

農林水産省へのレポート和食普及親善大使活動の足跡

<其の十>

今年も派米農業研究生が此処モーゼスレイクのビッグバンド・コミュニティーカレッジに必須科目英語の勉強に来訪！！

農業研修生の卒業式を公邸で行われる時は毎回招待を受ける、かれこれ 40 年近くに成る、今から 5 代前の研修生所長故留岡さんや松下さんが鹿児島県出身者で小生との交流が有った為で其の後、堀内さん、吉川さん、そして現在の吉永派米農業研修生所長に至る、3 年前此処モーゼスレイクに移転する前からビッグバンド・コミュニティーの事は聴いていたが、何と小生が教鞭を執る、コロンビアベイソン・ジャブコーポと道路を挟んだ処に有るとは奇遇である、年に何人かは小生の生徒も向こうの学校に入学して行く、連邦政府直轄で有る為、此処を卒業してからも寮住まいと 3 食の食事も保証されている、良くしたもので、メイン・キッチンで全寮制の食事 240 人を毎回作るので人手不足の時は素直に自主的に手伝っているのがアメリカ人的で好感が持てる。又在学生と比べると短期間のうちに随分大人に成長する姿を観る。当校の卒業式の時ビッグバンドの学長が祝辞にお見えに成る事も有る。昨年は農業研修生がお世話に成って居る事もあり、親しく名刺交換をした。

サテそんな事より此度何時もお世話に成って居る、石川領事(農林水産省派遣)と吉永派米農業研修生所長を生徒の入校手続きや寮の入室配分など一段落された事で、拙宅にご招待する事に致しました。こういう時でない限り少々手の込んだ(日頃も手抜きはされない日替わり弁当ですが食材の品物・品数が違う)手作り弁当を生徒に教える為に、共同作業で作り、ご招待する事に致しました。

又お弁当を何か事が有ると招待戴きご馳走に成る、山田総領事と公邸料理人益子シェフに新元号“令和”の春「祝新元号寿弁当」と題した弁当を、お味見して戴きたく、2 個余分に調達致しまして、ご迷惑とは思いつつ、シアトルへ石川領事に届けて戴きました。

在シアトル日本国総領事館

総領事 山田洋一郎様

平成 31 年 4 月 1 日(午前 4 時)

本日、日本時間平成 31 年 4 月 1 日午前 11 時 30 分過ぎ(シアトル時間 3 月 31 日午後 7 時 35 分)に元号が発令されました事は大変お目出度い事と存じます。

特に万葉集から引用された元号“令和” 草花が咲き、梅の花が咲き匂うが如く、国民の安寧を長い伝える言葉として此れから益々の日本の文化発展と平和を象徴するかのようで御座います。

素晴らしい「新元号が令和」は 2019 年 5 月 1 日より皇太子殿下が、天皇陛下に御即位されてからご使用に成られるそうですが、今日此の“寿ぐ” お目出度い日に恐れ多くもいち早くお献立に奏上させて戴きました。

丁度石川領事がモーゼスレイク・ビグベンドコミュニティーカレッジをご訪問される事で料理の仕込みも、ほど完成お献立を作製中に机上のパソコンに速報ニュースが流れましたので、急遽新元号“令和” の春「祝新元号寿弁当・お献立」と書き改めさせて戴きました。本来はお赤飯を使用したお献立でお祝い申し上げる事にすべきでございますが、次期会に総領事山田洋一郎様にご賞味頂ければ幸せに存じます。

又本日、大変勝手ながら領事石川様にお持ち帰り戴きます
寿弁当は(コロンビアベイソン・ジャブコー^ポ職業訓練所)
の生徒達と共に製作致しました。

二セットご用意致しましたので、1セットは公邸料理人益
子シェフにお渡し頂ければと存じ居ります。

尚一昨年全米日本語教育学会(田伏素子教授)PH.D よりの依
頼、ニュースレター掲載「和食普及の親善大使」について
質疑応答が御座います。

其れと創作料理を数点ファイルに収納致しました。ご笑納戴
きますすれば恐縮至極に存じます。

既に発表されましたが、お時間が御座います時に、御目通
し戴きますれば、この上ない幸せで御座います。

過日 3月 24 日ご多忙中シアトル鹿児島県人俱楽部創立
112周年記念晩餐会にお越し下され、ご祝辞を賜りまして
誠にありがとうございました。重ねて御礼申し上げます。

季節の変わり目故ご自愛ください。

敬具

末次毅行拝

新元号“令和”の春

山田洋一郎総領事様

2019年4月2日

祝新元号寿弁当・お献立

<前菜>

数の子粕漬け、極上丹波黒豆、紅白蓮根、梅鶴玉子、
キンカン飛子射込み、茄子田楽、丸十甘露煮、蒲鉾、
アスパラ江戸和え、スマートサーモン親子和え、
梅桜人参、

<焚き合>煮物

お煮〆 {大根・人参・牛蒡・蒟蒻・竹の子・蓮根・
竹の子・椎茸・厚揚げ・絹さや}

<揚げ物>

海老フライ・鶏肉笹身鳴門揚げトンカツソース(自家製)

<焼き物>

鮭塩焼き・大根おろし・玉子焼き(青葱入り)・レモン

<練り物>

沖縄芋と紫芋日米親善マッシュポテト木の葉型・

*沖縄芋と米国産紫芋とをバター味のマッシュポテト仕立て

<御 飯>

野菜五目寿司・幕ノ内ご飯・

<香の物>

沢庵・福神漬け・

<水菓子>

織部きんとん・ キャンザロップ・メロン・葡萄・苺

新元号“令和”の春

祝新元号寿弁当・絵献立



寿弁当

<上段左> 鮭塩焼き、レモン、山型バラン、梅&桜人参、鶴梅

玉子、数の子粕漬け、

<上段右> 海老フライ、笹身鶏肉鳴門揚げ、紅白蓮根、豚カツ

ソース、

<下段左> 切違玉子、紅白蒲鉾、茄子田楽、極上丹波黒豆、

アスパラ江戸和え、

<中段中> 枇杷玉子玉味噌漬け、

<中段下> 沢庵、福神漬け、

<下段右> 煮〆 {牛蒡、大根、人参、椎茸、蓮根、竹の子、蒟蒻、厚揚げ}

三区切り細長重箱



<左 側> スモークサーモン親子和え、丸十甘露煮、

<中央区切り> 莓、三又葡萄、キャンザロップ・メロン

<右 側> 織部栗きんとん、折り紙兜、金柑飛子射込み

二区切り細長重箱



<右 側> 野菜五目寿司(牛蒡、人参、蒟蒻、椎茸、
豌豆)金糸玉子、紅生姜、

<左 側> 幕ノ内ご飯、山型バラン、

* * * * 日米親善マッシュポテト葉型

* * 作り方 (沖縄ポテトにアメリカの紫ポテトを合わせてバターで味を付けたマッシュポテト甘くて美味しい)

以上

新元号“令和”の春

祝新元号寿弁当・お献立

石川領事モーゼス・レイク御訪問・
歓迎ランチ薩摩庵にて 2019年4月2日

お献立

<前菜>

数の子粕漬け、極上丹波黒豆、紅白蓮根、梅鶴玉子、
キンカン飛子射込み、茄子田楽、丸十甘露煮、蒲鉾、
アスパラ江戸和え、スマートサーモン親子和え、

<焚き合>煮物

お煮〆 {大根・人参・牛蒡・蒟蒻・竹の子・蓮根・
竹の子・椎茸・厚揚げ}

<揚げ物>

海老フライ・鶏肉笹身鳴門揚げ・トンカツソース・

<焼き物>

鮭塩焼き・大根おろし・玉子焼き(青葱入り)・レモン

<練り物>

沖縄芋と紫芋の日米親善マッシュポテト木の葉型・

*沖縄芋と米国産紫芋とをバター味のマッシュポテト仕立て

<御 飯>

野菜五目寿司・幕ノ内ご飯・

<香の物>

沢庵・福神漬け・

<水菓子>

織部きんとん・ キャンザロップ・メロン・葡萄・苺

新元号“令和”の春

祝新元号寿弁当・絵献立



寿弁当

<上段左> 鮭塩焼き、レモン、山型バラン、梅&桜人参、鶴梅

玉子、数の子粕漬け、

<上段右> 海老フライ、笹身鶏肉鳴門揚げ、紅白蓮根、豚カツ

ソース、

<下段左> 切違玉子、紅白蒲鉾、茄子田楽、極上丹波黒豆、

アスパラ江戸和え、

<中段中> 枇杷玉子玉味噌漬け、

<中段下> 沢庵、福神漬け、

<下段右> 煮〆 {牛蒡、大根、人参、椎茸、蓮根、竹の子、蒟蒻、厚揚げ}

三区切り細長重箱



<左側> スモークサーモン親子和え、丸十甘露煮、

<中央区切り> 莓、三又葡萄、キャンザロップ・メロン

<右側> 織部栗きんとん、折り紙兜、金柑飛子射込み

二区切り細長重箱



<右側> 野菜五目寿司(牛蒡、人参、蒟蒻、椎茸、
豌豆)金糸玉子、紅生姜、

<左側> 幕ノ内ご飯、山型バラン、

* * * * 日米親善マッシュポテト(沖縄ポテト&紫ポテト)

以上

2019年4月2日石川領事と派米農業研修生吉永所長コロ
ンビアベイソン・ジャブコー^ポ(職業訓練所)と小生のオフ
イス兼辻
静雄メモ
リアル・
ライブラ
リーをご
訪問。





第一キッチンの隣に有る、学生食堂(ダイニングルーム)此處で朝・昼・晩の3食を全寮生に提供する。病で寮に寝て居る生徒には寮に食事の配達も有る。至れり尽くせり。







毎回 250 人の食事に追われる第一キッチン今日は第一キッチンの誰か職人が休み、ミストリサ先生が急遽援助をして食事を振る舞う。料理学科、ペイント科、大工・セメント科、看護師科、薬剤師科、ビジネス全般科の生徒達、調理は料理学科が受持つが汚れた皿や、調理器具は掃除は各科が割り当てられて綺麗に洗う、又厳寒の豪雪の際は広範囲(元軍隊跡地)の学園内を雪かき、清掃を土木科が行う、校舎の外壁、内装もペイント科が行う、医療も看護科、薬は薬剤科で配布、薬は毎回分量だけを貰いに養護室に行き貰う、中には少量のドラッグが混入された居たりするので、一度に錠剤は上げない、外出は時刻をオフィスに届け、帰校は報告、午後 9 時前に帰校、消灯は午後 10 時、大声での罵り合いや暴力・喧嘩は厳禁と素行には厳しい、規則に反すると即、退学処分を受ける。生徒の健康管理には充分気を付けている、軍隊に類似している。

食事は決して美味しいとは思は無いが、不味くは無い、若者達の空腹を満たすに充分に足りる、飲み物もアルコール以外は豊富、デザートも各種、日替わりのお献立も豊富で材料も有り余る程で期限切れ前にポイポイ捨てる、もう少し材料管理すれば良いのにと生徒達にも材料の無駄使いを厳重注意して居る。



料理科に在籍しても優秀な生徒達が優先的に和食薩摩に 8 週間 2 名が厳しい研修に朝 7 時から 10 時、其の後はクラスで授業、午後は 4 時から 6 時 30 分迄厳しい研修に励む、主に午前中は女房の指導で弁当作り、午後からは小生の和食の技術指導と礼儀作法。ミス・トリサ先生が有終な生徒を送って来るが実戦方式の従業だから厳しく時には大声で怒鳴るときも有る「お前は、寮に帰れ！！」とか言われる生徒もいるが、根性が有るのか、翌日は又帰って来る、和食薩摩は日本食文化も学べるし、美味しい料理も食べられる、寿司も習うし、魚の卸し方、鶏肉のさばき方、鮭、鯛等の調理方法、だしの取り方、擂り鉢の当たり方、日本語の勉強、お早うございます、お疲れ様、時にはクラス全体の授業の時は 8 週間の授業を受けた生徒が同級生の前で実技や指導をさせてるので、特別扱いされた様で、嬉しいのである。和食薩摩は狭き門で後続者は空待ちの状態、一生懸命働いた者にはご褒美にシアトルから買って来たラムネ・サイダーを与えると大喜び、何処で聴いたか、他の学科の者までラムネを買いに来る、勿論原価で分けて上げる。校内を歩くと他の学科の生徒達までも「お早うございます」と挨拶をして来る、アメリカに 50 年間住むと自分は何人であるか日常は忘れている、そんな時あ～あ俺は日本人なのだと思い起こされる。身は朽ち果ててアメリカの土に埋まるのか？と寂しく思う事も有るが終生、アメリカの若者達に、日本食文化を伝えられる天職に有りつけた事に本当に満足している。素晴らしいアメリカ人と女房が此の気難しい職人を生かしてくれる環境作りに協力・没頭してくれる事に小生は深い敬意と感謝する昨今です。



トリサ先生は、持病を持ちながら、強靭な体力と精神力で、生徒達の面倒見が良いし、小生宅の芝刈、庭木の剪定までしてくれる。彼女自身広い庭とフルーツの木から各種自家製ジャムが実に美味しい！！朝食や合間の時間はトースとに各種ジャムと挽き立てのスターbucksのコーヒー、マンゴーやシズンのフルーツで至福の一時を送っている。







和食薩摩の第16期生＆第17期生も揃って第二キッチンで訪問者の石川領事＆吉村派米農業研修生所長をお出迎え！！記念写真の時は必ず腕をだらいと下げたり、後ろに生意気に手を組むなと言ってある、特に上司との記念撮影はピースの指サインは厳禁、8週間の研修中は和食薩摩では髪を剃る事。研修後後は自由に無精ひげを生やしても今の若者は現在のスタイルだから構わないが、実際は料理人である俺はと料理人が髪を生やしたり、髪の毛が長いのは好まない！！これから卒業してプロの職場で一緒に働くシェフの姿勢・姿をみて無精髪でも良いか考えろ、料理を作るのに、立ち姿(老いぼれて背中の曲がった小生の言葉ではないが)見た目も大切だぞ！！清潔なコート、爪の整理、指輪は調理中は本来駄目だ、外す時は責任を持って保管しろと伝達して居る。

「日本の大企業や機内食の病院・学校のキッチンは凄いぞ！！帽子は髪の毛を一切出さづ、スッポリ頭からかぶり耳も覆い聞こえる様に風穴が開いている、当然だが目の部分が開き、キッチンに入る前からエレベーターみたいな小さな箱に入り両サイド上から消毒のエアーが吹き込み身体ごと消毒される、次に白い長靴を消毒液の入った浅いプールの中を歩き綺麗なキッチンにステップインする、手を入念に洗い、手袋を着用、包丁は綺麗に整頓した引き出しに入れて有る、引き出しの中も青い赤外線？か何かで消毒されている、ダラス・テキサスもそうだ」さきの話は「昔アメリカン航空のシアトルで機内食・日本食部門のコンサルタントをして居る時、成田空港の某フライト・キッチンに研修に行った時の体験だ、ノースウエスト航空、ユナイテッド航空 2

社の機内食は自分のビジネスでエアポートに近辺に広いキッチンを持ち従業員を雇い手掛けて居た。アメリカから日本に飛ぶ 3 社の大手エアラインのファーストクラス及びビジネスクラスの日本食の機内食は全部責任は自分に有った、其れとノースウェスト随一のレストランをシアトルのウエスティン・ホテル内に構えて居た、従業員 85 名、キッチンスタッフ 15 名寿司バー、炉端鉄板、座敷、カクテルラウンジ、だからこの様な事は夢物語では無い、日頃自分の仕事に研鑽努力して居れば必ず、神や仏は平等にがチャンスを下さる、運やラッキーも有るが、其れを瞬時に捉える事が出来るのも実力のうちだ！！一回の没落で嘆き悲しむな！！何回も転んでは立ち直る気力・鋭気を俺の下で学べ！！君達は中学・高校で平均以下だったろう～(本来こう言う事を学校で言ってはいけない禁句だが、小生はあえて言う)昔いや今でも俺は劣等生だった、1960 年代アメリカは俺の夢の国で有った、日本はまだ先進国では無かった、大学を卒業しても海外には行けない日本の事情(通貨基金の \$ ドルの準備高が日本は低く海外に持ち出せる金額は 500 ドル以下では何週間も滞在出来なかつた)も有つた、海外勇躍の夢は小学 2 年生の頃にから有つた、高校三年生の頃今やアメリカは戦後第二波の日本文化ブーム始まりだと感じた俺は日本料理の道に飛び込んだ寝食を忘れて仕事に没頭し、2 年後辻調理師学校に入学まだその頃は専門の調理師学校卒業者は日本全国で和食の世界には 0.005% の調理師学校卒業者は居なかつた、1 年後輩に福岡の料亭の息子が入職して来た「辻調理師学校に行けば年間一人は海外に勇躍できる」と言うではないか！！「よし！！俺は其処に行くぞ！！」彼は驚き「末次さん 250 人ちゅう一人ですよ！！」俺「ああ～成れば良いのだろう！！」アホ程怖いものは無い！！其れから職人たちの白い眼(当時部屋と言つて職場を探してくれる組合が有つた其処に登録すると最下位の職人となる、一宿一飯の恩義を忘れて素人が教える学校に行く！！其の後バッシングは続いた何と言われようが俺にはアメリカ勇躍の夢が有る)時間が有る時は日本の古跡、墳墓、京都・奈良・石川県と食に繋がる地名を旅して歩き、日本食をひも解いた、知識教養を身に着ける事は将来の為だぞ！！君達に朝礼で 1 から 10 まで数えさせる事は全て日本食文化に繋がつて行く、数日前に魚の三枚おろしを実習したな！！3 枚、三(さんは数)枚とは(紙など薄い一片の事)、鰯等水洗いしてからおろす(身が 2 枚、中骨が 1 枚で 3 枚のフィレに成つただろう覚えているだろう)どの職業についても、最初は何が何の事か解らない！！当然の事だ！！そんな者を俺はアホか馬鹿かと、あえて言う、悔しいだろうが！！その悔しさを覚えて置け！！心配するな！！此れから日一日と頭の良い人間に見て見せる、俺は昔箸にも棒にも掛からぬ間抜けで馬鹿だった！！昔徵兵令が有る時ベトナム戦争で多くの初年兵が戦死した！！何故だか解るか？敵が突然機銃照射で襲つて来た！！気が動転して即座に逃げ場を見つける事が出来ず、残念ながら即死！！勿論アメリカで厳しい訓練を受ける、訓練の時は罵倒される、理不尽な事も有つただろうが、戦地で同僚・後輩を死なせたくない一心で軍隊の教育専門係が特訓で鍛え数ヵ月後戦場に行かされる、俺もアメリカに来て数ヵ月

後 24 歳でコロラド州デンバーで徴兵検査を受けた、英語が全く分からぬ！！アメリカ全州で徴兵の人数が割り当てられ、青年の人口の多いコロラド州では小生みたいな“うすのろ”は足手まといになるらしく、全体の中から一人だけキャプテンの事務室に呼ばれ、試験用紙より難しい書類を読まされたと言うより眺めさせられて結局連邦政府のビルディングから摘み出される屈辱を味わった、翌年アメリカを観たい、どの様な日本料理人がシカゴ、ニューヨーク、ワシントンDCに居るのだろうか？との思いに駆られ、シボレーの大型車インパラの新車を購入、地図を頼りにアメリカ横断の旅に出た(波乱万丈の船出である)、又英語もろくに話せないので、各地で日本料理の講演もしてみたいと壮大な夢も見て実現もした、実際に職場のオーナの理解を得て通訳して貰ったり、或る處では知人を通訳に、ケンタッキー州立大では留学生の通訳で日本料理の講演を冠遂した。有頂天に成っていた、ワシントンDCで 2 度目の徴兵検査に引っ掛かり、今の女房と婚約していた、この年齢で徴兵令か！！人生遠く回り道をするな！！もしかしてベトナムで戦死！！やも得知い、永住権でも国民扱いだから兵役は免れまい！！其の時はベトナム戦争終結の数か月前で 21 歳以下が試験の対象で有ったらしいが、そんな事を知る由もない真冬の暗い早朝ワシントンDCから 12 台のスクールバスでメリーランド州ボルティモア空軍基地に運ばれて能力にもよるが志願したい海軍、空軍、陸軍、海兵隊を書き込み、知能検査、補聴器を当てて潜水艦内の音のどの程度まで聞こえるかのテスト、最後は素っ裸でヘルニアの検査の時、横田基地に駐在した事のある軍医殿が「君は何歳かい？」と訪ねられ、「26 歳です！！」と答え他の軍医や軍関係者に聞こえる様な大声で「26 歳！！我々は君を必要としない！！」と今回も見事に不合格！！兵隊検査の証明書は 1-Y で昔の日本なら乙でもなく丁と言うか身体障礙者扱いで有り、一生永住権と年金番号と兵隊検査証明番号の三枚は財布の中に保持して居なければ成らない！！、シアトルに結婚してから来て友人も出来その中にアラスカで徴兵検査を受けて者がいて、アラスカは若者が少ないので英語も解ら無いのに有無も言わさず入隊されベトナムに送られた経験が有り、除隊後はお陰様で英語の読み書きや国籍も変わり、大学の授業料も免除、家を買う時の支払い方の優遇や商売の頭金等の数々の特典が貰えたと興味のある話をしてくれた。

そういう男が幾多の試練を乗り越えて、今君達の前に立って日本食文化を話し、「料理の心」を説いて居る、俺は共産圏を除いて 2/3 の国々を食べ歩いた、全ての国に国民食が有る、その後ろ盾となる風俗習慣を学ばずして其の国の料理は出来ない！！どの国の食文化を尊敬すべきである。俺は料理は勿論教えるが、料理人としてのマナー・知識教養を君達と共に学んで行く！！理屈ボイ奴は今出て行け、理屈は此れから少しづつ教えて遣るから安心しろ！！此の道で馬鹿を秀才に育てるのが俺の仕事だ、此の中にアメリカの五大湖を知つて居る者は手を上げよ、即座に堪えられる者が何人いるか？日本では中学生でも知つて居る、2020 年のオリンピックは何処で開催される？知らないだろう？アメリカ人は殆ど其の関係者しか知らない、料理には直接関係ないが、

知識・教養を身に着ける事も、人との対話に重要なのだ！！我々が誰でも知つて居るコロンビア・リバーはモーゼスレイクから 30 マイル東をオレゴン州ポートランドを通つて太平洋にそそぐ、ではワシントン DC (首都・州都では無い)を流れる川の名、ニューヨークを流れる川、パリを流れる川、ロンドンを流れる川、リオグランデは何処の国を流れる？**大陸の分水嶺**を観た事が有るか？ “The continental divide” と言うらしい、アメリカ横断の時じぶんが此処で小便をしたらどの川を下つて太平洋に流れて行くのだろうか？試しに実行したら、晴天の為、小さな岩に跳ね返つて砂に吸い込まれて行った・・・

サウスダコタ州マントラシシモアに刻まれた大統領の顔・顔の名前など料理に関係は無くとも、上司、お客様友達との会話に役立てなさい、携帯電話で検索できるだろう、俺はアメリカのホットドックで 1 冊のファイルを作つた、君達はアメリカの住民が一人当たり何個食べるか知つてゐるか？ 1999 年、アメリカ人は 200 億個のホットドッグを食べた。一人当たり年間 73 個になる。又ルーズベルト大統領が現在のエリザベス女王 2 世が幼い頃、父君ジョージ 6 世(アルバート・フレデリック・アーサー・ジョージ)をニューヨークのハドソン・リバー河畔のご自宅にお招きして、此れがアメリカの国民食ですとホットドックを差し上げた嘘の様な本当の話、勿論ワシントン DC のホワイトハウスでは絢爛豪華な宴(うたげ)が盛大に行われた事でしょう。昔のプレーヤーで誰でも知つて居る、野球選手ベイブルースがダブルヘッダーの中間期の時、ホットドックを 12 個、ソーダを 8 瓶飲んだら次の試合終了後病院に担ぎ込まれた。ホットドックにまつわる話、起源や由来は面白い！！野球選手でイチローを知つて居るか？彼との関係、マリリンモンローと結婚したジョー・ジマジオが俺の出張料理(ケータリング)に來た事、料理人で有れば多くの偉人たちに会う機会が有る、君達は此れからの人生驚く程の出逢いが待つてゐる、勿論・富や名誉もだ！！人生に肝心な事が有る、努力と・時間厳守・正直(絶対嘘を言うな信用を無くす)・誠実・約束を守る、此れを完全に出来れば成功間違いなし、俺が外国人でありながら(常日頃は肌の色や自分が日本人であることさえ考えて居ない)アメリカ人社会(多民族の坩堝)の中で 50 有余年語学のハンディーを乗り越えて来られたのも、先の五つの事を守つて來たからで、自分を受け入れてくれるアメリカ社会と皆に感謝している。事ある毎に話し続けて居る。

<其の十 完了>

