

和食普及親善大使の足跡 其の四

シアトルセントラル・カレッジ

2017 年 5 月 31 日

当日起床午前 3 時 30 分、ハービン、エクサビア二人の生徒（コロンビアベイソン・ジャブコーポ）アナ（小生の下で 16 年間働いている）、美苗（女房）とモートルの事務所の前で 4 時半には集合。

シアトルのブロードウエー繁華街の中心地に位置する文字通りセントラル・カレッジ以前は職業訓練所だったが、改名してから今年で創立 50 周年記念の節目を迎えた。

其処で以前は頻繁に此处へ来たものだが、数年振りに講演をする事に成った。今はモーゼスレイク住まいだがシアトルを良く知る小生は生徒達を引率する手前、集合は早めにした。

シアトル中心部は、副都心や近郊から集まる出勤者でラッシュアワーは半端でない事を熟知している。予定通り I-5 をシアトル方向にひた走るが車の混雑はなく拍子抜けして何処かで朝食を獲る事に成った。

朝早くから営業しているマクドナルドに 4 時 55 分に着き、開店 5 分前で有った。入店後其々の好みを注文した。



授業開始は午前 7 時 45 分から 9 時迄、車から荷物を降ろして教室までの搬入、仕込み、盛り付け準備は 1 時間半は欲しい！！宮田敬四郎教授（シェフ）は 6 時過ぎに待ち合わせである。

午前 6 時丁度に宮田教授が学校に到着、学校の裏口から手押し車で搬入 5 名が一団結して準備に掛かり 7 時 15 分には大方の盛り付けが出来上がった。



早朝に登校した生徒が三々五々中央テーブルに見学に来る。

此处は数年前三重県紀北町の物産展をシアトルの総領事館援助で当時田中総領事の御来賓を得て行われた場所でゲストレクチャー特別ルームで有る。



和食薩摩の定番料理の盛り付けは、アナ・コバルビアに任せて有る、今回も小生の指示に従い、持って来た小道具と共に綺麗に盛り付けて有る。

“豪華絢爛春の装い” 10 品盛り

餅つきの臼の中には“牛肉の八幡巻き” 小鳥の型のガラス器には小生自慢の逸品“極上丹波黒豆” 朱塗りの酒杯には“薩摩芋の甘露煮” 丸籠には“笹身チキンの鳴門巻き” 折り紙兜の四角な焼き物珍味入れには“スモークサーモン親子（イクラ）和え” “金柑にはトビコが射込ん”である、色合いに“梅鶉玉子”と“枝豆”を配置、日本人形が持つ鼓（ツヅミ）に塗りのスプン、中央の籠には“竹の子の木の芽和え”と“ビーフの甘辛煮”の2品を用意した。



写真上小生達の車が小さいので、盛り付け用（展示に合う様な大皿は）無くの急遽キッチンのフルシート・ペンにホイル（銀紙を張って）急場を凌ぐ事に成った。

アメリカに有る食材セロリのカール、人参と大根の大輪の紅白菊、ラディッシュの美術切り、蟹の人参、全てはコロンビアベイソン・ジャブコーポの小生の生徒は実習している。



網大根と網人参、胡瓜の籠、蟹人参、色とりどりのラディッシュを珍しく見学するシアトルセントラル・カレッジの生徒達。

今日の授業内容と講演で学んだ収穫は来週コロンビアベイソンの生徒達の前で此の二人が発表することに成って居る。

小生は全員がクラスの指導者であるように、代わる代わる級長として立場が変わる様に指導している、謙虚にそして自信に満ちた人前での発表は清々しい、青年で有り、乙女達で有る。

次の写真を見てください胸を張って教壇の壇上に立つ三人は短大生の前で、年齢的にはお兄さん、お姉さん方に日頃の習得した技を見て戴きたいのです。





シアトルセントラル・カレッジの生徒諸君。

授業は **7 時 45 分** 一人の遅刻者もなくシェフタック末次以下一同整列して「おはようございます」で始まった。

料理人の本質は只料理を作るのではなく、誠心誠意込めた料理を提供する事、其れには日夜研鑽努力しなければならない事、生兵法は大怪我の元、私の英語力では、生徒諸君は理解に苦しむだろうが、**1969** 年アメリカを自分の車で横断、日本食文化の紹介の為、伝道し広めんとあんぎやくした頃より少しはましだが、真剣さは変わりは無い！！私には蓄積された膨大な資料をファイルに纏め、数多い失敗談があり又自身が築いた真実の成功談話は若い世代に希望を与えるのを此れまでの経験で熟知して居る。自分は **1967** 年に渡米したときは、片道切符で \$ **135** ドルしか財布には無かった、過去には **40** 年間には大型店舗（**200** 席以上）を **2** 回経営、中型店舗（**60** 席）**3** 店舗を経営した経験が有る。



日頃小生は **16 歳～21 歳** の（コロンビアベイソン・ジャブコーポで）家庭的には恵まれない生徒の厳し現実の中では有るが、将来前途洋々な船出が待ち受けている事を渾身込めて話すのです。

今日は短大生にコロンビアベイソン・ジャブコーポと同様な事柄をより厳しく話して、彼らが何処まで理解を得られるか小生自身の勉強でも有る。

私の本業は弁当作りにモーゼスの三菱航空機 **MRJ** の従業員 **250 名** の弁当作りにアメリカの港湾局と三菱航空機 **MRJ** と **JTRO** から請われて来ました。仕事場は連邦政府の職業訓練所内で一週間に月曜と金曜日の **2 回** 日本料理を教える事と、午前中朝 **6 時～9 時** まで **2 人** の生徒が弁当作りとして和食の単位習得に必須科目として真面目に働きます。

夜は午後 **4 時から 7 時** まで別な二人の生徒が同じように与えられた仕事を習得致します。日頃の弁当の注文数が少ないので生徒に教える時間が充分

にあり、日本食の技術を手取足取して日本語で習得致します、播粉木、播り鉢、大根の面取り、ささがき牛蒡、なども学びます、豆腐の白和、若いから覚えが早いのです。6週間したら別の生徒4名が来て、お早うございますの挨拶、礼に始まり礼に終わる。「料理道」の確立を目指します、「アメリカ人が出来るの？」猜疑心の有る日本人は小生の周りに沢山いるが、そんな人程日本食が何であるかを知らない人に多い様な気が致します。







サテ話を元に戻して、カレッジの生徒達も実際に本物趣向の日本料理の板前が料理に対する真摯な気持ちで、生欠伸（あくび）する生徒には叱責が飛び、料理に向かう姿勢と料理の清潔さを問う、長髪、ポニーテール、無精髭は不清潔に見えるから綺麗に剃り落としてサッパリとしなさい、安易にエグザクティブシェフに成れると思うな！！エグザクティブシェフ・料理長はホテルに一人、レストランに一人で、メンタルが強靱で指導力が有り、健康な身体が必要で、不衛生は禁物、指の爪は伸びて居ないか？下着は清潔に保っているか？、修行中は技術を磨け、立派なシェフの下で働き、お店の為、自分の為、将来の家族の為に働きなさい。贅沢は出来るだけしなさい、車も最高級車、身に付ける物も最高品を揃えて、一流のレストランで食事もしてみなさい、贅沢とは人生でそんなに長くは続かないのを知り、其の事は失ってみてから知る、血と成り肉となり収穫と成った物は大きい、失った物も大きい、然し体験を身に付けるから、更なる飛躍が待って

いるから大丈夫、自分への投資で有り、授業料と思えば何の悔いは残らないはず、小生は過去に世界つづうらうらのレストランを食べ歩いて居る、此処にある多くのレストランのメニューはシェフ自らのサイン入りで有る、そして自分が食べた料理の評価を克明に書き残し、領収書の明細書を戴き、チップも弾め（**20** パーセント）料理人に敬意を表せ、此れはチマチマした性格の者は知り得ない世界で、君を大きく育てる肥料にもなる。その後の人脈にも繋がり大きな影響を及ぼす。

君達はアメリカ・ヨーロッパ料理を学んでいるが、此処に有るポールボキューズを知っているか、又君達が時々食べて居るであろう、ロースト・ビーフは何処が発祥の地で何時アメリカに來たのか知っているか？ロンドンに有るシンプソンレストランを知っているか？ロースト・ビーフの最高な老舗レストランなのだ、どんな人でも御夫人同伴の時は2階に通され、1回は黒いスーツで正装した政財界の人達だけだった。此処のすべてのメニューと小生の食後感、後書きを見てご覧、綿密に書いているだろう、**1966** 年ヨーロッパ、メキシコ、中近東、アジア各国を視て回り、**1976** 年シアトルで開業、日本で **1985** 年京都の“たん熊”九州の博多のフグ料理“河太郎” 何れも一人 **2 万 5 千円** 今で **200** ドルはするのだよ、このレシートが物語っている。雲丹にしろ、フグにしろ美味しい物に執着して、たまに訪れる日本での体験はお金で手っ取り早く手に入れるしかない、使ったお金は又仕事に励み貯めれば良い。シェフの研究・研鑽は一生涯続く、何時も感性豊かに仕事に取り組む事である、世間の大半のコックは現状維持だけで何も努力しないで、新しい料理の事は考えていない、頭・脳を使え！！が写真上の小生のポーズで有る、後ろに控えるアナとコロンビアベyson・ジャブコーポの生徒達も小生と一体と成る姿勢が徐々に **30** 数人の生徒の態度を見事に変えて行く！！まるで **10** 数分前の浮ついた物見遊山的態度は微塵も感じさせれない雰囲気である。



勿論冗談も挟む、「後で一粒\$1ドルの極上丹波黒豆の味を試食させるが必ず目を閉じて、味を見てくれ！！」「目を開けて試食したら、隣の貧弱な生徒の顔が見えて、大切な黒豆の味が分からなくなる、良く味わってエクスタシー（超現況）（桃色現象）を味わいなさい、君達はセックスの時最高な時自然と目を閉じて余韻の中に全てを委ねるだろう！！料理とは物を咀嚼し飲む込む時に味わい尽くし、エクスターシーを感じなければ成らない、その様な料理を此れから此の学校を卒業した生徒達・君達を作り、立派なシェフに成って欲しい！！私は君達より若い生徒達をモーゼスレイクで育てて居る。





和食を作るには必要な菜切り、出刃、柳刃（刺身用）と此の3種類は必要不可欠と説明鰻、アナゴ、剥き物の包丁の他、マグロの包丁を説明説明。





連れて来た生徒で最年少者エクサビア(Xavier)16歳、彼は高校を特待生で卒業してコロンビアベイソン・ジャブコーポに入学して来ている、此处も短期間に卒業して将来の目標に向かう、素直で寝食を惜しまず、小生に就いて来る「青年期には反抗期もあり、17歳を過ぎると大人になると又態度も変わるが、君には此の儘大人に成長して欲しい、俺の言う事を聞き、よく考えて、判断して進みなさい」と言い続けている。今回外泊するので親の許可、学校の許可、厳しい手続きを得て連れて来たので有る。彼がシアトル行きを望むから連れて来た。今回の事で彼は又大いなる飛躍をした。

習いたての蒲鉾を“さざ波切り”にして短大生（コミュニティーカレッジ）の生徒の前で模範演技で有る。

小生の料理は **Get unity** 一致団結、一致協力の修作であり秀作でも有る。決して自分一人で作り上げた今日の料理で無い、然し何処の誰の料理より美しく、美味しいのは間違いない、其れはシェフを信じて **Get unity** の精神が続く限り存在するのです。

此の道に入ったばかりの時は何も知らないが、そんな皆さんを立派に育て上げるのが、シェフ・インストラクターの務めだから、心配なく付いて行きなさい！！1年2年で一人前に成ったと勘違いしてはだめだ！！頭でっかち成るな！！謙虚になれ！！小生は正直に「君は手先が器用でこの作品を成し遂げた」「君は不器用でもう少し努力が必要だ！！然し努力を重ねたら彼に追い付くから心配するな」器用な生徒には「君は此れが出来たからと有頂天に成るな！！もっともっと、数多い料理を教えて上げるが、有頂天に成る生徒は俺には必要ない！！」「むしろ努力研鑽をする不器用者を育てる方が遣り甲斐がある」と言うと、生徒皆が一生懸命聞き耳を立てて講演に没頭して来る。世は差別待遇だ、人種の蔑視だ、と神経質な世の中、小生は過去 50 数年間、黒人も白人も黄色人も無い、本当の事を言い、叱責もする、親身に成って教えて遣る事が平等の根源である！！マナー違反に遠慮して怒れない様では教師の資格はないのではないだろうか、なまじっか大人が聖神君氏みたいに宣う（のたまう）が、どれだけ人の痛みを知り、どれだけヘドロを飲み、どれだけ人生の艱難辛苦を味わった事が有るのだろうか？相手を尊敬し尊重して行けば何のわだかまりも生じない。

出来不出来の評価で世の中を推し量るから、要領の優れた者が大方脚光を浴びる、小生は幸いにして多くの人にお世話に成り、皆さんから押し上げられて今日まで歩いてきた、そして思いもよらず、シアトルから内陸部へ約300キロの地点のモーゼスレイクに縁あって来た。

アメリカ人社会で全米司厨士協会 37 年間の在籍や国際ロータリークラブで過去 22 年間在籍し多くを学ばせて貰い、多くの知人を得て、日本の首相のお料理や偉人や巨万の富を有した人達をお持て成しして来た、料理人として華やかな舞台にも立った、小さいがオフィスに辻静雄メモリアルライブラリーが有り和洋中華の専門書や DVD が収蔵されて有り何時でも図書室で読むことが出来る。今も書物は増え続けている。彼らに正直な対応と料理への研鑽・努力と求道心を教え続けたい。



真面目で責任感雄有る、優秀な生徒ハービン (Harven)を紹介する。



組板の上にあるミラーに写る仕込み具合の料理ではあるが、実際に出来上がった料理を身近に回覧すると又別の角度で料理を観察できる。小生の生徒エクサビア(Xavier)とハービン (Harven)がカレッジの生徒の席に持ちも回る、サンプルを観終わった他の生徒達（前列）は今日の授業のテキストブック“サーモン酒蒸し”豆腐をサーモンで巻き、浅蛸、貝柱、海老、椎茸、蒲鉾、レモン、青葱、の材料を順次蒸す。“サーモンけんちん蒸し”エメラルドソース掛けやサーモン黄金焼き” “サーモン親子和え”のテキストブック写真入り料理レサピーを真剣に見て居る。

下記の写真 3 枚に配られた。インストラクター・教師と授業参観者の早坂領事は全てカラー刷りだが 35 名の生徒達は黒白のプリントで有った。



SEATTLE SEAFOOD MEDLEY {SEAFOOD SYMPHONY}

Ingredients for Salmon Sakamushi	
1 6oz portion of salmon skinned	2 ea slice of kamaboko
3 ea manilla clams	7-10 edamame beans
1 ea 21-25 shrimp flattened for tempura	1 ea star carved shiitake
1 piece of tofu (about 1/8 of a block)	1 t sake
1 ea green onion	1 t soy sauce
1 ea slice of half lemon	

Method

Wrap salmon around tofu, place in a bowl with the clams and shiitake arranged around the salmon and tofu. Place bowl into steamer and steam at moderate heat until clams open, at this point arrange the kamaboko, green onion, and shrimp neatly into the bowl. Add enough sake and soy in a 50/50 to just fill bottom of bowl, continue to steam until the shrimp is finished cooking. When the shrimp is finished cooking garnish with lemon slices and edamame beans, and cover with bowl cover.

Est. cooking time 5-10 mints. 鮭（サーモン）酒蒸し



“鮭ケンチン蒸し”

SALMON KENCHIN-MUSHI



ワインとの相性

“鮭ケンチン蒸し” Salmon Kenchin

エメラルドソース掛け With Emerald Sauce

<Ingredients for kenchin>

- 4 oz gobo julienne
- 4 oz carrot julienne
- 4 oz shiitake julienne
- 4 oz yellow onion julienne
- 4 oz konnyaku(devil's tongue root jelly)
- 1 package tofu
- 4 T oil
- 4 T Soy sauce
- 2 T mirin
- 4 T sugar
- 1 t salt

<Equipment needed>

- 1 steamer
- 1 blender
- 1 chinolse
- 1 rubber spat
- 1 heavy sauce pan

<Ingredients for Emerald Sauce>

- 1 small bag frozen peas
- 2 T potato starch
- 1/2 t salt

Salmon 4 each 3 oz portions

Recipe created Takeyuki Suetsugu

Translator Christine Page

Satsuma Cooking School Director / Bistro Stsuma Owner / Japanese Creative Cuisine,Inc President

Bistro Satsuma (253) 858-5151 / Satsuma Cooking School (206) 244-5151



シアトル総領事館から早坂直樹領事も授業参観にお見えに成る、生徒達の真面目な眼差し！！この中から、やがて立派なシェフが出る事でしょう。

小生も過去大型店舗（ウェスティン・ホテル内）日光レストラン従業員 **85** 名の時には **10** 数名アルバイト学生を雇ったり、本格的に和食の修行を積みみたい者は自分のレストランの調理場や **2** 航空会社（ノースウエストとユナイテッド）の機内食を経営して居る時、此処の卒業生をマネージャー兼コックに雇った事も、又シアトルアートインストテュート料理学科から数名雇って料理の英訳のレサピー（レシピ）作りを手伝って貰った事も有る。その当時アメリカン航空・機内職日本料理のコンサルタントも **7** 年間致しました。成田シアトル便がニューヨークに変更成りましたのを期に辞めました。当時シアトルから成田への **3** 航空会社の機内食は間接的に小生が手掛け責任ある立場が続きました。

双日社主催のボーイング社・他航空機関連会社の招待クリスマスパーティー250名は10数年間ビストロ薩摩が料理部門を受け賜わっておりました。

元来派手好きな小生はケータリングの金額の上限は有りません、料理も、人件費も最大に最高に使い演出致します。此処の生徒さんも宮田教授に連れられてケータリング（出張料理）に盛り付けや料理運びに勉強に参加して居ました。



サテ試食後、今日の料理や野菜の剥き物は全生徒のお気に入りをお持ち帰りして良い事で、次の授業が有るというのに、興味津々のシアトルセントラル・カレッジの生徒達。

上下写真3枚は授業後小生のファイルを観て、和食の色彩の良さに感動する生徒。



デモンストレーション後、数々の質問を受けるのに大童のシェフタック末次。一番多い質問はどうしてこんなに柔らかい黒豆が出来上がるのか？流石に美味しい黒豆だ！！とあらゆる角度から質問が有り、茄子田楽に至ってはその作り方や此れがスピニッチ・法蓮草で出来ているとは！！美味しい！！と全ての料理に感嘆の声が多かった。

「又何時の日か、この様な授業を望みますか？」の問いかけに「全生徒がYES!!勿論！！」と答えてくれたのは和食文化普及に多少寄与できたのではないのでしょうか？と自負している。



写真左から早坂直樹領事領事、ハービン (Harven)生徒、小生、エクサビア (Xavier)生徒の皆さん



写真左から早坂直樹領事領事、宮田教授、ハービン (Harven)生徒、小生、エクサビア(Xavier)生徒、塩崎教授の皆さん

宮田敬司郎教授は幼い頃母親と共にニューヨークに移転、後にアメリカで料理界の名門 **CIA** キュルリナル・インストチュート・オブ・アメリカを卒業後シアトルに移転ホリデーインのシェフからエベレット・コミュニティーカレッジ、ノースシアトルコミュニティー・カレッジ、そしてシアトルセントラル・コミュニティー・カレッジへと **25** 年間の勤務で来月退職致します。小生同様アメリカンアカデミーシェフの称号を持ち、アイスカービングの名手でも有り、札幌や旭川、カナダのレイク・ルイズの氷細工の大会で数々の賞を授与、**30** 数年前西ドイツで行われた、国政料理コンテストでは個人の金メダルを獲得した凄い料理人。彼と私は料理を通じて、彼の職歴の軌道と今日までの私の **40** 年間のレストラン経営の歴史の中には

無くてはならぬ存在です。無軌道な私に冷静沈着な彼にあらゆる場面で、手助けを戴きました。

サテ我々の講演（デモンストレーション）後に私の生徒達はコミュニティー・カレッジの料理学科を見学したいとの希望があり、授業中の各クラスを訪ねる事にした。各クラスとも 11 時 30 分から始まるランチを営業（外からのお客様も、実習でサーバーから受付まですべてを学生が取り仕切る）のでキッチンは大忙し、其れでも迷惑な顔も見せずに教授はもとより生徒達は友好的でした。

始めは宮田教授のクラスで親切丁寧に説明をして戴く。







隣の厨房では別な教授が采配、大変忙しそうにしたので声を掛けずに写真撮影のみ、





厨房は7か所あり学年は5学期制で1学期（クラス）は3か月で終了して次のクラスに進む、此のKaren カーレン教授は長年料理学科を担当し顔馴染でも有り、今回も親切丁寧に説明して戴き、**edible flower** 食用花を見せて、試食までさせて戴きました。時間があればレストランでお食事をと勧められましたが、レストランは準備中でも有り我々もホテルに帰り午後6時30分からの青森県八戸の物産展の披露宴が総領事公邸であり招待を受けている為、着替えてホテルをチェックアウトしなければ成らない為に後ろ髪を引かれ乍らカレッジを後に致しました。その後、小生が過去15年間出張料理を受け賜わっている、アメリカ屈指の豪邸へ生徒達を案内致しました、ハリウッドの豪邸にも類をみない豪邸で、日本庭園、数寄屋造り・茶室、ローズガーデン、エーゲ海を思わせるギリシャ様式、彫刻、大噴水、大型プール、ロールスロイス、ジャガーのスポーツカー、地下テニスコート全て桁外れ、8月には此処に懷石料理を作りに来ます、其の時園内や数

寄屋造りを寫し“和食普及の親善大使の活動の一環”＜其の五＞を投稿致します。写真下 Karen カーレン教授が見せてくれた **edible flower** 食用花。



***2017 年 4 月 21 日に訪ねた時の事を明記致します。

Welcome to
Squau One!
Specials:

Squau One!
Specials:
Pumpkin Soup
Arugula Salad with pistachio and cheese
Shrimp Tortellini with a saffron & cauliflower cream sauce
Orange, Caramelized Onion & Almond Tzatziki
Almond-Crusted Trout with fingerling potatoes











シアトルセントラル・カレッジのビルディング内、生徒達が屯する広場ここでは、簡易食を食べる生徒達が急速する場所でも有るが、隣に小奇麗にしたビストロ的で清潔感溢れる一角に **Square One** が有り、食欲をそそる料理が陳列されて有った。

次回はお忍びで食べに行きたい、聞けば教授は元ニューオリンズでレストランのシェフオーナーで有ったらしい。此のシステムは以前は無く、学校の改造の時新設されたらしい。

4月21日訪ねた時先生のクラスの生徒の作品が広いダイニングルームに飾られて有った、2人の卒業作品で料理もブレッドやケーキや飲料水まで用意され、フードコストから自分でシメレーションをして、お客をマネジメントしなければ成らない、ユニークな試みです。











間も無く卒業して行く生徒は卒業試験と成る料理やフードコスト（材料費）、レーバーコスト（人件費）、サーバー（給仕）、フロント係、レストランのシュミレーションをそつなくこなさなければなりません、両親や親せき縁者も招待出来、生徒本人より両親の方が緊張して不安気の顔も見られます。生徒達は明日は店主と成る我が身ですから、与えられたポジションで働き、今日の店主の同窓生をサポート致します。













***以上が卒業試験の作品

















エプロンの色が変わり、料理も手作業も下級生のお仕事です。





ボールの淵からスープが垂れて汚れていても気に成らない一年生。

数か月して上級生に成って行くと前記掲載の様に技術も向上するから、料理学校や各セミナーや講演の受講は料理の技術促進に必要不可欠なものと言えましょう。

******* 実は写真下に記載されて有る、此のコンピューター・システムの**コンビーオープン** 2 万ドル相当を三菱飛行機モーゼスレイク社がコロンビアベイソン・ジャブコーポに寄付する計画で有ったのだが、アメリカ側の連邦政府がご贈答を受けるにはワシントン DC の了解を受けなければならず、その手続きは昨年 10 月から頓挫している。

小生はいち早くコンビーオープンとはどのような物か視察に来たのです。





宮田教授のクラスも拝見、其の時今回 5 月 31 日の和食普及親善大使の一環での講演を此処セントラルコミュニティー・カレッジで開催させて戴く様に依頼したのです。





北米新報

世界に広める日本の味 干物食品を米国へ

健康志向と
魚料理の世界化

三重県紀北町の名産品である干物食品の米国普及事業の環として29日、シアトルセントラル・コミュニティーカレッジ(SCCC)で試食会が行われ、日系社会、地元市民ら関係者40名余りが参加。今後の可能性を探るべく意見交換を行った。

漁港としても知られる紀北町だが、近年は過疎化が問題視され、地元商工会は打開策を模索。04年に同地の干物食品が「JAPANブランド」に認定されたことを機に、味わ

いや食感を保ち電子レンジのみで簡単に調理が可能となる冷凍食品を開発した。「何とか町を元気にしたい。活性化を図りたい」と海外市場での干物普及を図る同町商工会の中野公郎(きみお)会長の言葉にも熱がこもる。

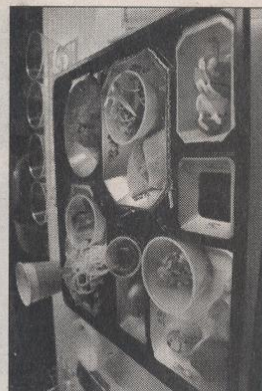
試食会では日本食レストラン『ビストロ薩摩』の末次毅行料理長が米国人向けにアレンジして作った干物料理を10品紹介。SCCCの調理師育成プログラムを担当する富田恵司朗さんが協力した。

質疑応答では参加者から、米国人向けの濃い味

付けの必要性、ノースウエストでは入手できない日本独自の食材提供、日米間の電力差について指摘が出た。訪問団一行は今回出された意見を日本に持ち帰り、海外市場のニーズに応える製品化を

商品ということから、米国内では健康志向を持ち、魚料理への理解を示す人々をターゲットに事業展開する意向だ。

当イベントはピンポイント・マーケティング社が主催。また兵庫ビジネス



本報記者さんの干物アレンジ展。

目指す。

訪問団の1人でシアトルにも縁を持つ三重中京大学の伊藤力行(ちかゆき)教授は、さまざまな意見が出た試食会の反応から成功へ向けた手ごたえをつかんだという。あくまでも大量生産の効かない

文化センターも兵庫県日本酒の試飲を行っている。

記事写真 佐々木 志峰

JAPANブランド

専攻振興事業

経済産業省中小企業庁が04年に創設。日本各地域の伝統技術や素材とつた資源を活用した製品の価値を高めて、世界に通用する日本ブランドを実現するための事業。

www.chusho.meti.go.jp/shogyo/chiki/japan_brand



干物アレンジ展を観る参加者さん。



三重県紀北町干物食品展 当日の試食風景







2007 年 10 月 30 日紀北町干物物産展“干物をアメリカ人嗜好に”と言う事で日夜研究致しカクテルグラスに盛ったり、寿司にアレンジしたり、イタリアン料理にアレンジ、カナッペにしたりで多くの創作料理を完成、ファイルにして 5 冊という超大作干物料理が出来上がりました。私が過去に 40 年間コミュニティーや各大学での和食普及の為の活動はファイルに収録されて有りますが今日は割愛させて戴きます。

此処まで終了させて戴く筈でしたが只今当地の NEK ニュースで 6 月 19 日（月曜日）フランスで開催されて居ます航空機ショーに MRJ が映し出されて居ました。昨日（日曜日）はファミリーデーに招待されて行って来ました、格納庫に 2 機、外でテストフライトの為の 1 機を寫して参りました。又シアトルから春秋会（商工会議所・日本企業の駐在員で構成）方々が参観に来られていました。総領事館での催し事で逢う旧知の人達も居れて楽しい一時が持てました。



2017 年 6 月 18 日（日曜日）三菱航空機 MRJ ファミリー・デー&シアトル
商工会議所（春秋会）モーゼスレイク工場見学にて。







いよいよテスト・フライトこれから本コース滑走路に向かいます。





加速を付けて陽炎が燃える炎天下、遠くを一直線に・・・





短い助走滑空で舞い上がった **MRJ** 何と優美な姿だろう！！5 時間のテストフライトだそうです。午前 **10** 時過ぎ離陸致しましたから午後 **3** 時には寄港するという、此処の空港は一応国際空港と名前は付いて居ますが、外国からの発着は有りません、オープンが待ち望まれて居ます。新装なった空港ロビーには一応出入国手続きカウンターや税関のカウンターも有るのです、数か月前はワシントン **DC** から日本国の大使、シアトル総領事館から大村昌弘総領事、ワシントン州知事、三菱アメリカ社長がお見えに成り私どもで出張ランチをさせて頂きました。アメリカで **3** 番目に広い敷地だそうで、軍用機も駐機している、元々は軍の施設でも有る、昨年ポートオブ・モーゼス港湾局の人に案内された時、ウィッビーアイランド空軍基地から **3** 機の新型シェット戦闘機が飛来して来て、寫した写真も収蔵している。ご覧に成りましたか？滑走路内に古びた電柱に電線が此れで先進国アメリカなんでしょうか？



3月30日ワシントン DC から大使、ワシントン州知事を迎えて歓迎会





写真上 格納庫内の MRJ 写真下・シアトルで知人のドクター倉地さん





シアトル補習校の校長杉本御夫妻 8 年前に小生と共に総領事彰を受賞





シアトルからの商工会議所の皆さん



2017 年 6 月 18 日（日曜日）三菱航空機 MRJ 岩佐所長と小生

先日三菱航空機 MRJ の岩佐所長からモーゼスレイク近郊の高校生 600 名の生徒におむすび 1200 個と海苔、コロッケ、沢庵のご注文を戴き



写真右端、今日のリーダーのシアトル日本商工会（春秋会）会長の桂田健氏と左は三菱航空機 **MRJ** 岩佐所長と中央小生です。

又桂田健氏はジャパンエアライン（日本航空会社シアトルの副社長）の職責でも有ります。



ベラビュー・チルドレンズ・アカデミー校長清水愉香さん左から二人目です、申し訳ありませんがユ香さんの愉は誤字でユの字は探せませんでした。

7月8日、9日開催ジャパンフェアの主宰者でも有る。

今日6月20日（火曜日）コロンビアベイソンジャブコーポ校内に有るシアター（映画館）で以前シアトル総領事館から戴いた“ご馳走”と

“JAPANESE SEAFOOD EXPORTS”のDVDを放映致しました。はまちの養殖や築地市場、鮮魚の流通、野菜フルーツ等にクラスの生徒達も興味津々、別のテープ“食彩の王国”の牡蠣の養殖などはシアトルは牡蠣の産地でもある事から、戦後日本から輸入された（マッカーサー元帥の時）小粒の“くまもと”オイスターの話などと、アメリカ屈指の豪邸での福祉活動の会席料理と豪邸の風景をも交えて、次の“和食普及の親善大使”活動の一環く其の五＞でレポート投稿させて戴きます。長文のお付き合い誠に有難うございました。

写真と寄稿文 末次毅行

