

日本食考

志村 良知

たとえ海外の田舎に住むことになっても醤油さえあれば原地食材も日本食ぼくなる。醤油は命の綱で、かけるのではなく垂らすものであり、上等のお酒より喜ばれる贈り物だった。

二五年前のヨーロッパでも大都会には高級店から有名ラーメン・チエーン現地店まで複数の日本食屋があり、パリやロンドンでは鮭バーもみかけて広い選択幅があった。

しかし住んでいたアルザスのコルマールには日本食屋は無かったし、ストラスブールのアルザス唯一の店は品質とサービスが問題で数回トライして懲りた。

隣町フライブルクに鮭屋が開いたときは欣喜雀躍で、車で国境を越えて一時間余りをもとせず、日本人一同家族同伴で入れ替わり立ち替わり出かけた。単身赴任組は入り浸ったようだった。店を仕切る親方は野毛で三代続いた店を潰し、日本に居られずスポンサーに拉致されて当地で店を持たされたという

噂の粋な人。任せてくれるのが一番と、握り甘えび三本付け、しやりが外になった逆太巻など限られた材料で工夫を凝らした鮭を食べさせてくれた。

出張では大都会に泊まることが多く、イタリア、スペイン、フランスでは基本的に現地食であったが、北欧、英国、ドイツなどではインターネットに日本食データベースが出来始めた頃で新規開拓も含め日本食ばかり攻めた。新製発売時や技術トラブルなどでは滞在が長くなったり重なったりする出張者もいて、「たまには地元の飯も食いましょうよ」と抗議されたこともある。おっしゃる通りと足で探し、品質も確かめて一都市一軒は手ごろで美味しい現地食の店とお勧めの一品を確保するようになった。

大きな展示会がある街には曲がりなりにも日本食屋がある。展示会日程が決まったらとにかく全ての日に予約を入れる。その予約をちらつかせての誘惑に勝てる者はいない。初対面の客も食えば判る。手強い相手も籠絡できる。天ぷら、刺身を前にしてのビジネスミーティングのプロポーズはまず断わられることはなかった。