

～ 天皇誕生日レセプション：Emperor's Birthday Reception～

2月25日

2月22日に天皇誕生日祝賀レセプションを総領事公邸で開催しました。

私にとっては初めて、館長としてナショナルデー・レセプションを主催する光栄に浴しました。

天皇陛下が御生誕された2月23日に合わせての開催を追求しましたが、NSW州政府主催の大型行事がその日に開催されることが判明したため、招待客への影響を最小化するべく、一日早い開催となりました。

会場の設営や運営は経験豊富な総領事館スタッフが滞りなく完璧に準備を進めてくれています。後に再登場しますが、小寺博文公邸料理人の食事の準備も万端です。

私の願いはただ一つ……「お願いだから雨が降らないで欲しい」、ということでした。

コロナ禍明けの本年は、去年の倍以上の160余名の方々が来られました。

これだけ多くの方々の参加をいただくと、外のスペースが使えるか、室内だけになるかで、会場の設営や混雑具合に大きな違いが出てきます。去年は大雨だったと聞きました。

レセプション前夜は雷雨・豪雨。当日の荒天だけはないようにと天に祈りました。

当日は曇り模様。直前まで小雨がパラつきました。後述しますが、国歌斉唱は村松貞治氏率いるオーケストラに演奏をお願いしましたが、弦楽器に雨は禁物。リハーサルは屋内でして頂きました。

外のスペースで行うことを決定したのは、黒い雲が抜けたことを確認できた、開門から一時間前の午後5時くらいだったでしょうか。挨拶用のポディウムと、オーケストラ用の椅子を屋外に移しました。

その後はすべて、総領事館スタッフが用意してくれたシナリオ通り、順調に進みました。

ビーズリー総督に、主賓挨拶をしていただきました。ベル最高裁長官、オデイ下院議長、クーレ多文化担当大臣といった州要人にもご参加頂きました。経済・文化・芸術・スポーツなど、日本とオーストラリアの友好・交流・協力を支える多くの方々が集まりました。

ビーズリー総督の挨拶は、日本に対する理解と友情、そして深い含蓄を伴う素晴らしいものでした。コロナ禍の中の歌会始における天皇陛下の和歌をご紹介しつつ、日本との友好関係をご自作の和歌で表現されました。本年1月のオーストラリアー・デーにおける車いすマラソン大会の日本人選手の活躍や、前回のこの「便り」で紹介した州立美術館新館建設への日本人建築家の貢献にも触れるなど、随所に日本への深い知識と友情・友好の意を含むものでした。心から感謝申し上げます。

国歌斉唱は、Strathfield Symphony Orchestra の芸術監督である村松貞治氏に、将来性豊かな若手演奏家から構成される Sydney Japanese Chamber Orchestra の指揮・演奏をお願いしました。今回のレセプションのために村松氏が特別に指揮をとってくださったもので、素晴らしい歌声と演奏に感動しました。

多くの日本企業にもご協力を頂きました。アルファベット順でご紹介すると、富士フィルム(その場で撮影した画像が瞬時に印刷される)、Grow Green Tea Company(抹茶アイスなど)、日本盛(日本からスタッフに来て頂いて日本酒をふるまって頂きました)、トヨタ自動車(水素自動車ミライなど水素分野の取組を中心にご紹介頂きました。総督ご夫妻も強い関心を示されていました)に展示ブースを出して頂きました。オリオンビール、麒麟ビール、サントリーからは商品提供を頂きました。レシービングラインの「生け花インターナショナルシドニー会」による生け花も素晴らしかった。ベネットめぐみ氏による盆栽も凜とした趣でした。JETRO、CLAIR、JNTO といった政府関係機関にもブースを出して頂きました。オールジャパンで日本をアピールできたと思います。

そしてもちろん、小寺博文公邸料理人が振舞う素晴らしい料理。和食からモダン・オーストラリアンまで幅広く用意していただきました。私の挨拶の中で少し触れましたが、小寺料理人は、もともとと言語学(英語学)を専攻して大学を卒業されています。直前は東京の有名日本料理店で勤務されていました。今こうしてシドニーで腕を振るっている様子を見て、恵まれたご縁を実感した次第です。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。心から感謝申し上げます。

最後にもう一度(しつこくてすみません)、最後まで雨が降らなくて本当によかった、、、

そう思い、その日の夜はゆっくりと眠りにつくことができました。

(レセプションの写真や模様は以下の総領事館のホームページ、SNS をご覧ください。)

https://www.sydney.au.emb-japan.go.jp/itpr_ja/about_consul_generals_gallery.html#EBR2023

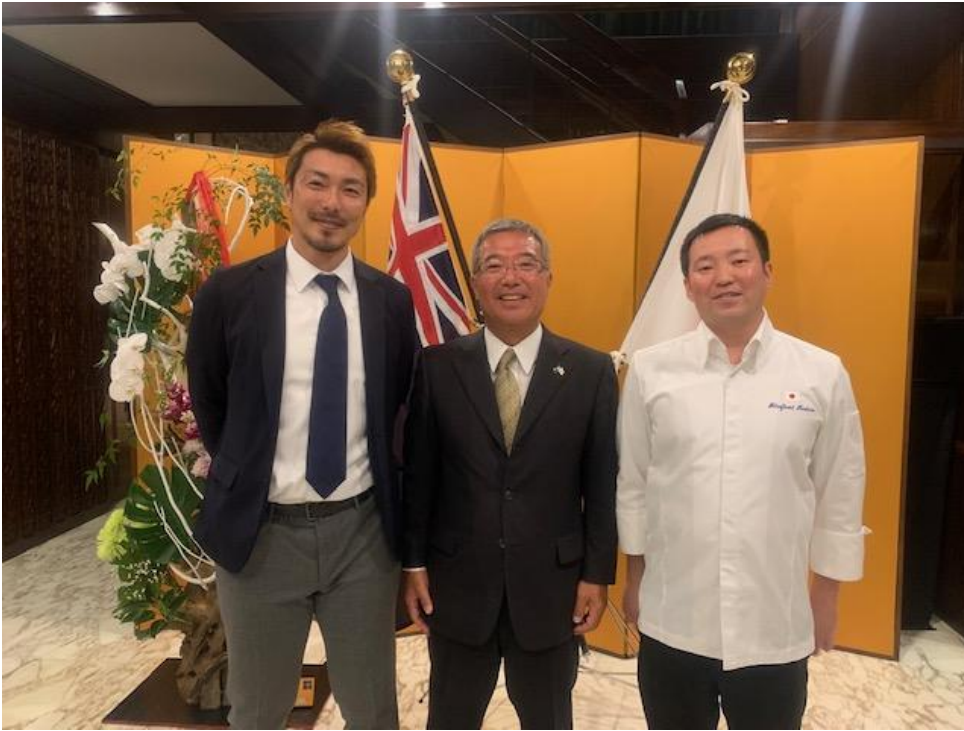
<https://www.facebook.com/CGJSYD>

<https://www.instagram.com/cgjapansyd/>

<https://twitter.com/CGJapanSydney/status/1628642311814123522?cxt=HHwWhMDQ3bfjjJotAAA>







(以下は、小寺公邸料理人が心をこめて用意してくれた数々の逸品です。)

ポークパテとピクルス Pâté de porc with pickles

鯛の三色なます鑄込み Tricolored marinated snapper

夏野菜のフリッタータとセミドライトマト Summer vegetable frittata with semi-dried tomatoes

バーニャカウダー Bagna càuda (vegetables with anchovy dip)

アンディーブとゴルゴンゾーラのシーザーサラダ Gorgonzola caesar salad on endive

