在シドニー総領事通信

第26回 シドニーの日本食材店と日本食レストラン:文化を超えて

令和2年(2020年)10月16日

当地に着任して1年が過ぎました。総領事通信も今号で第26回になります。「開かれた総領事館」の取組の一環として、原則隔週で皆様に当館の日々の活動をお伝えするとともに、私自身にとっても様々な分野での日豪間の交流や協力について考える良い機会になっています。

その中で、いつかテーマとして取り上げたいと思っていたのが日本食材店と日本食レストランです。日本食材店は、当地に在住する日本人にとって欠かせないもので、私自身も大変お世話になっています。また、シドニーには素晴らしい日本食レストランが多く、日本の存在感を高めています。訪日するオーストラリア人が旅行時に期待する内容は、「日本食を食べること」が約85%でトップになっており(2019年日本政府観光局統計)、オーストラリア人にも日本食ファンが増えていると実感しています。

今回の新型コロナウイルスでは、特にレストラン業界は大きな影響を受け、日本食レストランもその例外ではありません。しかし、最近は新規感染者数の減少により、コロナ対策に万全を期しながら営業を再開しています。私も、当初は日本食の宅配で応援し、最近はようやく日本食材店や日本食レストランの一部関係者の方々にお会いしてお話を伺うことができました。

今回の総領事通信では、当地での日本食材店や日本食レストランに対するコロナ支援やこれまでの歴史を振り返るとともに、今後の発展をどのように後押ししていくべきか、皆様と一緒に考えていければ幸いです。



「むすびや」の宅配弁当と NSW 州ワインのペアリング (2020 年 7 月 12 日)

●日本食のテイクアウェイ・デリバリーのすすめ

本年3月のコロナ対策の本格化で、外出制限やレストランの営業・人数制限により日本食レストランは大きな影響を受けました。

総領事館でも、当地の日本食レストランのために何かできないかを考え、まずは 総領事館のウェブサイトに日本語と英語で「日本食のテイクアウェイ・デリバリ 一のすすめ」を掲載しました。

当地のコミュニティ誌や生活情報ポータルサイトなどが、シドニーを中心とした日本食のテイクアウェイについて、日本語と英語で特集していたので、それらのサイトを取りまとめ、日本食レストランへの応援を呼びかけたものです。少しでもお役に立っていれば嬉しく思います。

私自身、感染予防のため「巣ごもり」しながら、毎週末に日本食の宅配やテイク アウェイの食べ比べをしました。どれも美味しかったです!



JETRO の Japan at Home 広告 (2020 年 10 月)

●JETRO の Japan at Home 日本食レストラン宅配割引キャンペーン

その後、日本政府はコロナ対策として日本食材輸出振興策を発表しました。その一環として、日本貿易振興機構(JETRO)はオーストラリアで、Japan at Home 事業(日本食レストラン宅配割引キャンペーン)を今月から本格的に開始しました。

これは、コロナ後に宅配の比重が増すことを視野に入れて、日本産食材サポーター店として登録した全豪の日本食レストランに対して、Deliverooの Early Week Deals と連携して、販売経費・割引分や日本食材サンプル及びチラシの費用を支援するものです。現在、このキャンペーンに参加している日本食レストランは全豪で約40店、NSW 州には約20店あり、更に増える予定です。

今回のキャンペーンを通じて、日本食レストランの宅配や日本食材の使用がオーストラリアで拡大し、コロナ中・コロナ後の日本とオーストラリアの結びつきが一層深まるよう願っています。



姉川商店の姉川店長と (2020年10月9日)

●シドニーでの日本食材店のはじまり

コロナ対策が進み、最近は新規感染者数が減少してきたので、ようやく日本食材 店や日本食レストランの関係者から、当地での日本食の歴史についてお話を伺 うことができました。

戦後のシドニーは反日感情が強く残り、日本人もごくわずかだったこともあって、1960 年代初頭は日本食レストランも日本食材店もなく、駐在員は皆、シドニー東部エリザベス・ベイの日本人クラブで晩御飯を食べていた由です。

今知られている限り、戦後初のシドニーでの日本食材店は、1966 年創業の「姉川商店」です。当初はシドニー中心部のエリザベス・ストリートにあり、今はシドニー北部のアーターモン駅から徒歩 1 分の場所に店を構えています。

挨拶に伺ったところ、創業 54 年の今も、姉川暁子(きょうこ)店長は元気に優しくレジで接客されていました。思わず買ったアンパンは、しっとりしていて日本の味がしました!



東京マートの舟山会長・梅田社長、日本料理研究家の出倉氏と (左から梅田社長、出倉氏、紀谷、舟山会長、土屋領事、佐伯公邸料理人、 2020年10月1日)

●日本食材店のシドニーから全豪への展開

10年後の1976年、シドニー北部のノースブリッジ・プラザに東京マートが開店しました。舟山精二郎会長は、1961年に30歳で商社マンとしてシドニーに赴任し、勤務先の合併と帰国命令を機に、東京マートを立ち上げました。

当初は苦労したものの、すき焼き肉の販売で事業が軌道に乗り、その後事業を拡大して、1991 年には食品商社ジュンパシフィックを立ち上げました。更に、クイーンズランド州、ビクトリア州、西オーストラリア州にも支店(不二マート)を出し、日本食市場の全豪展開を主導しました。

また、1972 年には出倉秀男氏がシドニーに渡航し、スエヒロなど日本食レストランのシェフや本の出版、料理教室の運営などを通じて、日本食の普及に大きな役割を果たしてきました。日豪プレスの「豪州滞在記」連載で、その歴史を記録に残しています。舟山会長と出倉氏は今もご健在で、先日総領事公邸にお招きして、これまでの貢献に改めて謝意をお伝えしました。



Azuma レストランの東公孝シェフと皇太子同妃両殿下晩餐会の記念品前で (左から佐伯公邸料理人、紀谷、東公孝シェフ、東夫人、2020年10月10日)

●シドニーでの日本食レストランの発展

シドニーの日本食レストランはその後大きく発展しました。市内中心部のチフリー・スクエアに店を構える Azuma レストランの東公孝氏は、1990 年からシドニーでシェフを務め、1996 年に Azuma を開店しました。2002 年には総領事公邸での皇太子同妃両殿下(今の天皇皇后両陛下)歓迎晩餐会を担当したとのことです。当時のメニューの様式は、今の総領事公邸にも受け継がれています。

現在では、日本などで十分な経験を積んだシェフのいる日本食レストランだけでも、シドニーに 50 以上あります。種類も、寿司屋、居酒屋、定食屋、焼き肉屋、焼鳥屋、ラーメン屋など様々です。

今のシドニーは Omakase ブームで、お店によっては数か月先まで予約が埋まる 大人気とのことです。私もこれから日本食レストランを一つ一つ回り、応援して いきたいと思います。



Shiki レストランの鯛茶漬け (Washoku Lovers 提供)

●文化を超え、文化を結びつける日本食

そして今、シドニーには日本食普及の新しい担い手が育っています。先日、オーストラリアで唯一の英語の日本食レストラン専門予約サイト Washoku Lovers を 運営する SD Marketing Global の尋木 (たずのき) 由理社長にお会いしました。

9年前にシドニーに渡航し、6年前に起業した由です。オンライン予約システムの利用店舗拡大、日本食が好きなオーストラリア人のデータ活用を通じて、日本とオーストラリアを「日本食」で繋げ、その成功事例を世界へと広げるとのビジョンを伺いました。Washoku Loversのサイトでは、納豆など日本食材の使い方や、当地の日本食シェフのインタビュー記事 Chef's Gallery なども掲載され、日本食普及への熱い思いが伝わってきます。

今月26日には、オーストラリアでの日本食文化の啓蒙と若手料理人の育成のために、出倉秀男氏のスタジオを会場として「食べて見て座談会」を立ち上げ、初回はゲストシェフの河野巧氏(Shiki レストラン)による鯛茶漬けとNSW州産の新茶葉の天ぷらを紹介するとのことでした。今後も定期的に開催される予定です。この場で、出倉氏はじめ先輩シェフの技術と思いが、当地の後進のシェフたちに必ずや伝わるでしょう。

日本食は、ことばを超え、文化を超えて、日本の良さを伝えます。また、オーストラリアならではの様々な新鮮な食材を活用することで、日本とオーストラリアを結び付け、新たな価値を生み出します。

日本とオーストラリアの食材を組み合わせて、ここシドニーでしか食べられない素晴らしい日本食が生まれています。更に、日本食に触発された和テイストのメニューも、オーストラリアのレストランで良く見かけるようになりました。ただし、尋木社長の話では、実感としてオーストラリア人の約半分は日本食をほとんど食べたことがなく、例えばおにぎりを見ても中に具が入っていることを知らないとのことで、日本食の普及はまだこれからと思いました。

先日、シドニーフィッシュマーケット幹部とお会いして、2024 年予定の新シドニーフィッシュマーケット開設に向けて、築地・豊洲市場の最先端の技術やノウハウの活用に向けて意見交換を行いました。これは、シドニー、さらには広くオーストラリアでの海産物・食材、更には日本食の質向上にもつながるもので、食の分野での日豪協力の更なる可能性を感じさせます。

これからも総領事館として、当地の日本食材店や日本食レストラン、日本食普及 への取組を応援していく所存です。そのために良いアイディアがありましたら、 お気軽にご提案いただければ幸いです。

日本食のテイクアウェイ・デリバリーのすすめ

https://www.sydney.au.emb-

japan.go.jp/itpr_ja/japanese_company.html#Nihonshoku

JETRO の Japan at Home 日本食レストラン宅配割引キャンペーン(英語) https://www.facebook.com/JapanAtHomeAU

日本食文化発展の礎を作った姉川商店(出倉秀男の豪州滞在記第6回) https://nichigopress.jp/live/dekura/152648/ 姉川商店 Facebook ページ

https://www.facebook.com/Anegawa.artarmon

日本食普及の礎となった「東京マート」(出倉秀男の豪州滞在記第28回)

https://nichigopress.jp/live/dekura/188708/

オーストラリアで今を生きる人 舟山精二郎さん (日豪プレス)

https://nichigopress.jp/column/imaikiru/135572/

東京マート Facebook ページ

https://www.facebook.com/tokyomartsydney

出倉秀男の日本料理と歩んだ豪州滞在記(日豪プレス・第1回~第35回)

https://nichigopress.jp/category/live/dekura/page/2/

https://nichigopress.jp/category/live/dekura/

Washoku Lovers:日本食レストラン専門予約サイト(英語)

https://washokulovers.com/

Washoku Lovers - オーストラリアで夢を叶える女性起業家の話(尋木由理社長ブログ)

https://ameblo.jp/washokulovers

「食べて見て座談会」案内状

https://ameblo.jp/washokulovers/entry-12629956434.html

豊洲市場移転のノウハウ生かす:シドニー鮮魚市場の再開発で日豪協力(日豪プレス・2019年9月)

https://nichigopress.jp/nichigo_news/monthly_news/187460/

シドニーフィッシュマーケット関係者の訪日 (NSW 州第一次産業省, 2019 年 10月 1日) (英語)

https://www.dpi.nsw.gov.au/about-us/mediacentre/releases/2019/collaboration-continues-with-sydney-fish-marketsvisit-to-japan

(以上)