



2019年1月21日

タイ・バンコク事業から昨夕帰国した(一社)国際すし知識海外認証協会理事の小川洋利と共に、成田空港からスイスのジュネーブに向かう。

成田を 12 時半過ぎにフライトし、日本海からロシア・ハバロフスク上空を経て 11 時間ほどでコペンハーゲンに着く。



コペンハーゲン空港ではラウンジにて、2 時間待ちをしてジュネーブへ。

今までの飛行と違い目と鼻の先に思うが、狭い席の乗り継ぎの飛行時間は 1 時間半ほどだが辛く長く感じる。

ジュネーブに着いたのは同日の 20 時過ぎである。

ターンテーブルで待つ事 20 分で、やっと荷物が出て来た。

痺れを切らして出て来た大きな 6 個の荷物を、小川と二台のカートに分けて出口に向かう。

このままうまく出られるかと思いきや、私が税



関で抜き打ちに止められた。

江戸前寿司盛り込みの冷凍魚は、既に先に出た小川の荷物なので気も楽だ。

取調室の様な所に通され、荷箱をエックス線に通す。その荷箱をテーブルの上に置き、解いた荷物を綺麗に並べて質問される。

厄介であるが疚しいものは無いので、これも経験と思い楽しんだ。

良くある大使館事業は、大使館員が待ち受けているので面倒は無いが今回は違

う。

出来ればこの状況を写真に撮りたかったが残念ながら止められた。

約1時間近く足止めされ、全ての荷物を調べられ放免された。

表で待つ3人は随分心配したようだが、性格的にも危ない小川が先に出て、私が残ったのは不幸中の幸いであった。

21時過ぎに無機質な壁に包まれた空港のタクシー乗り場で、取り戻した荷物を積みホテルへと向かう。

底冷えする石造りの街は季節的にも緑は無く人気も少なく寂しい。

30分程で我々を載せたタクシーはホテルに到着した。

ホテルのフロントでは、ジュネーブから手伝いに来てくれた山崎源太郎さんが首を長くして待ち構えていた。

今回別件でワシントンDCに連絡をした折、寿司太郎の山崎信博さんから、スイスに弟子が居るので協力させたいとの提案をいただいた。

私の孫弟子の様な存在で、気兼ねなくその言葉に甘えて山崎源太郎さんは来てくれた。

ホテルでチェックインして、調理場をお借りするレストランBimiさんに向かう。

ジュネーブで有名な日本食レストランで、大変な人気店と聞いている。

遅い時間だが窓越しに店内を覗くと、お客様が大半の席を埋めていた。

我々が到着すると、General Managerの西浜美佐さんが調理場へ案内してくれた。

調理場は地下一階にあり、階段を降りて倉庫を抜けた所にあった。

地下の調理場は16畳ほどで、中央に幅広の調理台が置かれている。

裸火は使えない10人以内で仕込みに使うには十分な広さである。

冷凍室と冷蔵室も別部屋にあり、調味料や備品関係の部屋も別に備えている。

使用する調理場には-60℃の冷凍ストッカーが3台置かれ、その設備は素晴らし

い。

日本製の調理器具は当然あるが、和包丁用のハセガワ俎板もあるのには驚いた。我々は海外事業の際には必ず庖丁とハセガワまな板を持参するが、ここではその必要のない事を知り驚く。

届けられた冷凍ホタテと、冷凍鰯を冷凍ストッカーから取り出して確認をする。冷凍ホタテと冷凍鰯の鮮度状況は頗る良い。

隣部屋の冷蔵室のサーモンも一緒に確認をする。

ノルウェー水産物審議会さんより届けられたサーモンは弾力もあり鮮度抜群である。

22 時過ぎに調理器具や搬入物の確認を済ませ、階上の店内にお邪魔する。

すでにお客様は退けていて Bimi さんのスタッフも含め、我々一行は客席で打ち合わせをする。

時間も遅いのでお腹が空いていた顔を見て。

女将さんが、シャリはないが鍋焼きうどんなら出来るよと言ってご馳走してくれた。

その心使いにお腹も心も満たされ嬉しかった。

ホテルに戻りバスルームにタププリのお湯と入浴剤を入れて、チューリッヒ温泉で温まりぐっすりと寝る。



1 月 22 日

移動の疲れもあったのでゆっくり起きて、昼ごろに Bimi さんに向かい仕込みに入る。

ノルウェーから提供されたサーモンフィレ 20 kg。

北海道産の冷凍ホタテ 1000 個。

宮崎県の黒瀬鰯の腹身フィレ 40 本以上がある。

まずは鰯のフィレ 1 本を冷水に浸し、半解凍で包丁を入れてみる。



冷凍品だがなかなかクオリティが高い。

鰯は焼けが速いので、仕込みは計画通り明朝する事にする。

明日使うシャリの新沼産のコシヒカリを、三升ほど試し炊きをする。

新米なので水を少し控え、粘りを



押さえる効果のあるミオラを入れて炊く。海外の米は精米度が日本と違うことが多い。管理や使用するまでの時間を考慮して、精米を浅くして品質保持をする物もある。今回は別だが通常海外でシャリを炊く時には、精米濃度も考慮してシャリ砥ぎを深くする。

本来の米の旨みを出すには、米の表面に着いている油を十分に取り除き、水を吸いやすくしなければならない。炊き上がりの米の味も、寿司酢をかけた酢の味の乗りも違ってくる。海外の米は品質が疎らで炊き上がりに不安がある。しかしミオラを入れて炊飯をすると、均一の炊き上がりになりその効果は歴然である。

特にその威力は海外の炊飯に欠かせない。ヨーロッパの調理場は電気が主流だが、ガス炊飯器が使用出来る事に安堵する。炊き上がりは多少水が少ないと思われたが、寿司に使えることを確認した。準備されたガス炊飯器のガスのコックを見ると、全開であったので80%ほどにコックを押さえる。



ガスが全開で入ると米の炊き上がりは硬く米本来の旨みが出ない。卓越した職人はガスで炊く場合、炊き上がりまでの火加減を調整する人もいるほどである。

ノルウェー水産物審議会さんより提供していただいた、サーモンフィレを冷蔵庫から取り出す。

昨日は一箱と思ったが、もう一箱あって危ない思いをする。

サーモンの骨を抜き、基本的に手櫓にして切り分ける。



翌日使用するのでサーモンの腹身は、血合い部分を取り除き湯引きをする。

その霜降りをキッチンペーパーで包む。

これをツケにするのだが、一晩置くために逆算して、夕方6時ごろに浸ける。

背の部分は塩を振り浸透圧で、水分と臭いの出る脂を抜く。

鮮度抜群のサーモンであるが江戸前寿司は食材の旨みを引き出すため、サーモンの背と下は1時間ほど塩メ処理をする。

余分な脂と水分を抜き、溶けた塩を流水で流して酢洗いをする。

処理したサーモンの味見をするが、直後であるので多少塩味があるものの、浸透圧の効果で旨味が出ている。

程なく時間を置くと甘みも出て来る。これを冷凍して解凍をしてもドリップが出なくなる。

このサーモンの血合い部分を削り、40貫の切り付けをレッドキーパーで包み、25パックを作り冷蔵庫に入れる。

(1,000貫分である)

このサーモンは翌朝になると塩の効果も相まって、一味違い旨くなる。

しかしこれだけでは芸が無いので、ソース文化の方達には、自家製の食べるラー油をその上に添える。

準備した食べるラー油を税関で取られなかったので、事前準備は順調である。



冷凍ホタテは解凍してから保存し、翌朝会場へ搬入するための準備を進める。計画では会場のキッチンで、バターと醤油で表面を軽く焦がす予定であった。しかし再度確認したところ、会場のホテルキッチンは火の使用が出来ないと分かり急遽計画変更。

そこで表面を軽く霜降り程度の湯引き処理をする事にした。



それを観音開きにしてしてから、オカモトのレッドキーパーを敷いたプラスチックパックに入れる。程良くドリップを取るレッドキーパーは強い味方である。更にドリップを取る場合はピチットシートが威力を発揮する。700貫分のホタテは準備完了。湯引き処理したホタテの表面は、霜降りでソースが絡みやすい。

そこに自家製のウニソースを絡める。

ウニソースは北海道産の塩ウニを、ヤマサウニソースで調整する。

塩分を抑えた塩ウニはコクと旨みが凝縮しており、ヤマサのウニソースと味噌などで調整すると、握ったホタテは最高の料理となる。

夕方6時に湯引き処理のサーモンを漬け冷蔵庫で保存する。

これでどうにか当日の仕込みは終了。

特設のイベントで用意された冷蔵庫は当てにならず、翌朝冷凍になっている事があるがここは安心できる。

夕方農林水産省の西課長と望月係長さん、我々一行7人でスイス料理レストランに向かう。

大通りから入った店の前の通りは巨大な老木が葉を落とし聳えている。

寒い中店に行くと、待ち客が入口に犇めき合っていた。

予約時間は20時



頭上前方に協会の屋根が



薄暗い通路

だが20分ほど早く着く。

入れると思ったのは読みが甘く席には通してもらえず、表で待つこととなった。大変混んでいて流石、人気スイス料理の店である事。

建物に覆われた路上で頭上に目をやると、遠くに協会のトンガリ帽子がライトアップされている。

小川と違い信仰心の厚い私は、協会に導かれるまま周辺の探検に出る。

歩いて直ぐ路幅は狭まり、人の往来に余裕はあるが次第に勾配は増し爪先に力が入る。



登りくねる石畳は端が削られ丸みを佩びている。

永い歳月と人の歩みが作り上げた歴史が感じられる。

古びた薄暗い排水溝の中を歩いている様である。

迷子にならない程度に坂道を登って行くと、ヨーロッパの定番の会の広場に導か



れた。

人気の無い広場は、街灯の明かりも暗く不気味である。

協会を覗こうと思ったが止める事にした。

違う道で帰ろうと思うが、自信が無いので来た道を引き返す。

調度よく店に戻ると席が空き、厨房に近い左奥の席に通された。

良くはわからぬが 400 席以上はあろう、大変な賑わいである。

メニューは日本語もあり、ユニークな説明で面白い。

出される料理はボリュームがあり、7人で5人分を注文してシェアした。料理は人気店だけに大変美味しく満足した。

明朝は3時起きなので、長居はせずホテルに戻る。

1月23日

朝3時起きでホテルを出て、レストラン Bimi さんに向かう。

店では徹夜で和食弁当などを調理しているスタッフが頑張っていた。

我々も調理場に入り各自作業分担を決め仕事に掛かり、先ずは三升のお米を4回炊く。

前日に砥ぎ上げていた米を2台の炊飯器に時間差で入れる。

寿司酢は横井醸造さんから提供された合わせ酢を使用する。

通常は一升の炊きあがりに対して、330cc 位を米にかける。

しかし酢合わせをしてから10時間ほど経過して使うシャリは、酢の味も惚けて来るので500ccの合わせ酢をかける事にした。

同じくソース文化の国では、酢が効いた方が好まれるのでそこを考慮する。

ヨーロッパではグルテンフリーの人もいるので、キューピー醸造さんのグルテンフリーの酢を提供していただき、すし酢を調整して準備する。





調理場に入り 2 時間ほどで、すしシャリの準備は完璧に整う。
作業は並行して昨日漬けたサーモンのヅケを取り出す。
キッチンペーパーで包んだサーモンを取り出し、水気を抜いて 600 貫を切り付けする。
漬けて 10 時間経過しているので、優しい味で旨み充分である。

ヅケはマグロも旨いが、サーモンは更に海外の人を虜にする。
前日の仕込みと合わせると、サーモンは 1600 貫分である。

冷凍鰯をストッカーから取り出して、パウチされた袋を除いて冷水に浸す。
やや硬い状態の半解凍を、血合い部分を丁寧に取り除き、500 貫分の切りつけをする。

残りの 200 貫分は会場のキッチンで行うために解凍はせず搬入する。

(この様な調理はアクシデントが伴うので、事前調査と準備は欠かせない)



3 人で仕事を分担して行い、余裕で時間内に準備は終わる。

忘れ物や欠品は許されないなので、調理した食材や機材を念入りにチェックシートで確認して箱詰めにする。

荷物はレストラン裏の駐車場に運び、Bimiさんのトラックに載せ 9 時に出る。

我々を運ぶダボス行きのバスは、10 時に迎えに来るので 2 時間以上時間がある。

そこで 1 キロほど先のリマト川の畔まで行ってみる。

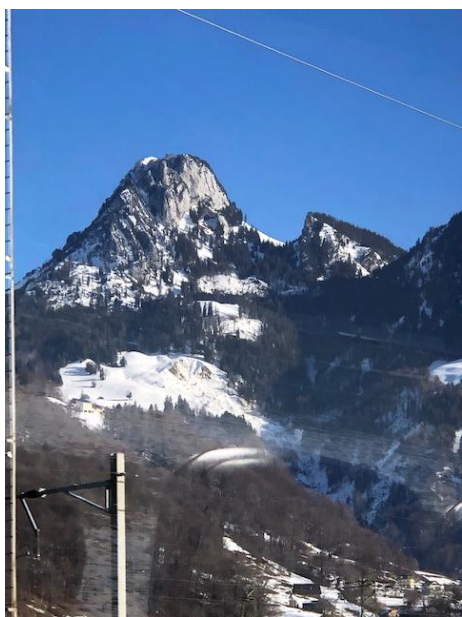
底冷えする冷気に包まれた湖面は、鉛色の空を映している。

身震いをさせる私達とは違い寒いのに白鳥と鴨が、冷たい水面で平気な顔して餌を

啄ばんでいる。

この寒いのに大したものだ。

湖面を渡る風はとにかく冷たい。



白鳥の様な根性は我々には無く、早々にそこを退散する。

バスが出るレストラン横まで戻ると、コーヒーショップが空いていた。

迷わずそこに入り、和菓子担当の村田崇徳さんと光岡弘さんを待って合流をする。

時間通りに 10 時にダボス行きチャーターバスが来て我々一行は乗り込む。

大型バスの運転手さんは、7 人を見て乗るのはこれだけと驚いた。

バスは市街地を抜け、10 分程で高速道路に入りダボスへと順調に向かう。

直ぐにチューリッヒ湖が左手車窓に延々と続

く。

その幅広の湖面の対岸の水辺に、しがみつく様に時折民家がポツンと望める。

民家の背は 300 メートル以上あろう断崖で、集落を作る余裕が無いようだ。

対岸に渡る橋は見え、船で渡るしか方法は無いのであろう。

民家のその上は直接山脈を延々と造り、綿帽子を被った様に雪が厚く降り積もっている。

バスは高速道路を 2 時間ほど走ると、インターチェンジから人気の無い市街地に入る。

まだ山並みは遠くにあるが、一面白銀に包まれている。

次第にバスは山肌の緩い斜面に造られた道路を走り、その車窓から段差のある畑が見下ろせる。

その低い雪面の中に電車の線路が続いているのが確認できる。

30 分ほどで走ったであろうか、視界は急に

狭まり山岳路に入り、断崖絶壁を這う溪谷路をバスは唸りを上げて進む。

バスの車高は高くその車速と共に、遥か下に望める川の流れに恐怖感が湧く。

その勾配のある道路に沿って、電車の線路が並行して続くのは驚きである。

30 分ほど狭まった溪谷を抜けると、幅広の盆地のようなところに出る。

両脇は U 字型に高い山脈で包まれ、洗面器の様な地形の右端に積み木を並べた



ようにホテルが群がる。
ここが標高 1500m の、ダボスのホテル街である。
各ホテルの前には黒塗りの政府関係の車が列をなしている。
少し進むとバスの左手に小さなダボス駅が現れる。
そこには警備車両が配置され、自動小銃を持った警官が 100 人態勢で政府要人を待っている。
ダボスはスキーリゾート地だが、年に一度黒塗りの車が渋滞を引き起こしている。
そのあおりを受けてバスはなかなか進まな



左手が
ジャパンナイト会場



い。
やがてチューリッヒから 3 時間で、ジャパンナイト会場のセントラル・スポーツホテルに到着する。
調理食材はトラックで先に運ばれ、キッチンに置かれている。
ジャパンナイト会場は、14 時から準備に入り 16 時に寿司カウンター設置

との事。
まずは仮設の待合所で、寿司に飾る笹切りをする。
15 時にお借りするホテルの



和菓子の村田崇徳さん

厨房に入り、直ぐに鰯を解凍してその一部の切りつけをする。





それに並行して会場入り口に飾る、江戸前盛込み寿司を作る。

今回提供する寿司は800枚の和風紙皿に3貫を盛り、それぞれの食材に合わせたソースを付けるので時間がかかる。

そこで16時に3人で一斉に寿司を握り始める。

準備万端整いジャパンナイトの開催を待つ。

16時半には会場にかなりの人が入り、今か今かと開始時間を待っている。

小川と風戸はそれらの人々の視線が注がれる中、寿司カウンターで握りを更に進める。

山崎さんと神原さんが、寿司を皿に3貫ずつ載せてソースを添える。

開始10分前には総理同行の閣僚も入場して、会場は更に賑わいを増す。



その中に内閣府特命担当大臣片山さつき議員の姿も見える。

多くの人に取り囲まれ対応する中で、遠く離れていたが片山さつき議員が私に気が付き、風戸さんと手を振り寿司カウンターに来た。風戸さんこんな所にも来てるのと言われ、安倍総理訪問事業は南米ブラジルに続き2回目です

とお答えした。

片山さつき議員は全国すし商生活衛生同業組合連合会の顧問でもあり、World Sushi Cup開催の最大の理解者である。

我が業界が大変お世話になっている国会議員さんの一人である。

和菓子と寿司の調理関係者と一緒に、片山さつき議員と仲良く記念撮影をする。





19時5分前に安倍総理も会場に到着し式典は開催された。

安倍総理挨拶の後、ジャパンナイトスポンサー企業の代表者がステージに登壇。

次に閣僚と総理夫人も登壇して鏡割りが行われた。

鏡割りが済み安倍総理と昭恵夫人、中西経団連会長さんが寿司テーブル

ル脇に立たれる。

農林水産省 西
経子食文化市場
開拓課長と共に、
風戸と小川が
迎え、安倍総
理に日本産の黒
瀬ブリと北海道
産のホタテをお
出しする。

シャリは新潟県
魚沼産のコシヒ
カリの使用。



寿司酢は醸造酢とグルテン
フリーの酢も準備。

更に醤油はハラル認証の醬
油もあり、多くの方に日本
食を召し上がっていただける
様にした。

安倍総理と昭枝夫人にブリ
とホタテを召し上がって
いただき、ブリには酢味噌を
掛けて醤油を添え、ホタテ
はウニソースと醤油を添え
たことを説明。

ソース文化の人達には食材の旨味だけでは物足らなさを感じるので、食材に合った日本式のソースを付けて召し上がっていただくことも付け加えた。

先ず安倍総理は寿司を召し上がられ、次に和菓子と日本酒のブースへと進まれた。

安倍総理一行はチューリッヒ空港が22時にクローズするため、30分ほどの滞在で会場を後にされた。

総理退場後も会場の賑わいは更に増し寿司の人気は凄まじかった。



今までの寿司よりも断然美味しい、スイスでこんなにおいしい寿司が食べれるなんて感激だと、ジャパンナイトスポンサー様からも言っていた。

世界経済フォーラムのクラウス・シュワブ会長も会場を訪れ、すしカウンターに寄られた。



和菓子担当の光武宏さんもお手伝い

高齢の会長はベジタリアンと言われていたが、半分に切った食べやすいホタテとサーモンを召し上がられた。

21時に式典は終了して片付けをする。

Bimiさんのスタッフが精力的に動いて下さりとてもありがたかった。

終了時に Bimi さんの女将さんに、是非風

戸さんの所で、息子に寿司の勉強をさせたいと言っていた。

素晴らしい経営陣としての息子さんに、更なる勉強をと言う母心を感じる。

22時半にバスに乗りチューリッヒに戻ったのは深夜1時であった。

ジャパンナイト・ダボスは約20時間の事業であった。

24日午前7時にホテルを出て10時半にチューリッヒ空港を後にする。

とてもとてもハードな政府事業であったが、海外で活躍される素晴らしい皆様と知り合い、そして助けられ充実した滞在であった。

この度も(一社)国際すし知識海外認証協会賛助会員様が、商品等を多数協賛していただきました事を厚く御礼申し上げます。

(一社) 国際すし知識海外認証協会 代表理事 風戸正義
理事 小川洋利