

主婦ソサエティーオブハワイ 日本国総領事公邸で文化の催し

日本文化をハワイに伝え、日本とハワイ双方向の親交を深め合うNPO『主婦ソサエティーオブハワイ』は秋の恒例行事、文化の催しを9月21日に在ホノルル日本国総領事公邸で開催した。

今秋のテーマは「アメリカに広がった日本食、日本酒、和菓子」。

和食がユネスコの無形文化遺産に登録されて、今年でちょうど10年。その間、日本食ブームは世界中に広がり、2022年の調査では全米で2万3,000軒以上の日本食レストランがあり、15年前に比べて2倍もの増加ぶりだという(日本貿易振興機構の調査)。

ちなみにハワイ州は515軒で、日本食レストランの多さでは全米11位とのこと。ただハワイのローカルの人々の家庭料理には和食がしっかり根付いているので、日本食ラバーの数ではもっと上位のはずだ。

また、米国では日本酒の売り上げも著しく増加している。農林水産省の2021年の調査によると、対米輸出量は2017年比で38.7%も増加し、金額ベースでは2倍

になり、主要国・地域向けとしてはダントツの増加率を記録した。米国では、日本酒の大部分が現地生産されているのも特徴だ。

「日本食海外普及功労賞」受賞者がゲストスピーカー

主婦ソサエティーは今回、「日本食海外普及功労賞」の農林水産大臣賞を受賞し、2019年に旭日双光章を受勲した八木秀峰氏と共子夫人をニューヨークから招き、ニューヨークでの日本食および日本酒の最前線を語ってもらった。

八木氏は1984年、イーストビレッジにすし店を開業して以来、日本酒専門店や蕎麦、しゃぶしゃぶ専門店など16店舗の和食レストランを展開、T.I.Cレストラングループの代表を務めている。

「ニューヨークは近年、日本酒ブームです。2018年にNY初の酒蔵“Brooklyn Kura”が本格的な醸造を始め、しぼりたての酒を提供。3年前には加藤忍さんがオーナー社氏の“Kato Sake Works”も酒造りをしてコロナ禍に負けじと、純米、にごり、生酒を販売しています。そして日本で大人気の“獺祭”の旭酒造も、ニューヨーク郊外で酒蔵を立ち上げ、“DASSAI BLUE”という純米大吟醸を今月末から販売します」と、報告。

本会ではJoy of Sakeの協力を得て、出席者にハワイで購入できる酒の試飲も振る舞い、昼食には二段重箱に入った和食を味わった。

八木氏の妻の共子さんは日本で調理師や栄養士の資格を取得し、裏千家の茶道歴も20余年。茶道の主菓子として600年の歴史がある和菓子作りも本格的に習



得。T.I.Cレストラングループの日本食コンサルタントとして活躍するかたわら、和菓子作りのクラスなども主宰。今回は青木豊総領事夫人の高子さん(主婦ソサエティー名誉会長)とともに、茶の湯の代表的な上生菓子である“ねりきり”作りを実演。高子夫人にとっては初めての和菓子作りで、白い餡を中に、白玉粉で作った求肥で包み、花のように形作る工程を「難しいけれど愛らしい」と、共子さんに励まされながら楽しんだ。

また9月いっぱいまで退任する青木豊総領事は、会を締めくくるスピーチを以下のように述べた。

「海外の日本国総領事館というのは、日本食をとても大切にする場であり、外国のお客様を和食でおもてなしする機会も少なくありません。和食や日本酒の“旨み”は日本人が発見して育てた味覚で、今や世界共通語の“UMAMI”としてリスペクトされています。日本を海外に紹介していくソフトパワーは、伝統文化や美術、そして和食や日本酒、近年ではアニメなど、とても多彩です。そしてかなりパワフルに、外交の場で日本のイメージアップに貢献してくれて、私自身も誇らしいです」

最後に主婦ソサエティーから青木総領事夫妻に送別のサプライズプレゼントが贈られ、和やかな笑顔で会を閉じた。

(取材・文 奥山夏実)