騒はビュージャッドサウンド
ガーリックとバターペストソース、酒と出しでまろやかな味に仕立て好みに
より、醤油を1滴落すと味も引き締まります。

<サーモン(鮭)の干物にシアトル近海で獲れる浅蜆(マニラ・クラム)にシャロット
ガーリックにペストソースを入れて日本酒と出しを加えて作る試食会の時フレンチシェフ
も絶賛>

ヒストロミ

真鯛の西京焼入りオムライス



農林水産省大臣賞受賞輝く紀北町

紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”



商品開発社 ジャパニーズクリエイティブクイジン株式会社

Japanese Creative Cuisine, Inc

商品作製 ビストロ薩摩 責任者 末次毅行

Proprietor Bistro Satsuma Takeyuki "Tak" Suetsugu

Certified Japanese Master Chef & Honorary American Academy of Chef

メニュー作成マニュアル作成 薩摩料理学校

＜干物で創作寿司を作る＞

紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”
 紀北町農林水産省受賞の水産物を使った寿司の各種
 ** 骨抜きサンマみりん&開きの握り寿司 ** 完成図

ヒストロ産物製作



＜骨抜きサンマ開き&みりん焼の握り寿司＞

*** レンジから出した時の心配された匂いも冷めてタレを塗ると減少する。

＜さんまみりん開で握り寿司＞

ヒストロ

紀北町農林水産省受賞の水産物を使った寿司の各種

※※まぐろ照焼き&真鯛西京焼の紀北ロール(巻)寿司※※

3



“美味しい紀北ロール寿司”
真鯛西京焼の紀北ロール(巻)
作り方はまぐろの照焼紀北
巻(ロール)を参照して下さ
い。ソースは鰯のタレ使用

真鯛西京焼
紀北巻寿司
KIHOKU ROLL



<まぐろの照り焼き又はまな鰹の西京漬けで紀北巻き>

ヒストロ産物製作

紀北町農林水産省受賞の水産物を使った寿司の各種

まぐろ照焼トビ子天盛りホット紀北巻寿司

3



①まぐろ照焼紀北ロールに天盛りトビ子、ガリ生姜、山葵。



②ラップを巻物にかぶせて包丁で切るとトビ子がずれ落ちない。



まぐろ照焼トビ子天盛りホット紀北巻寿司

くまぐろの照り焼き裏巻きに天盛りとび子のホットスパイシー紀北ロール(巻き)

紀北町農林水産省受賞の水産物を使った寿司の各種
まぐろの照焼とフレッシュツナのつなツナロール紀北巻寿司 # 3



⑪マグろ又は真鯛入り紀北ロールの上に写真上の材料を切り揃え、フレッシュツナ、アボカドの薄切り。



⑫写真上の様にフレッシュマグロ、アボカド、マグロ、アボカドと交互に乗せてサランラップでカバーした巻き簾でやんわりと巻く。切る時はラップを掛けて切る。



⑬出来上がり完成。

＜まぐろの照り焼き裏巻きにフレッシュツナとスライスアボカドを乗せたツなつな紀北ロール＞

紀北特産鮭つけ焼とワシントン産林檎の日米親善ロール寿司

ワシントン産リンゴの日米親善ロール寿司と鮭つけ焼



ワシントンロールは 1977 年シェフ Tak Suetugun により考案されて
30 年間ワシントンロール同様紀北日米親善ロールをご愛好下さい。



メニュー作成マニュアル作成 薩摩料理学校

< 紀北産まぐろ照り焼きとワシントン州リンゴの日米親善ロール寿司 >

ヒストロ産物

紀北町農林水産省受賞の水産物を使った寿司の各種
紀北特産マグロの照焼&鮭つけやき手巻き(ハンドロール)寿司 完成図



<まぐろの照り焼きと鮭の付け焼きの手巻き（ハンドロール）>



<ふたみが浦の夫婦岩>

紀北の日の出 & 三重の春「二見ヶ浦の夫婦岩」

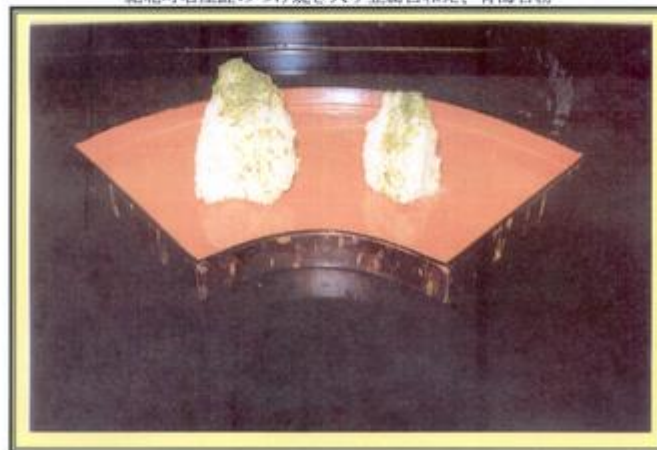


写真上 <紀北の日の出> “ソーダクラッカーカナッペ”

*** 紀北名産鮭のつけ焼入り豆腐の白和え、大葉(紫蘇の葉)胡瓜、ロマニタトマト(ROMANITA TOMATO)、青海苔粉

写真下 <三重の春 二見ヶ浦の夫婦岩>

紀北町名産鮭のつけ焼き入り豆腐白和え、青海苔粉



<紀北の日の出&三重の春（二見ヶ浦の夫婦岩）>

ビストロ薩摩特製

紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

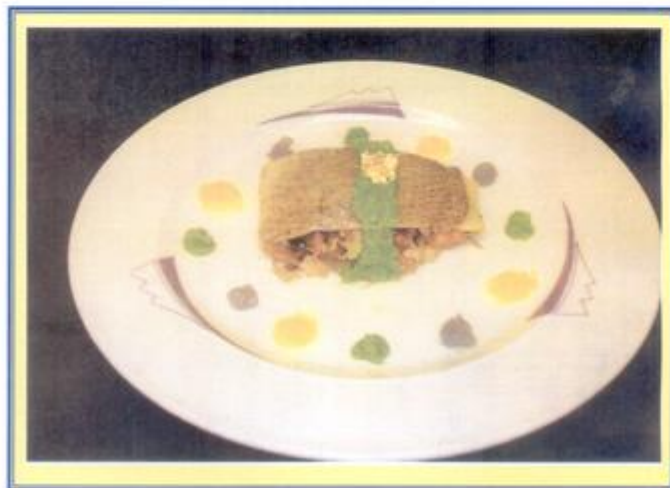
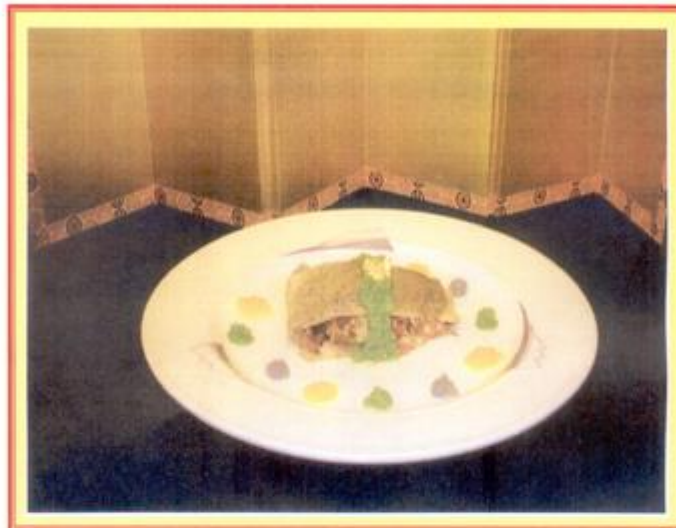
サーモン(鮭)つけ焼とエンジェルパスタの野菜サラダ 完成図



＜サーモン (鮭)付け焼きとエンジェルパスタのサラダドレッシングはビストロ薩摩特製ドレッシング＞

ヒストロ産物製作

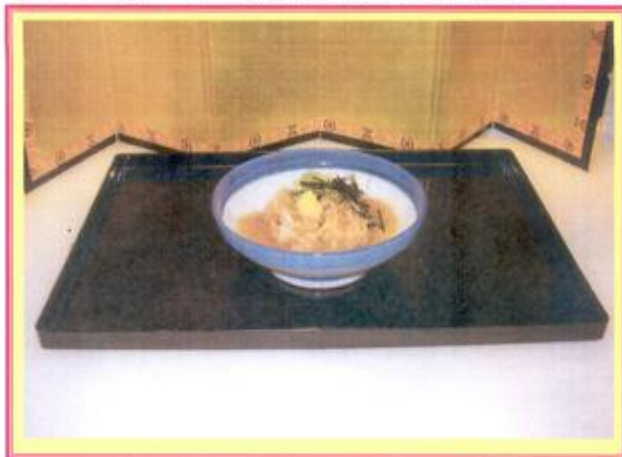
紀北町経済産業省認定の水産物を使った蒸し物
紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品” 完成図
真鯛西京焼のケンチン蒸しエメラルドソース掛け



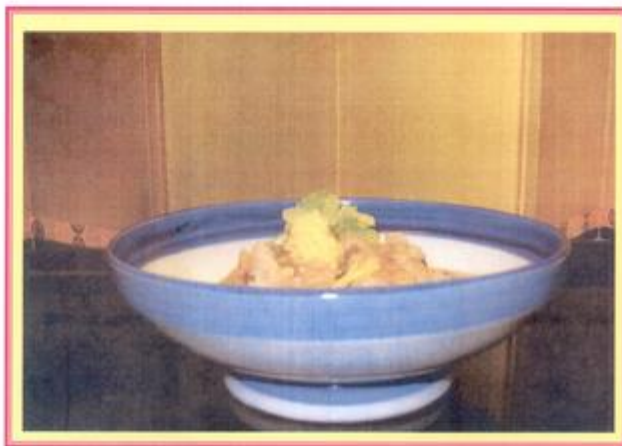
＜真鯛の西京焼きのケンチン蒸し、エメラルドソース掛け天盛りに純金箔（シアトルはエメラルドシティと言われる事からグリンピースのソースを掛ける）カボチャのピューレ、紫芋のピューレを色好く添える＞

ヒストロ産物製作

紀北町経済産業省認定の水産物を使った蒸し物
紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”
鮭つけ焼きの赤飯蒸し銀あん掛け(桜もち蒸し) 完成図



紀北町特産鮭つけ焼きの赤飯銀あん掛け



<サーモン(鮭) 付け焼きの赤飯蒸し、銀あん掛け><桜もち蒸し>

ヒストロ龍皇製作

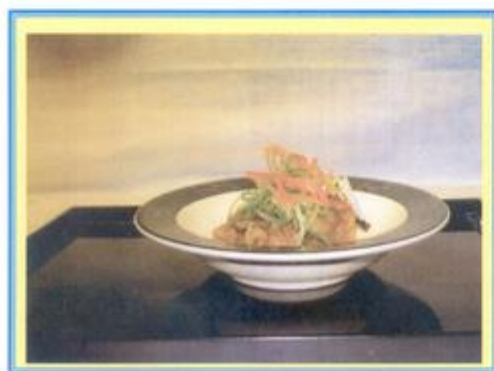
紀北町経済水産省認定の水産物を使った強肴
紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”
さごしみりんパン粉揚げのヘルシー野菜あん掛け

E



⑭赤ピーマン（レッドペパー）を天盛りにしたら

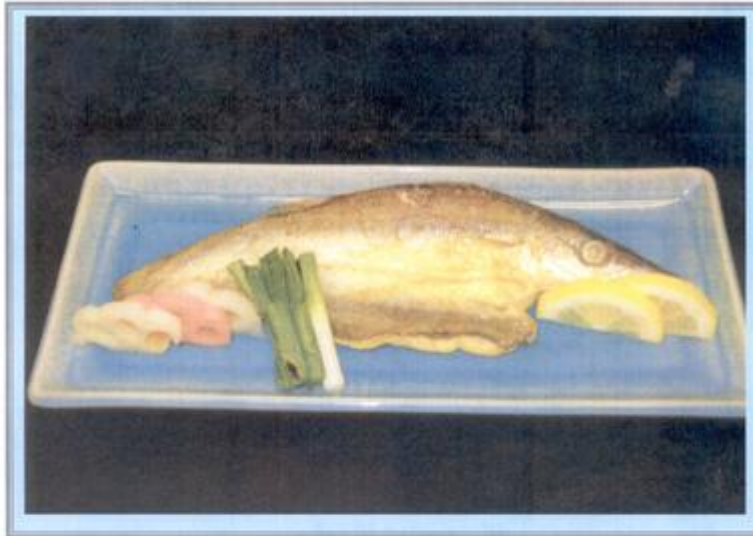
“紀北町さごしのパン粉フライ健康野菜ソース掛け”の出来上がり。



<さごしみりん干しパン粉揚げヘルシー野菜のあん掛け>

ヒストロ産物制作

紀北町経済産業省認定の水産物を使った酢の物
紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品” 完成図
かます開きの南蛮漬け

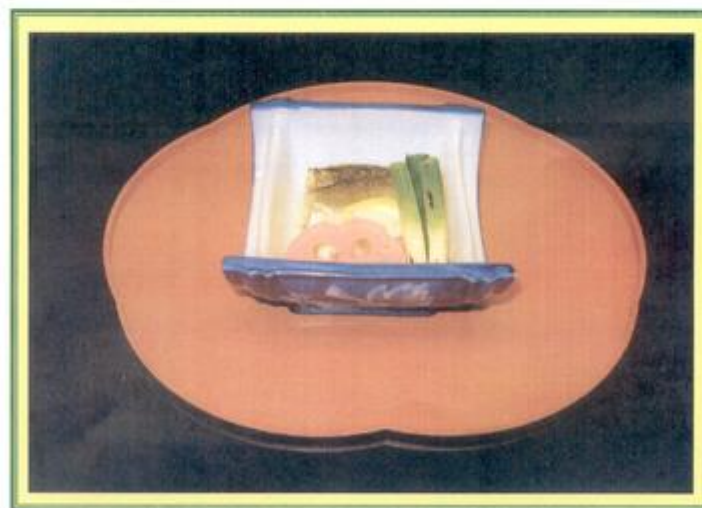
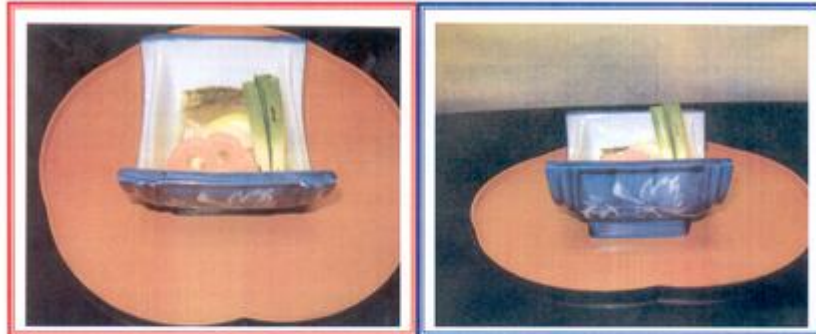


紀北町特産かます開きの南蛮漬け



＜かます開きの南蛮漬け紅白蓮根添え＞

紀北町経済産業省認定の水産物を使った酢の物
 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”
 かます開きの南蛮漬け



かます開きの南蛮漬け

1 枚のかますの開き南蛮漬けを一口大 6 等分に切り揃え酢の物角皿小鉢に南蛮漬けとレモン、青葱、紅白蓮根、浸け汁少々を共に盛り込む。

＜カマス開の南蛮付け小鉢盛り紅白蓮根添え＞

THE EKI

三重県・紀北町商工会
http://www.japanbrand-key.com/
E-mail: info@japanbrand-key.com

会長 中野 公郎

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 375-1
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329
<海山支所>
〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町海山区引本通 871
TEL: 0592-22-0329 FAX: 0592-22-2366

JAPANブランドサ・ヒストリ
商標登録第 403424 号

M

三重中京大学 大学院政策科学研究科
現代法経学部
地域に学び、地域を創出す
地域社会研究所 所長

http://www.mie-chukyo-u.ac.jp/

教授 伊藤 力行

〒515-8511
三重県松阪市九郎町18-60

電話 0598-320-1122
Fax 0598-320-1014
Email: shu@mie-chukyo-u.ac.jp

THE EKI

三重県・紀北町商工会
http://www.japanbrand-key.com/
E-mail: info@japanbrand-key.com

理事 藤村 達司

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 375-1
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329
<海山支所>
〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町海山区引本通 871
TEL: 0592-22-0329 FAX: 0592-22-2366

JAPANブランドサ・ヒストリ
商標登録第 403424 号

M

三重県商工会連合会
東紀州広域連合 会長 西村 幸彦

〒514-0004 三重県津市栄町1-8-91
TEL: 059-224-2060 FAX: 059-251-2329
(旧有事務所) 紀北町商工会(兼任: 部長)
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329

三重県商工会職員協議会・会長
中部ブロック商工会職員協議会・会長
全国商工会職員協議会・副会長

THE EKI

三重県・紀北町商工会
http://www.japanbrand-key.com/
E-mail: info@japanbrand-key.com

常務理事 中野 智

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 375-1
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329
<海山支所>
〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町海山区引本通 871
TEL: 0592-22-0329 FAX: 0592-22-2366

JAPANブランドサ・ヒストリ
商標登録第 403424 号

THE EKI

三重県・紀北町商工会
http://www.japanbrand-key.com/
E-mail: info@japanbrand-key.com

常務理事 長澤 浩

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 375-1
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329
<海山支所>
〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町海山区引本通 871
TEL: 0592-22-0329 FAX: 0592-22-2366

JAPANブランドサ・ヒストリ
商標登録第 403424 号

THE EKI

三重県・紀北町商工会
http://www.japanbrand-key.com/
E-mail: info@japanbrand-key.com

経営指導員 脇 愛奈

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 375-1
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329
<海山支所>
〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町海山区引本通 871
TEL: 0592-22-0329 FAX: 0592-22-2366

JAPANブランドサ・ヒストリ
商標登録第 403424 号

THE EKI

三重県・紀北町商工会
http://www.japanbrand-key.com/
E-mail: info@japanbrand-key.com

経営指導員 長井 尚子

〒519-3205 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 375-1
TEL: 05922-2-0326 FAX: 05922-2-1329
<海山支所>
〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町海山区引本通 871
TEL: 0592-22-0329 FAX: 0592-22-2366

JAPANブランドサ・ヒストリ
商標登録第 403424 号

当時の皆さんとの記念写真が見付かりませんので当日名刺交換させて戴いたお名詞を並べプリントさせて戴きました、順不同です。

又シアトルセントラルコミュニティカレッジ、料理学科部長やインストラクターの宮田敬司郎教授の多大なるご支援に感謝致します。



Satsuma Cooking School

Chef Tak Philosophy

“ Food behind Culture ”

日本の食文化を料理と共に学ぼう

Learn cooking along with Japanese cultures.

“ The Authority on Cooking in America ”

料理とは人間の生存に必要な栄養を摂取する為に食べる食物を、より美味しく、より美しい形で食べようとする手段であって、人類の持ち得た総合的な文化が、食生活を通じて現した所産である。

料理という手段を高度に発揮すれば、例えば絵画、における構図と色彩の組み合わせによる美を発揮する事が出来、音楽におけるリズムの打ち方、メロディーの流れを聴くことが出来、文章における起承転結の勢いを読み取る事が出来るのである。昔ヘレンケラー女史が来日され、辻徳光先生の料理を指先で触り、舌で味わい「日本料理は素晴らしい、世界的な物である」と大変喜ばれたそうです。絵画を見る楽しみも知らず、音楽にひたる喜びを知らぬ盲聾啞の女史を喜ばし得た事は料理人が人類の幸福の為に如何に重要な位置に有り、如何に大切な使命を持つかを如実に物語っています。

又寿命幾許も無い病の方が最後の晚餐を我が店で食される、「あの時が最後の食事でした」とご遺族の方が申された事が幾度も有ります。料理人の本懐を感じます。料理は消費材で有って、世のいわゆる、芸術作品の様に保存して人の観賞に供する事はないが、然し出来上がったばかりの、優れた料理は立派な芸術品として、観賞を受けるだけの値打ちも有り、また食膳に供せられては、直接人間の生命を培うという崇高な使命を持っており、むしろ芸術以上の物とさえ申せます。

料理哲学者ブリアー サヴァラン曰く

＜君はどんな物を食べているか言ってみたまえ。君がどんな人間であるか言いあててみせよう＞

＜新しいご馳走の発見は人類の幸福にとって天体の発見以上のものである＞

＜禽獣(キンジュウ)はくらい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る＞

料理哲学者アナトール フランス曰く

＜六つの芸術がある。絵画、詩、彫刻、音楽、建築、そして料理である＞

＜私がファイルを作る時必ずバックページに記載する料理への思いを載せる哲学者達の言葉です＞

2013 年 08 月 29 日

兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会お及び県特産品試食・試飲会に招かれて

兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典及び県特産物の試食・試飲の夕べと三重県物産展と県特産物の試食と試飲会が同じく総領事館公邸で催され多忙な一週間と成りました。

8 月 20 日(火)の午後 6 時30分～8 時まで兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典及び県特産物の試食・試飲の夕べがシアトル日本国総領事館公邸で催されました。

其れに先立ち 12 時～14 時 45 分までベルハーバー国際会議所で神戸、大阪、京都 3 商工会議所連合による「関西セミナー」が行われ、関西エリアのビジネス・観光による最新情報を共有し、COSTOCO の創業者であり、前 CEO のジム・シネガル氏による基調講演が行われた。

そして数日後の 23 日(金)三重県物産展と県特産物の試食と試飲会が同じく総領事館公邸で催され有り難い事に2回とも参加させて戴く事に成りました。

両県とも県知事はじめ県会議員議長及び議員、商工会議所会頭及び会員、県職員、特産品会社取締役社長の大デレゲーション(特に兵庫県は 50 周年記念という事で 250 名がシアトルに飛来されたようだ)海外に自県の特産物や観光の紹介を果敢に行い、勿論神戸ビジネスカルチャーセンター所長はじめ従業員の方々、総領事館の皆さんがたも大変な労力をされた事でそして、其の宣伝効果は大きな成果をあげた事で御座いましょう。

公邸への招待客もワシントン州の副知事はじめ農林水産課のお歴々、観光課、お互いの県及び州との機関関係者、ワシントン州・シアトルの有識者、各商社代表、日本食品関係者、日本レストラン関係者(週日夜の招待の為か小生を含め 3 名弱が参加)などの参加者でした。

過去に両県とも不肖私が物産品を使い、アメリカ人の嗜好に合う料理の講演と実演(セミナー)を依頼され、数々の試作品を提供した経緯で、御招待に応じて是非万障繰り合わせて、出席したい気持でした。

今日は順序から言って、兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典行事から先に投稿させて戴きます。

昨年春シアトルにてソース界の老舗オリバーソース社は道満取締役社長の母堂が開発された豚カツソースはじめ各種の自社製品のソースの紹介と白鷹酒造澤田代表取締役のご協力でアメリカ人嗜好に合った料理の発表会が“なごみ・茶室”で開催されました。

(尚、今では日本通津浦々で豚カツソースの名称はオリバーソース社が発祥の地と聞く)、

数週間前ビストロ薩摩にオリバーソース社の道満社長が「実は来週 23 日～24 日までシアトルへ兵庫県 & ワシントン州姉妹提携 50 周年記念式典に出席致します、おそらく末次さんも参加されると思いますが一応お知らせまで・・・今回は団体行動の為お店に伺えないですが、会場で是非お逢いしたい」とご丁寧な電話を戴きました。

当日は 2007 年に提携 45 周年記念行事の一環で兵庫ビジネスカルチャーセンター北岡ジン前所長の企画の「お正月料理」「料理の心」での写真と昨年のオリバーソース社の講演(セミナー)をプリントして持参し井戸敏三県知事に挨拶の時、手渡しました(直接手渡すなどこんな非礼な事は日本では考えられないでしょうがアメリカに滞在 46 年間にも成ると、職業に貴賤など無く、平等の精神から遂日本的礼儀を逸する事も有ります)それでも井戸敏三知事は小生の写真集(ファイル)に目を通され、「ああ～45 周年記念の時は忙しくてシアトルには来られませんでした」と丁寧に見入り、「一緒に写真を撮りましょう」と言って、兵庫県の県職員に写す様に促しました。小生もカメラ持参でしたので御覧のような写真と成りました。



＜写真左から淡路人形浄瑠璃人形と人形遣いの方、井戸敏三兵庫県知事、大村昌弘総領事、右端小生(末次毅行)です＞

＜この写真は私のカメラで兵庫県の職員の方が映してくれました。＞



＜“兵庫県産こしひかり”で出来たミニ三角おむすび、酒米で有名な山田錦の農場で出来ている。非常にねばねば、もちもち感がするご飯でした＞



＜兵庫県漁業共同組合連合会“兵庫のり”を使用したのりまき＞



＜JA 全農兵庫“オニオンスープ(コンソメ)”でしたのでしょうか？此れは写真のみ撮影し試食を忘れました＞



＜見た目素麺と音頭玉子、大葉ですが此れは試食致しましたが、どこの食品会社でしたか申し訳有りませんが判りません、当日参加されてこのブログを御覧の方はお知らせ下さいますれば、訂正致します関西風の薄味でした＞



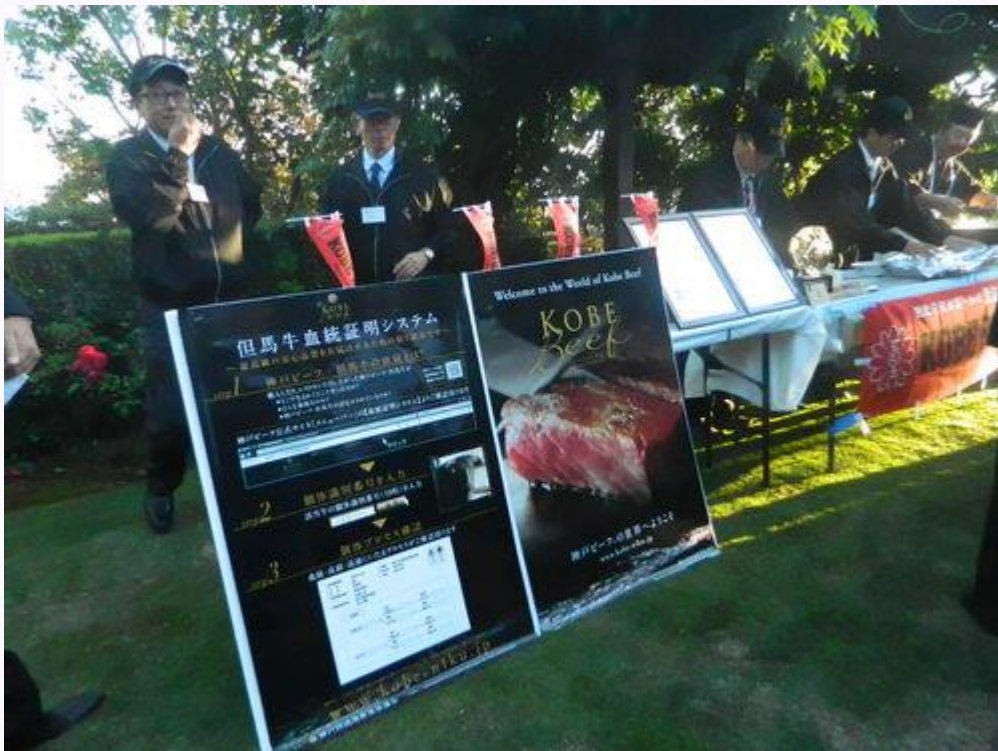
＜株式会社小田垣商店丹波黒豆流石に名品だけに艶あり、味よし、大きさ、柔らかさ四拍子揃っていました小生も毎年大阪の友人が送ってくれて 4 日間掛けて小生独特の炊き方で完成させます皆さんに試食して戴きたい一品です＞



<ビーフカツレツに神戸ソース(オリバー)この様に料理と関連会社が一一致すると嬉しい>



＜ライトハウス・マガジンの面川リサさんが手にするのは神戸ソース、にこやかに自社製品の説明書をお持ちの道満雅彦オリバーソース社取締役社長＞





＜神戸ビーフの試食会＞

＜神戸ビーフ・神戸肉流通推進協議会の皆さんと表彰された認定証＞



＜兵庫ビジネスカルチャー事務所勤務で神戸ビーフを持つジャシュア君、彼は数年前 JET プログラム(若い先生を日本に派遣して英語を教える交換留学制度)で鹿児島県に派遣、小生が鹿児島倶楽部の会長をしている事から県国際交流課との連絡と彼が帰国してから此処数年交友をはかっている。勿論鹿児島倶楽部の会員として、新年親睦会兼敬老会にも参加して貰っています＞

*** 待望の神戸ビーフ

シアトルのダウンタウンが一望出来る丘の上の庭園に陽が傾く頃、皆さん待望の神戸ビーフの試食会が行われました。



＜“四季レストラン”山本健二オーナーシェフの神戸ビーフの模範演技＞



＜神戸ビーフと淡路の藻塩の名品が其々に主張しながらも、お互いの良さを引き出

す味のハーモニーを堪能しました、勿論当日“四季レストラン”、の山本健二オーナーシェフの程好い焼き加減が最高の秘訣でした>



く観て下さい、このステーキ霜降りの綺麗な事、期待感に胸膨らませ美味しい2切れ舌なめずり、噛み噛み咽の奥に送りました、脂身も香りよく、美味しく戴きました。前日 19 日報道カメラマン小野沢さん御夫妻とベラビュー市のステーキレストランでフィレミニオンを食べました、今まで小生が食べたフィレミニオン中では上位にランクされる美味さでした。

勿論其処のフィレミニオンと但馬牛のニューヨークステーキと比較する訳では御座いませんが素材の良さは保証済み、後はシェフの腕次第と言う事でしょうか???>

其処は鹿児島黒牛和牛を調達しているそうです何時か郷里鹿児島黒牛和牛とやらを食べに行くつもりです。

然し兵庫県の(神戸ビーフ・神戸肉流通推進協議会神戸ビーフ・但馬牛)様は大掛かりに海外進出進出を狙っているのだろうか？



くそばめし用のソース普通は“どろソース”を使うというが、神戸ソースとオリバーソース社新開発のあっさり味の“しょう”が用意されていた…… 又キャラクターの和尚さんが壺を持つ可愛い人形も飾られてあった＞



＜宇和島屋の前最高責任者(CEO)の森口富雄氏と小生＞



＜写真左からオリバーソース代表取締役道満雅彦氏、ワシントン州下院議員長谷川ボブ氏、宇和島屋の前最高責任者(CEO)の森口富雄氏＞

*** 小生の時間の都合で遅くから行われた、神戸で流行っている“そばめし”を食べずに帰宅した。

一説によると神戸の“焼きそば屋”で或る工員が焼きそばの中に昼間食べ残しのご飯を入れてもらった事から始まり、今でも近所のおばさんが持って来る、ご飯を入れて焼きそばを作ってくれる店が有るらしく・・・此れを“そばめし”というらしい。

(インターネットで調べました)

尚50周年記念 **The Taste & Attractions of Hyogo** に **EXHIBITORS** 参加企業は

兵庫県漁業協会同組合連合会“兵庫のり”、株式会社兵庫大地の会“米粉”、株式会社マルヨ食品“かにみそ”、有限会社“丹波なた豆茶”株式会社香寺ハーブ・ガーデン“ハーブティー(茶)”、大徳醤油株式会社“こうのとり醤油”、財団法人五色ふるさと振興公社“菜の花の恵み”、JA 全農兵庫“オニオンスープ(コンソメ)”、株式会社神明“兵庫県産こしひかり”、株式会社小田垣商店“丹波の黒豆”、株式会社やながわ“黒豆茶”、株式会社平群商店“神戸ワインマスタード”、マルカン酢株式会社“純米酢”、

株式会社多田フィロソフィ“藻塩”以上当日のパフレットより。
の他有馬温泉や大阪、京都の多数のパフレットがテーブル各所に置かれて有り、
帰宅時にお土産袋には産地名産品のお茶、亀井堂総本店松井佐一郎代表取締役
社長製造の煎餅等がパンフレットと共に入れて有りました。

アメリカ・シアトルに居ながらにして日本の文化・淡路・浄瑠璃人形や兵庫県物産展試
食・試飲会により日本の食文化に接しお蔭様で勉強に成りました。
まだまだ書き足らぬ事が御座います、名刺交換させて戴いた方々を写真を取らせて
戴いた方々を纏めて書かせて戴きました。
短い時間で小生の目に留まらなかった企業も御座いました事でしょうがお許し下さい。
又大関酒造の船戸様からはテスティングのテーブルに訪ねたお礼状を早速メールを戴
きました。
当方こそ有り難う御座いました。

紙面が多く成りましたので次号に兵庫ビジネスカルチャーセンター依頼の45周年記
念正月料理“料理の心”昨春オリバーソース社と白鷹酒造社の“アメリカ人の嗜好に
あわせた料理”の試食会の模様を投稿致します。

“続々編”兵庫県に関わった物産を使った料理のデモンstration

“続々編” 兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び兵庫県物産展
にお招きを受け、過去に兵庫県の物産に関わったデモンstrationを行いました小生
には兵庫を身近に感じずには居れません、そこで今まで行ったデモンstration
を先日から記載いたして居ります。

以下は昨年春 2012 年にこのブログに投稿致しました二番煎じのブログで御座いま
す。
初めてこのブログを訪問して戴く方には良いのですが、既にお訪ねになり読まれた方
は二度目の記事で申し訳御座いません

研鑽のオリバーソース社とシェフタックの創作料理の数々

ソース界の老舗オリバーソース社のソースを使ってデモンstrationを兵庫ビジネスカ
ルチャーセンターの北岡ジン所長に依頼されたのは 2 月上旬の事で 3 月の 18 日と
いう事に決まり 2 月から 4 月まで小生の予定はビッシリ過密状態、先にも述べた様に、
シアトル・タコマの各コミュニティーは強い絆で結ばれており 1 月から 4 月までは新年

宴会・親睦会などが目白押しパパママレストラン経営の小生では有りますが鹿児島県人会会長・日本料理店協会会長や日系人会参事などをしていると 20 を超えるパーティー招待やミーティングに呼ばれる事になるどうしても仕事が立て込んで出席出来ない場合も有り名代の出席で迷惑を掛ける事が有る。

次は小生がオリバーソースを使うに当たり調べ思いつくままに書いた序文である。
始めに……オリバーソースは日本のソース界の草分けとして君臨していると聞く！！

日本の家庭で食卓に上るサラダのドレッシング以外のソースは、一般的にとんかつソース

(とろみ の付いた)、ウスターソース(さらりとした)が主流である。

その二種類をどの様に此れまで活用して来た他の食べ物と比較して新しい創作料理を考える時、

如何に食品として食材の主として或いは脇役的ソースとして使うかと考えるに時に、下準備に通常

使われている食品(料理)をインターネットで検索してみた。

豚カツ、串カツ、エビフライ、焼きそば、お好み焼き、たこ焼き、オムライス等と主に揚げ物あらゆる分野で活用されている。

この様なスパイシイが利いたソースは揚げ物、炒め物などに利用した方が依り一層ソースの役割が引きだされるので有ろう。

シアトルで・・前記の料理以外に活用方法で揚げ物料理の他に何かと考える時に、シーフード(海産物)料理が主に考えられる。

主に魚介類を念頭に考える時、其の素材の料理方法はイタリアンフードや中近東の料理様にトマトソースを使ったこってり味の他は多くの国々の料理はあっさり味で仕上がっている。

其処で……オリバーソースプラス別なソースを加える、或いはオリバーソースプラス香辛料の方法を考えてみた。

例えば・・**オリバーソースの豚カツソースをマヨネーズに混ぜて使用する。

**オリバーソースに卵白を混ぜてタルタル風味に仕上げて活用。

**オリバーソースにバターを加えて使用する。

**オリバーソースにオリブオイルそれに胡麻油でサラダドレッシングとしてオリエンタル風味に仕上げる。

料理方法……の例を挙げると以上の事柄が考えられる。

①揚げ物………南蛮風にアレンジ

②蒸し物………鮭、丸ごと白身魚、魚貝類の蒸し物

<鮭酒蒸し> 別名<シイフードシンフォニー> (鮭、豆腐、浅蛸、貝柱、海老、椎茸、蒲鉾、青葱)

- ③焼き物(サラマンダー、グリル)牡蠣の殻焼き、帆立貝柱等
- ④ベイク(オーブンで約)・・・鮭、牡蠣、ツラウト(鱒)ホイル焼き
- ⑤海鮮料理(生で供す物)・・・生牡蠣、鰹やアバコー等のたたき等
- ⑥フライパン利用ソテー・・・サーモンムニエル風、牡蠣串焼き
- ⑦ディッピングソース・・・パーティー用野菜ステック、チーズスティック(マッチェラの棒状揚げ)

ディッピングソース＝オリバーとんかつ＋玉葱＋卵白＋酒

- ⑧サラダドレッシング・・・通常の野菜サラダ、シフードサラダ等
サラダドレッシング＝オリバー神戸 3:胡麻油1:米酢1
- ⑨カクテルソース・・・シュリンプ、クラブ(蟹)、オイスター

料理の明細・・・鮭のムニエル＋小麦粉＋バターオリバーソース＋レモン
牡蠣串焼き＋ポワロー葱＋小麦粉＋シャロット＋オリーブ油
＋バター＋オリバーソース＋レモン

<注 訳>・・・以上脳裏に浮かんだ料理と通常我店(ビストロ薩摩勿論オリジナル)を列記した。

<試して>・・・やはり味の調整に時間が掛かりそうだ・・・

想いの外、香辛料が強いので淡泊な食材や料理には分量が決め手になる。

<結 果>・・・面白い試みでこれからあらゆる食材に挑戦したい！！

2月～4月上旬は小生のスケジュールが忙殺される為創作料理に料理研究に十分な時間が取れなかったが(此れでも約 40 時間は費やしている)

<試食会&試飲会後書き>・・・今回の催しを通じてオリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様そして白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様並びに KIP Corporation の西田浩子様の温かいお人柄に触れてこの様な会社に働かれる方々は幸せだろうナーと思う事でした。

又連絡期間も短時間では御座いましたが、米国司厨士協会会員(料理界の殿堂入りしたシェフ、アカデミーシェフ、公認イグザクティブシェフ)他、飲食業の方々の御参加、ご支援のもと無事に料理講演(デモンストレーション)が成功裏に終了出来ました事に感謝致しますと共に両社のアメリカでの益々のご発展を祈ります。

写真は当日のオリバーソースを使いアメリカ人の嗜好にあう創作料理紹介と試食会及び白鷹酒試飲会の会場風景です。



＜写真左から兵庫ビジネスカルチャーセンター北岡ジン所長、白鷹酒蔵澤田朗代表取締役社長、在シアトル日本国総領事館太田清和総領事御夫妻、オリバーソース株式会社道満雅彦代表取締役社長＞



＜ご多忙中の太田清和総領事御夫妻も急遽御参加下さいまして会場は一層華やぎ
ました＞



＜シェフタックの下で 9 年間の修行アナ・コバルビアが「牡蠣と葱の串刺し焼き」神戸
ソース(オリバー社) 使用をデモンストレーション披露。酒のお摘みに、ご飯のお伴に
最適ですから是非お試しを……＞



“ワシントン州産牡蠣と青葱の串焼き”牡蠣と葱の串刺し 4 本に小麦粉を満遍なく塗り、熱したフライパンにサラダ油小匙2をいれ両面を焼き目が付く程焼き、バターを一片入れ其の後オリバーソース社の神戸ソースを掛けて、中火で焦げ付かない様にフライパンを揺すりながら牡蠣に付いた小麦粉が溶けてとろみが出たら火を止める。皿に盛りつける時フライパンの残りのソースをスプーンで掛ける



＜オリバーソース社の神戸ソースと白鷹酒を使った“シフードシンフォニー”別名
“鮭の酒蒸し”材料(鮭、豆腐、浅蛸、貝柱、海老、蒲鉾、椎茸、レモン、青葱)＞



試食風景と料理のディスプレイ当日はもう少し料理のディスプレイを写したかったのですが、時間が無く撮りそびれました。オリバーソース社の関係者並びに兵庫ビジネスカルチャーセンターの関係者が当日の模様を逐一収録致していました。綺麗に盛り込んだ五目御飯、桜餅蒸しなど、ご出席の皆様方はお雛祭りの様だとか春爛漫のお料理とか異口同音お褒めのお言葉を頂きました。



フライパンの中左“牡蠣オリバー焼き”オリバーとんかつソース＋玉葱みじん切り＋ゆでたまごの白身を混ぜて生牡蠣に乗せてオーブンで焼く。
フライパンの中右“牡蠣黄金焼き殻入り”オリバーとんかつソース＋マヨネーズを混ぜて生牡蠣の上に乘せてオーブンで焼く。



サーモン桜餅蒸し 桜花落花の舞い(神戸ソース+白鷹酒)

*** 鮭の切り身に赤飯を載せ桜の葉の塩漬けで包み、酒を振り掛けて数分間蒸す

蒸し終わったら、煮物碗に盛り、上から鰹鮓汁程の味に葛又はポテトスターチ(片栗粉)の水溶きでとろみを付けた銀あんを掛けて桜の花塩漬けを水に戻し、一輪を桜餅蒸しの上に載せる。

此れは思いでが有ります・・・福田赳夫総理がお立ち寄りになられた時に小生が元ワシントンプラザホテル(現ウエスティンホテル)で供したメニューで急遽別の部屋で鳩山威一郎外務大臣も召し上がりました。時期的に季節感溢れる最高で上品な味がする。食材させ揃えば市販の赤飯で簡単に出来ますので皆様もお試し下さい。



写真左白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様、米国司厨士協会公認名誉アカデミーシェフ末次毅行、米国司厨士協会(料理界の殿堂入り)シェフジム・ダグラス、オリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様



太田清和総領事を中央に白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様、オリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様とシェフ末次毅行の呼び掛けで馳せ参じた米国司廚士協会ワシントン州支部の会員シェフ及びコミュニティーカレッジ料理科の教授達が両社のソースや酒を持って記念撮影。

**** 懇親会御献立 ** パフェー(ビュッフェ)式**

なごみ茶室(旧宇和島屋ビルディング)

前 菜・・・15 種類のオードブルを皿に盛り込む

- ①枇杷玉子②ブロッコリー江戸和え③金柑とび子射込み④茄子田楽、
⑤スモークサーモン親子和⑥数の子酒粕漬け⑦極上丹波黒豆、
⑧蟹蒲鉾小菊巻き⑨小町コロッケ(オリバーソースとんかつソース掛け)、
⑩牡蠣殻焼きオリバーソース黄金焼き⑪鮭のオリバーソース黄金焼き、
⑫牡蠣殻焼き(とんかつソース+たまねぎ+卵白)、⑬梅形鶉玉子
⑭鮭ホイル焼き(とんかつソース+たまねぎ+卵白)⑮丹波極上黒豆

**** * デモンストレーション・・・牡蠣と葱の串焼き(オリバー社神戸ソース)を各自**

1 本づつ試食

蒸し物・・・サーモン桜餅蒸し 銀餡と桜花の舞い(神戸ソース+白鷹酒)

**** * 鮭の切り身に赤飯を載せ桜の葉の塩漬けで包み、酒を振り掛けて数分間蒸す**

蒸し終わったら、煮物碗に盛り、上から鰹鮓汁程の味に葛又はポテトスターチ(片栗粉)の水溶きでとろみを付けた銀あんを掛けて桜の花塩漬けを水に戻し、一輪を桜餅蒸しの上に載せる。

此れは思いでが有ります・・・福田赳夫総理がお立ち寄りになられた時に小生が元ワシントンプラザホテル(現ウエスティンホテル)で供したメニューで急遽別の部屋で鳩山威一郎外務大臣も召し上がりました。時期的に季節感溢れる最高で上品な味とする。食材させ揃えば市販の赤飯で簡単に出来ますので皆様もお試し下さい。

揚げ物・・・ラブスター磯辺揚げ

4 種類茸(エリンゲ茸、榎木茸、椎茸、マッシュルームソース)

＜作り方＞・・・ラブスターの身を尾の殻から外し身を観音開きにして焼き海苔に包み小麦粉を両面にまぶして、玉子の溶き汁に漬けて天麩羅油でゆっくり揚げる。一口だいに切り皿に乗せ、エリンゲ茸、榎木茸、椎茸、ボタンマッシュルームの 4 種類を天麩羅汁の中に入れてソースを作る、葛でとろみをつけてラブスター磯辺の上に掛ける。

殻は色だして皿に品良く盛る。

焼き物・・・ショートリブ照り焼き

骨ぬきショートリブを薩摩特製照り焼きに 2 日間漬ける、グリルでミディアムレヤー程度に火を通す(焼き過ぎない事)薄く切って盛り付ける。

止め椀 <寒さ知らず>・・・けんちん汁(実沢山味噌仕立て)

大根、人参、牛蒡、椎茸、蒟蒻、厚揚げ、豆腐、玉葱、
南瓜、青葱、サラダオイル、信州味噌

ご飯代・・・五目御飯

今年は例年より寒く、それでも春一番が吹き荒れているがシアトル特有の草花が咲き揃う季節も其処まで来ています。

KIP Corporation の西田浩子様が日本から持って来られた調度品での会場の雰囲気と言いオリバーソース社代表取締役社長道満雅彦様そして白鷹酒蔵代表取締役社長澤田朗様の接待術それに兵庫ビジネスカルチャアセンター所長北岡ジン様のプログラム構成で暖かい一足早い春爛漫の会場でした

“続” 兵庫県とワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び 県特産品試食・試飲会に招かれて・・・

兵庫県とワシントン州が姉妹提携して 50 周年を向えたと言う・・・

小生が放浪の旅を終え、ワシントン州が終の棲家に成ってから 41 年日本料理薩摩レストランを開業して 37 年シアトルの兵庫文化交流センター(今は兵庫ビジネスカルチャーせんたー)に料理クラスを時折依頼されてから 25 年以上に成る。

自分で細々と日本食文化を説いても知れている、各大学の料理教室でデモストレーションをしたり、政府機関の関係する所で、セミナーや講演・実技を披露する方が手っ取り早くて、又話題性に富むから多くの方に伝わり易い。

幾多の経験を積む内に、各地からの依頼も増えて初期の目的も達成されました。

今日は依頼された料理の講演で特に兵庫県に繋がる事柄を抜粋して、記載させて戴きます。

2007年に当時の所長北岡ジン氏に「来年2008年兵庫県とワシントン州姉妹提携45周年に成るが数々の企画の中から日本の食文化紹介について料理教室を継続していきたいが末次さんやってくれますか？」との言葉に「遣りましょう！！しかし、本格的にやりましょう、日本料理教室について歴史も取り入れ、料理も春夏秋冬の行事ごとにも触れて・・・楽しくそして美味しく、美しい料理に仕上げましょう。英訳は兵庫カルチャーセンターのインタンにお願いしてと壮大な夢を見ました。

私も引き受けるからにはと日夜料理書をひもとき拙い体験を元に168ページにもなる“料理の心”シリーズを書き上げました。

勿論授業が進むに連れてページ数も増える事に成るのですが、生徒数が思うように集まらないとか、兵庫カルチャーセンターの移転とか事務員数軽減とか何らかの理由で二人の計画は頓挫致しました。

其の中で唯一北岡所長と成し遂げた、「新春を寿ぐお正月料理」題して“料理の心”を敢行出来た事で御座います。

アメリカの地でこれ以上ない場所で兵庫ビジネスカルチャーセンターさんのご協力で盛会裏に終了、姉妹提携45周年記念行事の一環の一助に少なからず成った事が幸いでした。



<2008年1月6日兵庫県とワシントン州姉妹提携45周年をを迎えて>

＜在シアトル総領事館灘波充典総領事を迎えて、兵庫ビジネスカルチャーセンター北岡ジン所長の音頭で酒樽薦割りと乾杯で新春を寿ぐ宴が始まりました＞



＜写真上シェフ末次“Tak”毅行の「寿島台」鶴亀及び白鳥と華厳の滝、南京魚籠花飾り紅白干瓢・御所車、お目出度い野菜の剥き物が数寄屋造り室内に飾られて・・・＞



＜写真上北岡ジン兵庫ビジネスカルチャーセンター所長(背広姿で立っている方)の紹介を受けてシェフのおせち料理の説明とこの数奇屋造り、自然と人口美に挟まれた借景の説明を致します＞

＜歴代の所長に可愛がって戴き私の米国における長年(1967 年来)のライフワークの一環である、今回日本食文化紹介へ扉を開けて戴きました事を深く感謝致します＞



宮城流お琴のお師匠さんと御令嬢マーシャーさんの奏でる新春に相応しい音色が、おせち料理を際だ立てます・・・



＜豪邸のご主人ミスターラーソン氏が数多い団体からの要望を受けて、シェフ末次の会席料理をオークションに掛けて、其の収益が奨学金や病院・学校に寄付されます・・・

この数寄屋造りに十年間、毎年十数回出張料理に来て居ります。
アメリカの慈善団体の数も多いですが、寄付される個人や会社の方々も尊敬に値し
偉大です！！＞

尚 45 周年記念“料理の心”と題して約 200 ページに及ぶ料理セミナー用カラー刷り
ファイルが手元に保管されて御座います、“料理の心”CD-R をご希望の兵庫県関連
各位様に無料で配布致しますので遠慮なくお申し出下さい。
兵庫県海外事務所トピックス

米国・ワシントン州、オーストラリア・西オーストラリア州、フランス・
パリ、中華人民共和国・香港、ブラジル・パラナ州の各都市から、兵庫県の
海外事務所駐在員が現地の情報を毎月お知らせします。

今回はワシントン州事務所から届いた話題をお伝えします。
ウェブサイトから抜粋

・・・・・・・・・・・・・・・・

■ 日本料理文化セミナー「日本料理の心」の開催

1月6日(日)ビストロ薩摩の総料理長であり、日本料理店協会の会長を
務める末次毅行氏を講師に迎えて日本料理文化セミナー
「日本料理の心」を開催しました。

訪れた24名の参加者は、末次総料理長が正月にちなんで特別に調理した伝統的な
お正月料理を食事しながら、それぞれの料理の素材から調理方法、
また、その料理の由来などの講話を聞いて、日本料理の奥深さを味わいました。

このセミナーは、米国で日本料理が流行していると言われながら、
実際には日本料理に西洋料理の素材・調理法を加えたフュージョン料理や
低価格で質の悪い日本料理がもてはやされる中、高価格であっても質の高い
伝統的な日本料理の味とその奥深さを米国人に学んでもらい、
日本料理業界全体の地位の向上を図ることを目的で開催した。

ハイエンドな参加者を対象に質の高い伝統的な日本料理を提供するため、
一人あたりの参加費を200ドルに設定し、開催場所をマイクロソフト創設時の
メンバーの一人であるクリス・ラーソン氏の所有する本格的な数寄屋造りの
日本家屋と日本庭園を備えた「Norchliffe House」に設定して、
これまで当事務所が開催してきた文化教室とは一線を画する趣で開催した。

参加者は会場を訪れると、まず繊細な日本庭園やピュージェット湾が一望できる
敷地内のバラ園などを自由に散策した後、総料理長の末次毅行氏の挨拶に引き続
き、

日本庭園内で在シアトル総領事の難波氏も参加する中、鏡割りを挙げて
雰囲気盛り上げました。その後、今回のイベントのメインである、
四段の重箱を模した器で供された60品目の伝統的な日本料理の味、飾り付け、
その調理方法の講話を聞いて、参加者は日本料理の奥深さを再認識しました。

過去にワシントン州シアトルに有る邦字紙北米報知社に記載されました兵庫ビジネスカルチャーセンターに関する記事のみを投稿致します。
北米報知社には各地での料理デモンストレーション・講演の度に新聞紙上をお借りして
数多く取材や報道をして戴きました。
有り難う御座いました。

北米報知社 The North American Post
兵庫文化交流センター
Lecture and Demonstration

October 29 1993



北 米 報 知

1993年(平成5年)10月29日(金曜日)

SATSUMA COOKING SCHOOL

◆日本料理の歴史・教養課程
◆日本料理全般技術指導
◆魚肉の卸し方・盛りつけ・煮方
◆野菜の切り方・極伝
◆初歩から専門分野まで実技・実習
◆料理の本では見られないオリジナ
ルの数々

薩摩クッキングスクール

14301 Ambaum Blvd. S.W.
Seattle, WA 98166
☎ 242-1747

**末次氏、日本料理の
美と楽しさを紹介**

兵庫文化交流センター
薩摩クッキングスクー
ルのオーナー、末次精行
氏のレクチャーと実演に
ビデオ鑑賞をまじえて日
本料理に親しむ「ビデオ
・デイスカッション・ナ
イト」が二十七日夜、シ
アトル市内の兵庫文化交
流センターで開かれた。
約三千人の参加者の前
で、まずビデオを上映。
山海の珍味、漬物、酒な
どの日本料理と文化の関
係を学んだ後は、末次氏
によるレクチャーと実演
が行われた。料理や食器
の説明から大根、人参、
トマト等の美しいむき方
・切り方までをユーモア
溢れる英語で説明。その
アイディアの豊かさに、参
加者の間で感嘆の溜め息
も、続いて、一人ひとり

仕上がった「バード・バラダイス」を前にして日
本料理のテクニックを説明する末次氏



にサケ料理のサンプルが
配られ、舌鼓を打ちなが
ら、末次氏が作りあげて
いくホリデーのフルーツ
盛りつけ「バード・バラ
ダイス」に見入った。見
事には仕上がったフルーツ

皿には皆うつとり。参
加者全員が日本料理の芸術
性、文化との深いつなが
りに触れることができた
タベとなった。

HYOGO CULTURAL CENTUER

<1993 年 10 月 29 日兵庫文化交流センター時代今から 20 年前の懐かしい写真です>

北米報知社 The North American Post
兵庫文化交流センター
Lecture and Demonstreation

November 16 1994

北 米 報 知 1994年(平成6年)11月16日(水曜日)

秋の味覚、懐石料理を紹介
来次郎行さん

兵庫文化センターでは十一月七日夕、薩摩レス・トランのオーナー・末次毅行さんを迎えて「秋の味覚、懐石料理紹介プログラム」を実施、四十九名が受講した。

四季のはつきりした西・北部は日本料理に通じ、地元産の柿や松茸と兵庫産の干鰯栗や黒大豆を使った料理の数々は、食文化の交流にふさわしい授業内容となった。世界三大珍味のうちの二つを使ったフォアグラとトリュフの豆腐白あん、柿・釜煎込みの意表をついた料理、万葉の心を近代風にアレンジして、柿の葉に

コミュニケーションニュース



色もあざやか、秋の懐石料理

合鴨と白髪葱をのせた飛騨コンロ焼き(辛し酢味噌添え)、前菜「秋の盆景吹き寄せ盛り」は実りの秋、童謡の里の秋のメルヘンの世界にいざなう(誘う)かの様な遊び心も薩摩料理教室の真髄ですカラー写真で無いのが残念です>

HYOGO CULTURAL CENTUER

流センターには早くも「三豆餛飩の鍋料理」への問い合わせが殺到している。

「続」兵庫県トワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び県特産品試飲会に招かれて・・・オリバーソース社と白鷹酒造社の品物を使ったアメリカ人の嗜好にあった料理の講演会の模様を投稿させて戴きます。

<料理教室の回を重ねるにつれ技術も材料も高度に成りました・・・自分自身の勉強にも成りました>

<柿をくり貫いた釜に豆腐の白和えフォアグラ、トリュフ、万葉の心を近代風にアレンジして朴(ほう)の葉に合鴨と白髪葱をのせた飛騨コンロ焼き、前菜「秋の盆景吹き寄せ盛り」は実りの秋、童謡の里の秋のメルヘンの世界にいざなう(誘う)かの様な遊び心も薩摩料理教室の真髄ですカラー写真で無いのが残念です>

次回は続々編

「続」 兵庫県トワシントン州姉妹提携 50 周年記念祝賀会及び県特産品試飲会に招かれて・・・オリバーソース社と白鷹酒造社の品物を使ったアメリカ人の嗜好にあった料理の講演会の模様を投稿させて戴きます。