

和食普及親善大使の一環アメリカ人  
社会（福祉社会）での活動に思う。

<其の二>









＜この銅像は 2002 年以来、春から秋に掛けて小生の会席料理の出張料理がオクヨンに掛けられる、クリス・ラーソン邸 14 エーカーの中で其の英国風庭園“薔薇園”に立つ 4 体の銅像一体です＞



＜英国風“薔薇園”からピュージャットサウンド湾を挟んでオリンピック半島を望む＞

此れまで福祉社会（私立病院・私立学校・動物園）教育関係（奨学金）各コミュニティー、州立大、短大、職業訓練所などでおそらく 200 回以上は講演、実技披露（デモンストレーション）を行って参りました。

日本食文化をアメリカ大陸に伝えようと、1967 年渡米した直後に考えたのでした。

其れは恩師故辻静雄先生（あべの辻調理師学校校長）が日本に本当のフランス料理を伝えようと 1950 年頃から、フランスを隈なく行脚し本当の食材、本場からの有名シェフを招へいしての活動が実を結び、現在フランス料理は本場フランスを凌ぐの勢いを見ている事は言を待たない。

私は後年、リヨンに在るフランス校（レクレア城）を訪ねた事が有る、ボージョレーの丘の葡萄畑、其処にフランス料理教育の先駆者辻静雄が残した砦が有った、小生は恩師が歩かれた道を車窓越しに一木一草をも見落とすまいと、眼を凝らし、そして土壤の匂いさえも脳裡に刻み続けたのでした。

それ以前に 1965 年学校紹介でフランスはパリの日本レストラン美紀で約 2 年間働き、当時辻静雄先生が訪仏される度に弟子を案じてか訪問して戴いた時に、私は逆に大変ご苦勞を為さっている、お姿を垣間見る事が出来ました。

以上の様な事が起因し、1967 年 12 月渡米した際、恐れ多くも、小生は「日本料理・食文化をアメリカの大地に植え込んでやれ！！」と壮大な夢を持ったのでした。

時には挫折し、時には大成果を上げる事も有りましたが、其れは小



さな自分の範囲内での事で、多くの事は人知れず埋没する事が多く  
有りました。

何れ自分の行って来た業績をご披露できる時が来るのでは無いかと  
思い、自作自演で料理写真を撮り、講演の風景や料理内容、テキス  
トブックをファイルにしては自己陶醉しては、料理の書物・文献の  
重みで、何時か二階にある書斎が抜け落ちるのではと心配する様に  
成りました。



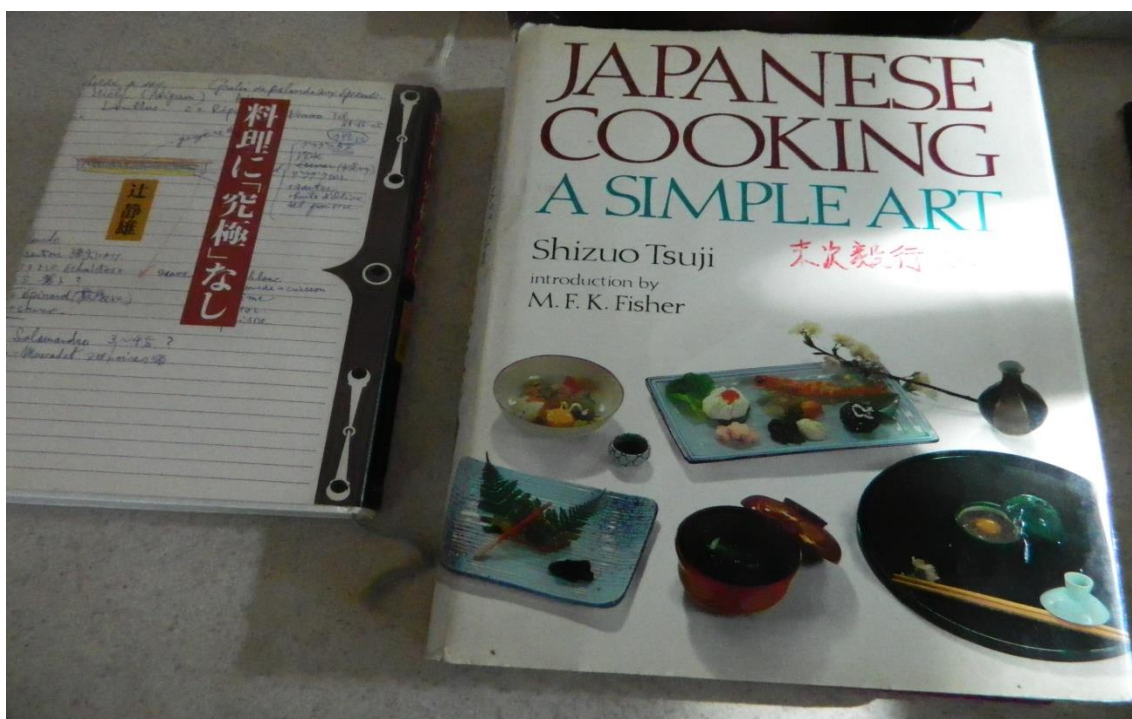
今はビストロ薩摩に辻静雄メモリアルライブラリーとして、辻調理  
師学校発行の書物の他、日・仏・中華・料理の本や日本食物小史・

食の起源・世界の料理祭典・料理のマナー・世界最高峰の食器・氷細工の本・数々の料理技術書・漫画・ビデオテープなどを閲覧出来る様に、パブリックにオープンして居ります。

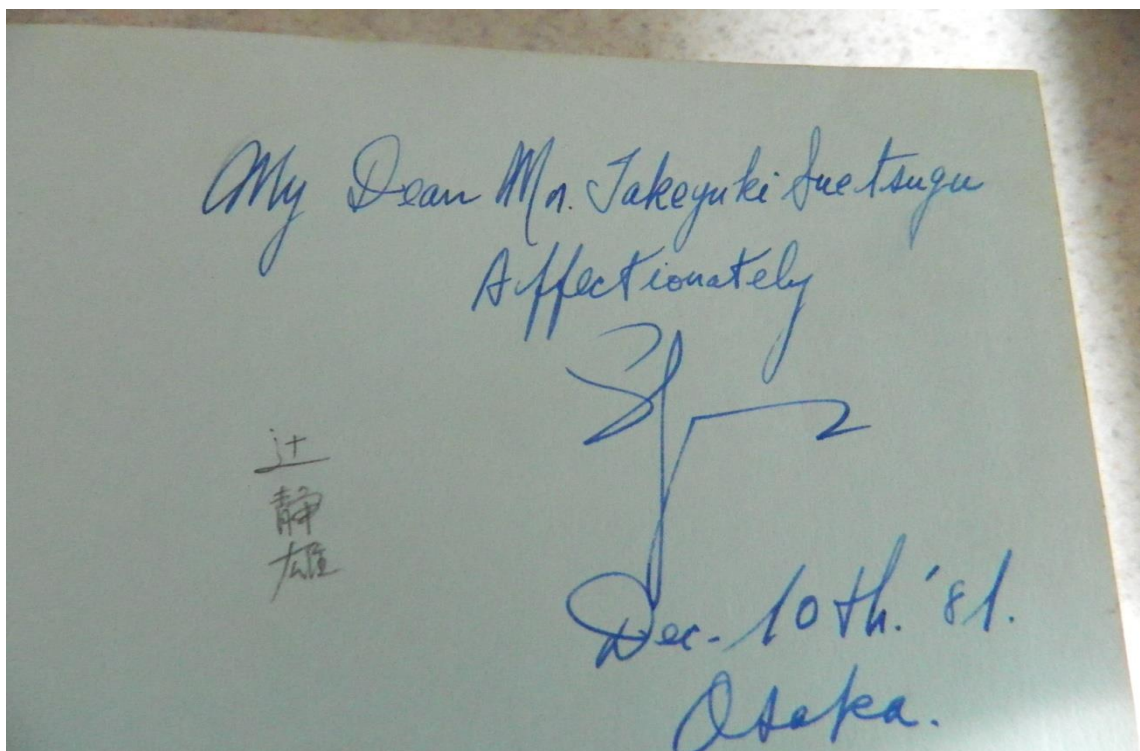
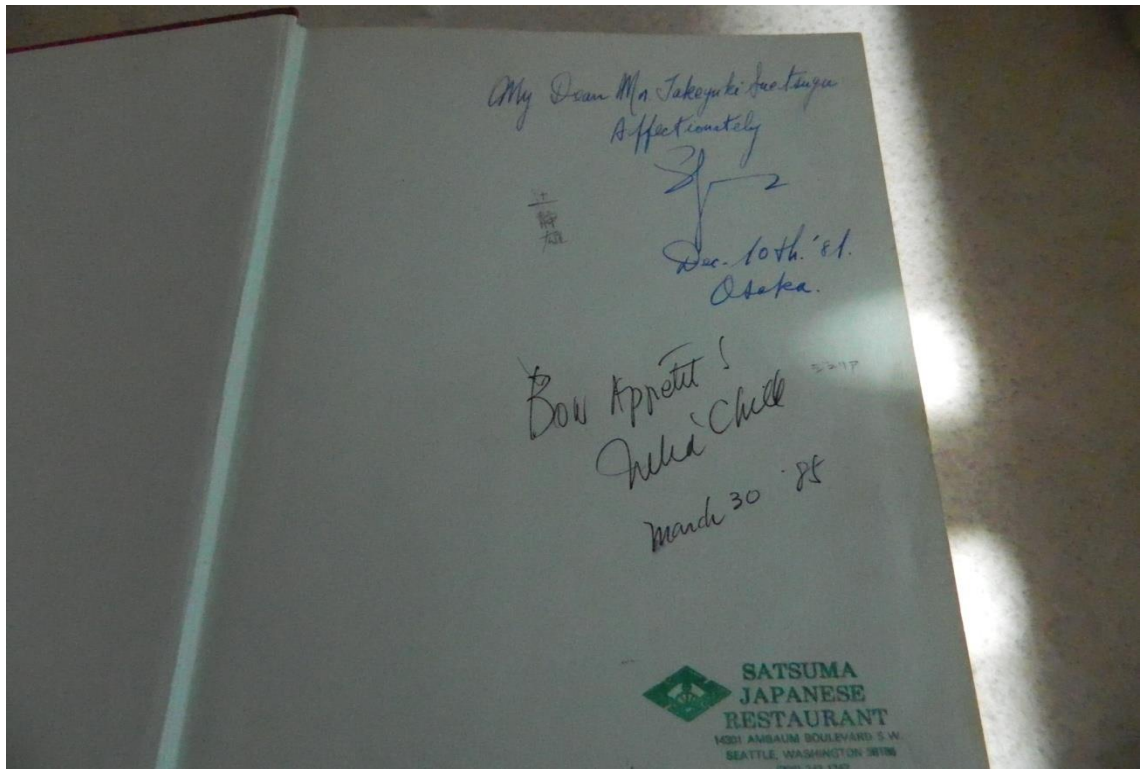


<辻調理師学校 1964 年創生期の入学案内を手にする小生>





＜数々の辻静雄著の中で、アメリカ人に最も人気の日本料理の本（初版は 1980 年に出版）が写真上の JAPANESE COOKING A SIMPLE ART の本です＞

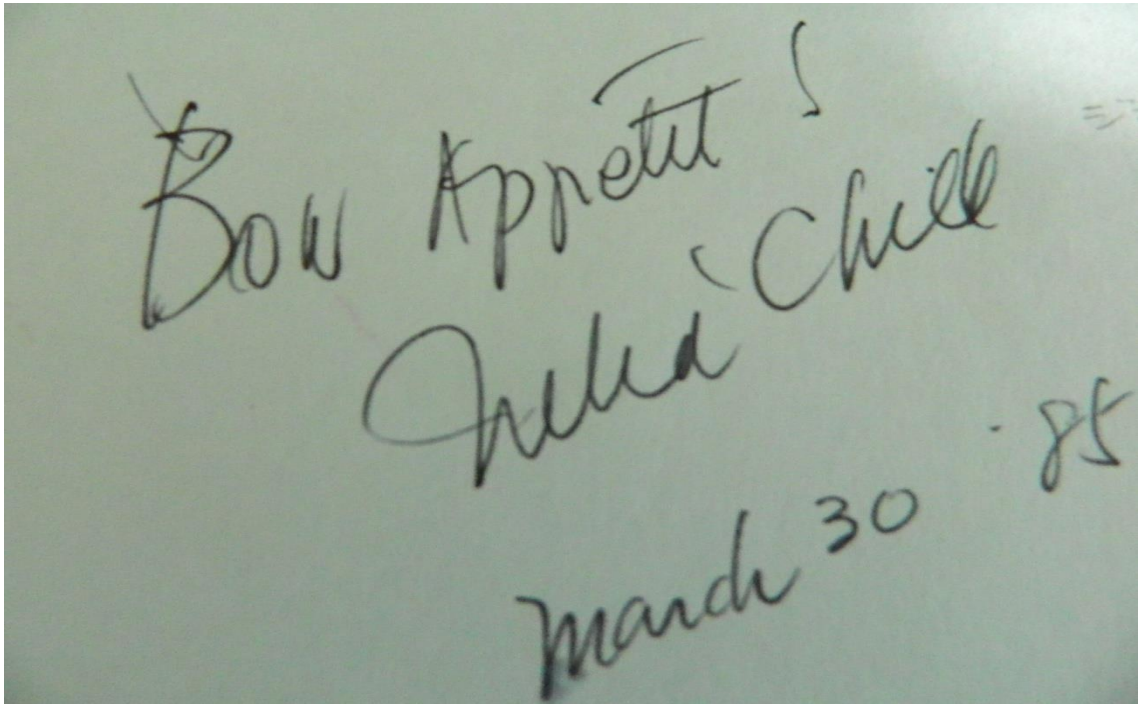


<初版に作者ご自身がサインされて 1981 年 12 月 10 日に戴く>

<恩師辻静雄先生の下方にはジューリア・チャイルドのサインも有



る>



アメリカの料理番組で有名な故ジュリア・チャイルドのサイン因みに、1985年3月に行われたインターナショナル・アソシエーション・オブ・クッキング・スクールのシアトル国際会議（コンベンション）において、マスタークラスを新築間もない、シェラトンホテルの最上階で、小生が受け持った。受講者は135人の大盛況で有りました。其の時多くの受講者と共にジュリア・チャイルドさんも受講されました。翌日宿泊先のホーシズン・オリンピック・ホテルを訪ねて、此のブックに“ボンナペティ良きお食事を”とご自身のサインをしていただく。



元々自尊心が強い小生は何れ人様に認めて貰いたいと言う願いがありました。

何故なら有名に成れば、いとも簡単に、日本料理の伝道に道が開けるのでは無いか？デモンストレーションの要望が沢山来るのでは無からうかと妄想を膨らませるのですでした、其れは金儲けよりも、講演後



“人に与える感動”を観るのが強い事で自己満足に終わる他愛のない事でした。

人に頼まれると徹夜も厭わず、褒められると有頂天に成る単細胞の小生に周囲の皆さんや女房は身体のことを心配する有様でしたが、受講者も主催者側も感謝や感動無くして開催する事は無意味と思い精一杯行いました。

もともと、日本を修業なかばにして飛び出しましたので、技術は人様の前で教える程の事は有りませんでした。人に教えると言う事は、数倍勉強を致さねばならず、寝食を忘れて研鑽致しました。

此れからも己の未熟がゆえに続く研鑽の道です。

Washoku Japanese food  
Good will Ambassador  
Chef Takeyuki “Tak”  
Suetsugu.







サテ話を本筋に戻しますが、今年(2016年)4月22日の農林水産省から、在シアトル日本国総領事館大村昌弘総領事のご推挙を戴き、北米で3名、世界で9名（日本を除く）が名誉の「和食普及の親善大使」に任命して戴きまし事で、これからコミュニティー活動の中で依り一層、和食の紹介、日本の農水産物の紹介を務めなければ成らないと思いあぐねて居りました。

最近に成りフト気付いた事は先にも述べました、200回以上を数える料理の講演でした。

材料費程度のお金を戴く事は無報酬では無く厳密には社会福祉には

成りませんのでしょうが、私の“会席料理の宴”をオークションで競りに掛け、一回につき一万ドル以上と言う（此れは憶測で其の時のオークションにも依ります）金額が各主催者側に渡されると成ると、此れも食文化の紹介と社会に少なからず寄与させて戴いて居るのでは無いかと思う昨今です。



<レントン・テクニカル・カレッジで講演の小生>



＜鮪を卸す時に使う包丁を説明＞

勿論アメリカ人の司厨士協会、日系コミュニティーでの講演、各大学での講演、ロータリークラブなどでの講演は一切無報酬で食材の費用さえ戴いて居りません。

最近 9 月 10 日（土曜日）青少年更生福祉団体と 12 日（月曜日）タコマ動物園援助資金のオークションディナーが有りましたので其れを元にブログに掲載させて戴きます。





＜丘の御本宅脇から雑木林や岩や人口沢を抜けて日本庭園の池に流れ落ちる滝、  
全て計算された演出、お座敷からは、自然美の借景ピュージャッド・サウンド  
湾と庭師の人工的借景が左右同時に楽しめます＞



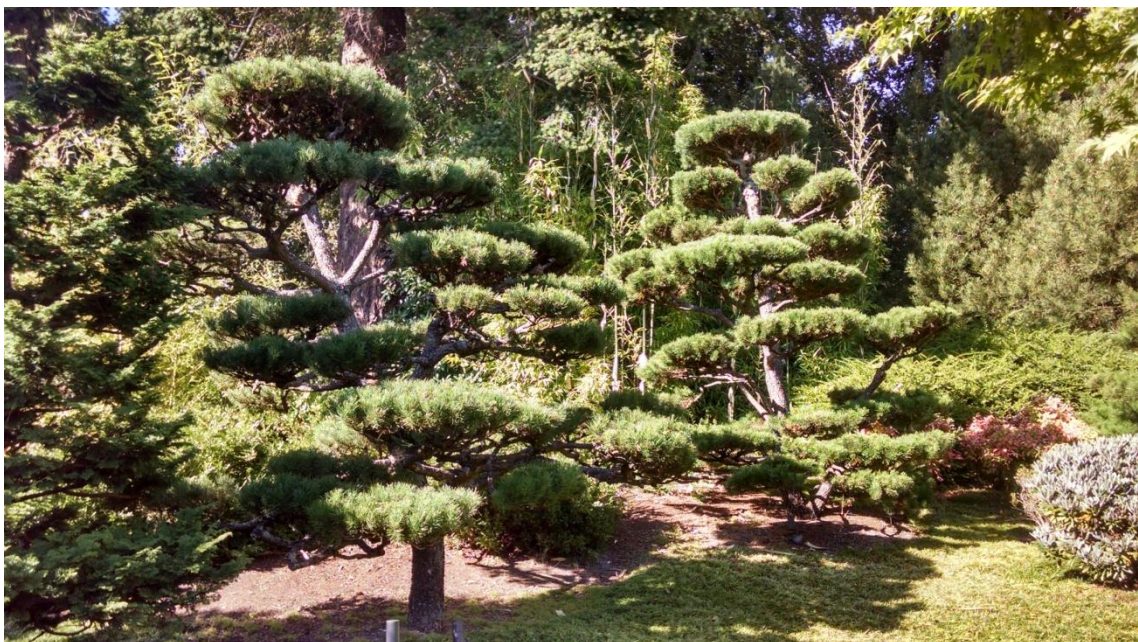




＜玄関脇には能の舞台の様に迫り出した、滞れ縁、その近くには日本の灯籠＞  
＜向こう側・北側の庭園には、獅子威しと竈（へつつい）に水が懇々と注がれます＞



＜2002 年から 14 年間この庭を見続けて来ましたが、風合いは一朝一夕には出来る物では御座いません、此れからも年月を経て名園と成る事でしょう＞



＜庭園に有る庭の立木、アメリカ人の庭園師が専属で毎日 14 エーカーの庭園全体を手入れしては居るが、矢張り日本の庭師の様に剪定出来ない様です、一応見映えは整ってはいるようですが、スッキリ刈取っていない様ですネ＞





＜食卓に西日が当たっては料理に悪影響を及ぼすので障子を一部閉めました＞



＜此处で延べ 2,000 人以上の方々にお食事を提供させて頂いたと思うと感慨深い物が御座います、政財界、スポーツ選手（イチロー選手御夫妻）は元より、多くの福祉関係に寄付された崇高な方々の思いが籠もった宴（うたげ）が繰り広げた場所ですが、何も肩肘張った宴は一度だって有りませんでした、其れは宴席がアメリカ人で満たさた事と、クリス・ラーソン御夫妻の配慮・気配りが随所に有ったからでしょう＞

＜新築の頃から風雨、潮風に当たり乍らも、良く管理が行き届き、14 年経っても、御覧の様にビクともして居りません、維持して行くだけでも大変な事と他人事ながら見ています＞思い返せば今年は 2019 年に成り、前記を正せば 18 年



＜今日は裏方に徹すると言う女房「美苗」は此の写真を撮り、鮓を握り、皿を洗い、左端アリスソン二部式の着物を着せて、左から二番目のトモコの指導で、サーバー役、アナ（小生の下で15年目）右端小生（マリナーズのオーナー）宅ですから、敬意を表してマリナーズの帽子を被て記念撮影、今日は此の5名で中秋の名月には5日早い宴を行います＞



＜前菜12品中秋の名月に見立て左上満月玉子（味噌漬け）、スモークサーモン親子和え、小町コロケ（女性の好きな芋、蛸、南京）、茄子緑田楽、牛肉八幡巻き、鶏肉笹身鳴門揚げ、紅白蓮根、丸十蜜含ませ（薩摩芋梅ノ尾煮）、枝豆、

お客に供す前にお出し致します、極上丹波黒豆松葉串（丹波黒豆を4日間渾身の技で仕込んだ自慢の黒豆は皆さんに是非食べて戴きたい一品です）、色合いに花鶉玉子（春の季節は梅鶉玉子に致します）（秋～冬に掛けては柿に見立てます、お客様に盆栽の柿ですと申しまして信じる程に出来上がります）以上12品





＜出来るだけ、数寄屋造りのお碗やお皿を使う事にして居ます、奥様ジュリーさんが此処で使う為に、ご趣味で集めた物ばかりです、みずや、箆笥、九谷など骨董品が数寄屋造り内彼方此方に置かれて居ります＞







＜何時もは寿司桶に 5 人一皿盛りで 4 桶用意いたしますが、今回は一人前を船型皿に盛り、醤油入れの“のぞき”も付いた此の皿を使用致しました。

巻き物は、ギグハーバー・ロールとワシントン・ロールです＞

＜こういう時には、女房も（小生の下で 40 年）結構役に立つものですね、写真は怖い雑な仕事の仕上がりが諸に出て来ます、何時もそう思うのです＞

＜本を作る為に料理を修正しながら、写真を撮ったのでは無くお客に供する慌ただしい時に写す一齣、なれど料理の欠片、ソースの落ちこぼれ、皿の手垢、全て一流レストランでは厳しいメートルディーの監視下に置かれる事で御座いましょう＞





くサーカイ（紅鮭）カップリバー・サーモンでケンチンの具を包み蒸し、グリーンピース、紫ポテト、南京の三色ピューレ・ソースを（此れを私は三色スマレ・ソースと命名）時折はグリーンピースのソースはシアトルのニックネームがエメラルド・シティと呼ばれる事から'エメラルド・ソース'と呼ぶ事も有ります。此の三色のソースを周囲に飾、中央にサーモン・ケンチン蒸しを置き、其の上には天汁に葛粉の水溶きを入れたソースを掛け、其の上にグリーンピースのソースを掛けて、供する前に金箔を天盛りする、ビストロ薩摩では白磁の皿に盛ると映えるのです>







＜今日のお客様方は御夫妻、男女別にハッキリ分かれて和気藹々で賑やかな事、食欲も、飲酒も旺盛でした＞<向って右側一番手前の男性が御夫人（別な小生と共に寫した寫眞）と今日のデイナーの主で青少年更生福祉団体のオークションで購入されました。



＜ラブスター磯辺揚げ、ロックラブスター尾から身を剥ぎ取り、腹の方から観音開きにして、海苔で包み、小麦粉を付けて、玉子のとぎ汁に浸けて揚げる＞





＜ラブスター磯辺揚げは長時間揚げない事！！ 上に掛ける餡は 5 種類の茸でポートベロ、エレンゲ、椎茸、ボタン、榎木の各マッシュルームで適当に切、鍋に適量の天汁（薄めの天婦羅ソース）を入れ煮立って来たら 5 種類の茸を入れ更に煮立って来たら、片栗粉又は吉野葛の水溶きを加えてソース餡を作るが煮詰めない事！！ 皿に 9～10 オンスのラブスター磯辺揚げ 9～12 切れに切り分けて盛り込み、其の上から 5 種類の茸のソースを掛けて完了＞



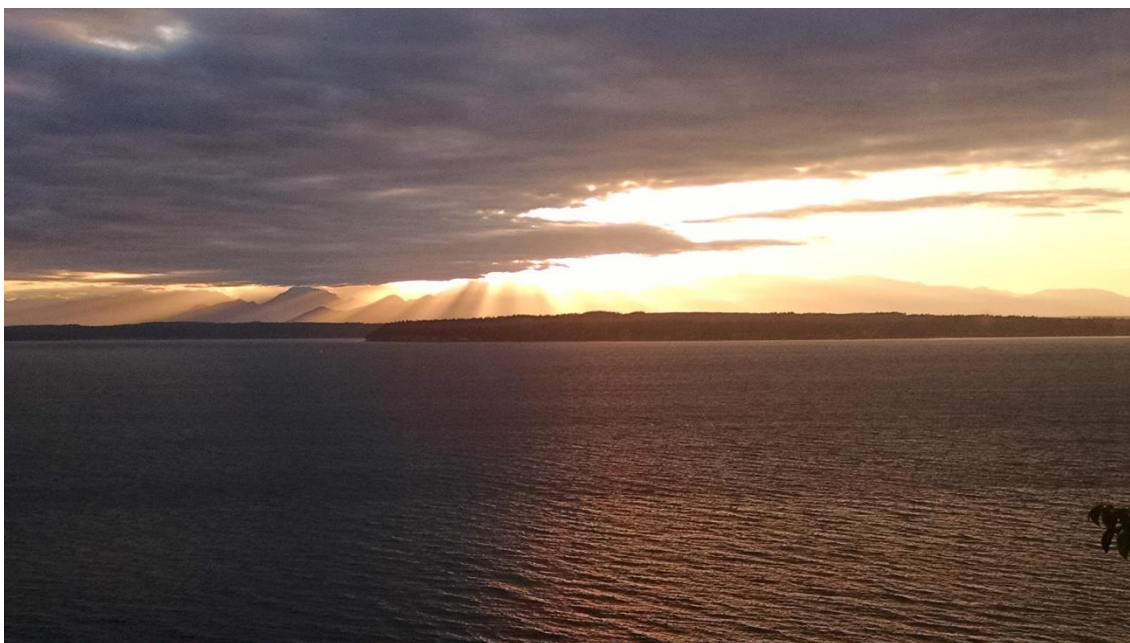
＜鶏笹身のパン粉揚げ（自家製豚カツソース）ブロッコリー・江戸和え、鶉玉子（前菜に乗せる筍の花形模様の玉子は前菜の皿が狭苦しい為に此处に仕様致しました）揚げたての笹身は香り良し、歯ごたえ良、味よし、特にビストロ薩摩の特製トンカツソースは日本の有名ソース会社の社長さんにも褒めて戴いた

ソースですから、皆さんにも味わって戴きたいホームメイドのソースです>



<若き御夫人方に囲まれて・・・小生の右隣の御夫人と旦那様が今日のディナーの主で青少年更生福祉団体のオークションで購入されました>

<今日のお料理で酢の物（胡瓜、若芽、海老、レモン、白煎り胡麻、土佐酢掛け）とお味噌汁碗とデザートのカルワケーキとイチゴの3品を寫し忘れました、大変失礼致しました>



<夕焼けが、オリンピック山系（オリンピック半島）に映えて美しい、雲の魔



に間から指す陽光は日本の軍艦旗の様だ><目の前の湾を通って、オリンピック半島とビクトリア島との間を抜けて外洋（太平洋）に出る>



<今日のヘルパーはアリソン嬢、将来獣医に成ると日夜頑張っている、とても気立ての好い娘で、力仕事良、大工仕事良、コンピューター良、便所掃除良、何の仕事も嫌がらない 21 歳の頼もしい娘です>

<今日は仕事前に庭園を散策、カメラを忘れたのでアリソンの携帯で一連の写真を撮りました>







<床の間の横の小物入れには数幅の掛け軸（骨董品？）が有るのですが、余程後ろの鯉の掛け軸が起きに召されたのか、此れ以外は何年経っても掛けっぱなしです>

<一度竹下夢二画伯の掛け軸に似せた着物姿の婦人の掛け軸を、お世話に成るからと、清水の舞台から飛び降りる気持ちで贈ったのですが、包装紙に包んだまま何時まで経っても、開かず、お客が往来する、玄関に置きっ放し、危ないから、キッチンに置いていても其の儘数か月、ご興味を示さないのであればと思い、有田焼の竹林の大皿と益子似の大皿を引き換えに差し上げましたら、今度は包装を解いて廊下に今でも飾って有ります>

<因みにその掛け軸は、故三木総理大臣が若かりし頃シアトルに留学されて居らっしゃって、当時お世話に成った、藤岡夫人へ、虎と坂本竜馬と着物姿の女性の3幅と言っても表装して居りませんでした、只無造作に巻いて有りました。30数年前藤岡桃子夫人が坂元竜馬の気骨が当時の勇ましかった小生に似て居る事と、表装するにも高額な費用が要る事を理由に小生に生前の藤岡夫人からの形見として受け継がれた遺品でした、其の後姉が元八王子の大丸デパートの呉服部に勤めて居る事から、京都の装具屋さんに頼んで、立派に3幅とも出来上がり今でも桐の箱に樟脳と共に大切にしまっていて有ります>

<作者？三木家が大切な息子さんの留学に持たせた品で有れば、色々詮索する事はやめて、其の言い伝えだけで結構かと思います>





＜私共の店では全員参加、厳しい指導は致しますが、出来るだけ、任せた者の主導で行います、大きな間違いがない限り OK を出します、日本ではこうするのだよの下知は致します、一致協力が本筋で、一見素人でも団結したら、結構戦える事を身をもって理解させます、決して奢る事をさせません＞

＜結構私は、鼻持ちならない事を此のブログで書いて居ますが、恐らく怒り、孟子狂う御仁もいらっしゃる事で御座いましょうが 72 歳を過ぎた老シェフの戯言と聞き流して下さい＞

次は＜其の二＞に続きます。

和食普及親善大使の一環アメリカ人社会（福祉社会）での活動に思う。

＜其の三＞





＜英国風と言うかイタリア風と言うか“薔薇園”庭園に有る半裸婦像4体の内の左側の2体、ルーブツ博物館に有りそうな此の素晴らしい芸術作品、拝観料無しの見事な彫刻を皆さんもご覧ください。  
私も度々此の前で写真を撮ります。



＜私の一番のお気に入り、6年前の写真ですが、此の写真を見た女房に「背中を伸ばさないとお爺ちゃんに見えるよ」と言われ、それ以来努めて背筋を伸ばす事にして居ます＞



<此の立ち姿なら、背中も曲がって居ないでしょう？>

「えっ、フレンチのシェフですか？」「いえ、私は和食の板前です！！」「何故！！此のシェフコートの出で立ちか？」皆さん疑問に思うでしょうネ、特にこの姿でスシバーに立ったのでは余計に可笑しいでしょうネ

長年此の姿で居る私は何の気にする事は無いのです、本当に自然体なのです。

話せば長く成ります、私があべの辻調理師学校に入学したころ、全校生徒200数十人の制服は洋食のユニホームでした、板前修業の小生は其中で只一人和食の割烹着、和食の帽子を被っていました、ユニホームを買うお金が無かったのです、「何れ洋食の割烹着を自分のお金で買うぞ！！」と心に決めて居ました、パリの日本食レストラン美紀ではベレーボーを被って仕事をしていました、面長の小生にはベレーボーは意外と合うのですヨ、時は過ぎ、1976年シアトルで自分の店、薩摩をオープンした時からこの様な高い帽子を被りネッカチーフをする様に成りました、薩摩料理教室や各コミュニティーでの講習の時はドクターや研究員が着る様な白衣を着る様に成りました、1980年にアメリカのシェフ協会に和食の職人で有りながら入会、御覧のユニホームは全米司厨士協会のコンベンションにおいて、2001年ラスベガスのMGMホテルで名誉アカデミー・シェフの称号を戴いた時以来のユニホームで、アカデミーシェフのワッペ



ンと襟にはアメリカンフラッグが縫い込まれて居ます。

此处では右腕の陰で観えませんが、アメリカ人のシェフ達と唯一違う点は日章旗（日の丸）が胸元に縫い込まれて居る事で御座います。

2001 年当時アメリカンアカデミー・シェフは全米で小生唯一でした、胸元の日章旗は国籍を問わずアメリカ及び全世界の皆さんと共に料理道に励み、協力し合う事への証として掲げさせて戴いて居ります。

少しはご納得戴きましたでしょうか？









＜日本庭園から竹林、楓の小道を過ぎると、洒落た鉄格子の門を開くと、其処は薔薇の香り漂う“薔薇園”が広がります＞



＜成人した21歳のアリソンに可憐な少女とは言えないだろうが、純粋で気立ての良い処が皆さんから好感が持つ所以です＞





<写真上下紅薔薇、白薔薇、2週間前に此処を訪れた時は今以上に薔薇の木々は生き生きとして花卉が艶々でした>











日本からの一里塚、アメリカに輸入の際は苔を完全に落さなければならぬ事で、綺麗にして設置されて有る、足元には苔を置いて有るが、14 年間経った今でも何ら変わらない風情だ、矢張り何百年の時間・歴史が必要なのだろうか？







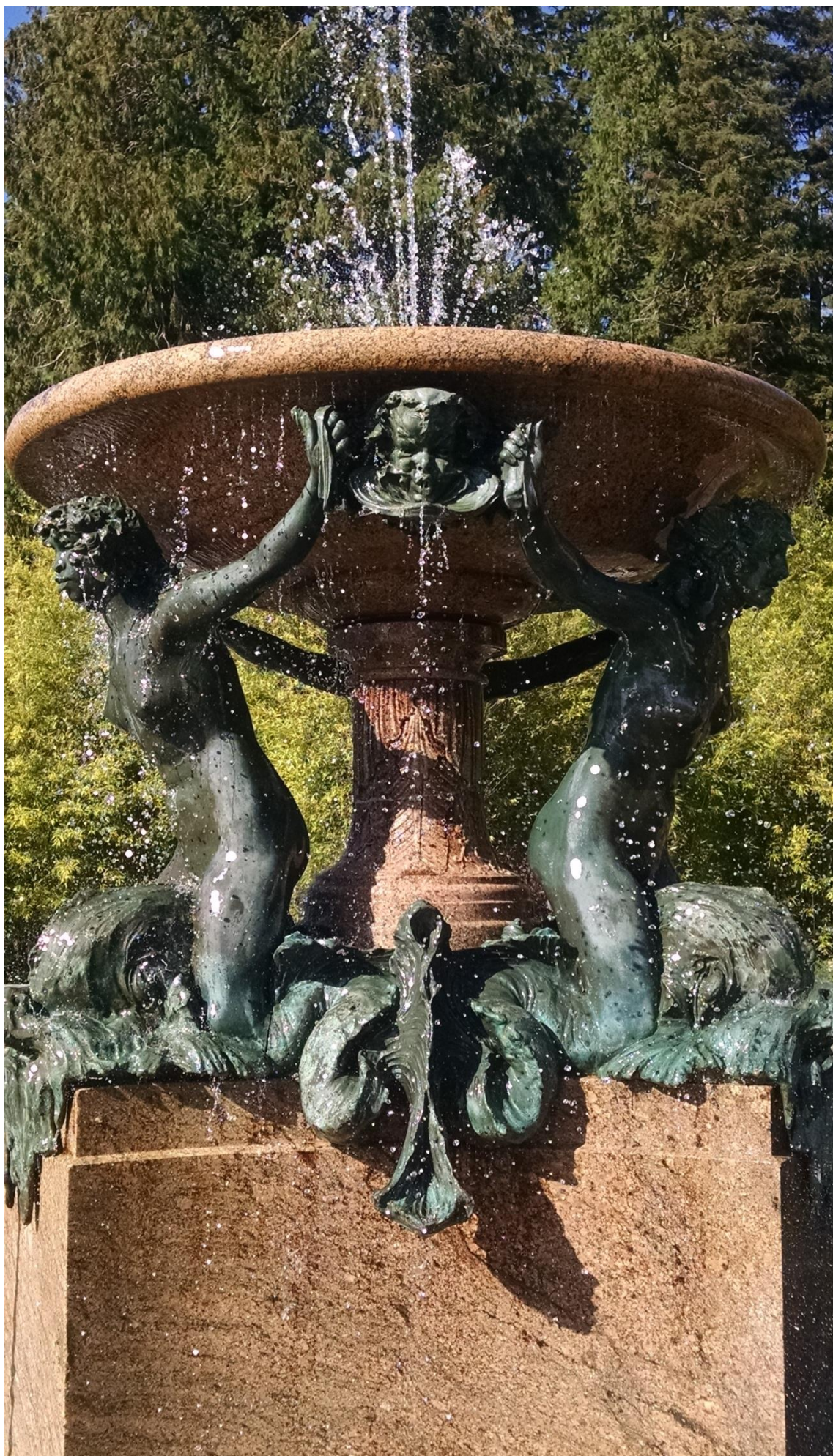




＜魚に跨いだ裸婦像 3 体其の魚の口からも噴水が湧き出る＞

＜大噴水は夜のライトアップは荘厳で美しい＞









ギリシャを模倣したガーデンとゲストハウス、プルサイドでは 100 人～200 人のガーデン・パーティーが開かれるという。

数年前チルドレン・ホスピタル・ファンデーションと言う全米規模のグループが此処で一人 1,250 ドル、カップルで 2,500 ドルのデ



ィナーを 100 人限定で開催いたしました、小生は数寄屋造りの前、日本庭園で寿司と鏡の上に飾った寿島台（盆景を）観客に鑑賞して戴き、庭には国際色豊かな、お摘みの屋台が設置され、バイオリン弾きや道化師が廻り、シャンパンやワイン片手に園遊会を楽しみ、メインのお食事はご本宅でカナダからのシェフ 2 人とシアトルのシェフ 1 名がフランス料理を提供いたしました。大掛かりなファンレイズでした。









＜ゴルフ場のグリーン以上に丁寧に刈り込まれて芝生、その両側に 6 個ずつギリシャの神話に出て来る様な半魚半動物の口からも噴水が出て、水中から夜のライトアップはギリシャ神殿を想わせるに充分です＞













＜寫眞上ギリシャ風ガーデンの階段を降りると、小庭の中に蓮池があり、ライオンか何かの口から水が出て来る仕組み、寫眞下真向かいには、殿堂の中で休息が出来る、微風が松風を呼び、静かな時間が流れる＞

＜何時訪ねても、人ひとりいぬ静寂さ・・・時折庭師と出合う＞









コミュニティー・ゲートには 24 時間門衛がいて、厳しいチェックをする。其処から更に 1/4 マイル入りこんだ処に個人のゲートが有り、  
＜写真上門の横に御伽の国家の様な佇まいのゲストハウスが有る＞  
＜写真下御伽の国のハウスの横には木立に囲まれる様に石の階段が有り、グreek・ガーデン（ギリシャ・ガーデン）のプール、大噴水、銅像群を鑑賞できる、又庭園内の立木、草花は全て名前付きで鑑賞しながら散策が出来ます。



＜チルチルミチルの童話のメルヘン世界に出て来そうな銅像＞







く地下に有る、テニスコートには、クラシックのロールスロイス  
や私が 1967 年に渡米した頃に、ジャガーの E タイプ・スーパー  
スポーツが発売されたが夢の世界の話だった、その車が駐車されて  
有った。駐車場にされて居る此处は、岡の中にある地下テニスコ  
ート兼バスケットボールのコートでも有るが、催し事が有る時はお客  
様の駐車場となる、此の 3 台の持ち主はも勿論クリス・ラーソンさ  
んの物である。







### <ジャガーのEタイプ・スーパースポーツ夢の世界>

<1968年の頃、デンバーの富士園レストランのカクテルラウンジで日系二世の歯科医小菅（オスガ）氏と逢った、社長の松本さんが話すには、「学生の頃、富士園で皿洗いをしていた」と言う、流石にアメリカ、若い頃は何でもするべし！！其の彼が此のスポーツカーを颯爽とドライブして居ました>



＜重厚なロールスロイルと共に＞

以上＜其の一＞＜其の二＞が 9 月 10 に行われた、児童福祉のファン  
レイズ（資金集め）オークションで小生の会席料理をお買い求め戴い  
た方々と料理、そして 10 年以上此处でお客様を歓迎しています豪邸  
のご案内でした。

この様な事も「和食普及の親善大使」の一環であればと考えて、ク  
リス・ラーソン氏の了解を得てブログに掲載致しました。