



食、自然、人…。本音で語ろう

BOYS BE AMBITIOUS!

CONTENTS

第2部 「私と自然」

- 【その1】 自分を見つめ直す旅へ
- 【その2】 豪州の食材—私の仕入れ
- 【その3】 魚介類の宝庫、タスマニア
- 【その4】 海の恵み、オイスター

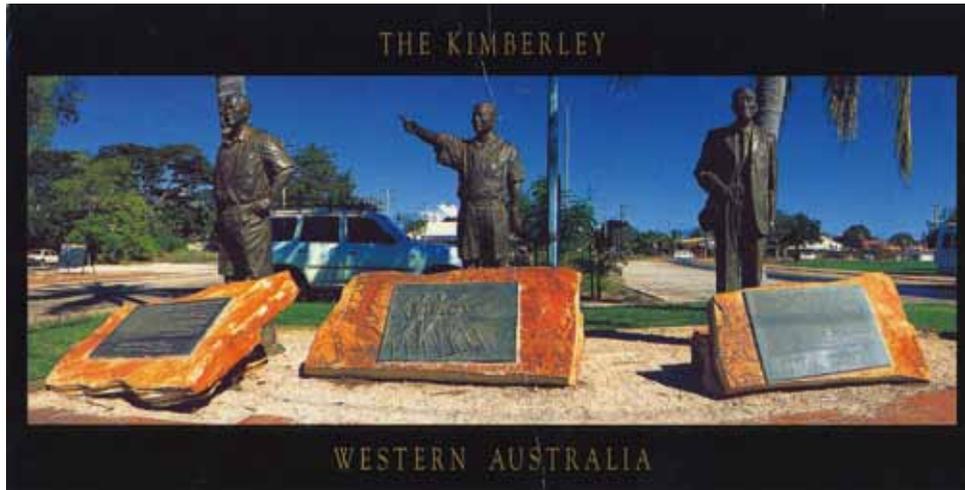
【その1】

自分を見つめ直す旅へ

前回までの4回の連載においては、食に関する記事構成としたが、今回より第2部として、「私と自然」というテーマで語ってゆく。人間は自然の中から生まれてきた…。

1999年1月、豪州一周旅行への出発

その時、私は37歳だった。前年8月ごろ、持病であった椎間板ヘルニアの治療のため鍼を打っていて、体が右側に曲がってしまった。まともに歩くことができず、仕事にも集中できなくなってしまった。また、経営者としての自分に限界を感じ始め、このままでは40歳になってから成長していけないのではないかと、不安になっていった。自分自身を見つめ、変えるために旅に出た。特に、西オーストラリア（WA）州の北、ブルームの砂浜で2週間、1人で過ごして、人生を考えてみたかった。そして、酒も飲めなくなった身体を元に戻し、エアーズ・ロックに登れる体力を取り戻したかった。期間は2ヶ月間。シドニーからグレイハウンドのバスで南下し、アデレードからインディアン・パシフィックでパース、そしてバスでブルームへ。その後は、飛行機でダーウィン、エアーズ・ロック、ケアンズ、そこからバスでシドニーへ戻るという旅程であった。実は、私は小さいころから人見知りする人間で、出不精な子供だった。みんなで遊ぶのもなんとなく苦手…。バックパッカーのドミトリー（共同部屋）に泊まるのも、最初は嫌であった。若い世代から見れば、私は中年だった…。この時期の数年前より、日本人の若者は頭髪を染め始めていた。私の学生時代は、髪を少しでも染めていれば、それは不良だった。しかし、旅に出て、金髪の若い日本人と話してみても、悪い人間には出会わなかった。彼らは自分自身を主張したい、自分を変えたい、また、ファッションとして金髪にしているということに気付いた。人を見る場合、髪型、色よりも、目を見るべきだろう。目は口ほどにものを言う…。旅の途中、真夜中4時間ごとに停まるバスの休憩所で、\$1.50の温かいお茶代を節約し、寒い中、じっと1人で何かを見つめながらバスの出発を待つ日



ブルーム中心部にある、真珠養殖で成功した3人の像。
私が店のスタッフ宛てに送ったハガキより

本人女性を多く見かけた。私は話しかけなかった。外国に来てまで日本人と知り合いになることは、薦められることではないから…。その中で、私は自分自身がいつの間にか贅沢になっていることに気付いた。私にとってはたったの\$1.50。彼女たちにとっては、大事な大事な\$1.50。私が旅をしている間、鱒屋レストランは、中谷店長（当時）が寝食を忘れてがんばってくれた。そして前年度以上の売上を達成してくれた。私は店のスタッフに約20通の絵はがきと視察レポート、また、家族にも心からの手紙を送った。

旅の思い出：その一

アデレードで、「MR MORE'S」というバックパッカーに泊まった時のこと。その階下のパブで\$9.80のアイリッシュ・スープを食べた。ボールになみなみのスープ、よく煮込んだ牛肉、ニンジン、セロリ、ジャガイモ。味付けは塩、コショウだけ。玉ネギは入っていなかった。このシンプルなスープに私は感動した。以前、ある大学教授から聞いた悲しいアイリッシュの歴史。パブの中でアジア人は私1人。生バンドを聴きながら、心の中に染み入るスープとなった。旅の途中で出会う食べ物、料理、ワイン…。心がやさしく開いていれば、思わぬ感動の出会いがある。

旅の思い出：その2

パースの街の美しさ、漁港フリーマントル、マーガレット・リバーとスワン・リバー。オーストラリア東部とは全く違う魅力があった。将来住むならシドニーよりパースの方がいいかなと思ったりした。パースの北420キロにあるジェラルトンは、ロブスターの一大産地として知られていて、私は各社を回り、航空便で鮪とともに自分の店へ送った。そこからさらに北へ160キロほどのカルバリ国立公園では、夜、月より輝く星がきらめいていた。あるバックパッカーに泊まると、何年も前からワーキング・ホリデー・メーカーや学生たちが残したノートがあり、私の店で働いてくれていた、愛称「先生」の記録と写真があった。懐かしかった…。そのバックパッカーでは、通称「仮り死にツアー」と呼ばれるカルバリ国立公園の数日旅行が、経営者によって主催されていた。自然の中で、川を渡り、崖を登り、火をおこし、

トイレは原野。豪州の人気ビール「VB」を飲みながら星を見て寝る。

ちょっと間違えれば、即あの世行きというツアーが、何年も前から行われていた。私は行かなかった。本音を言うと度胸と体力がなかった。その後、北上し、イルカと遊ぶモンキー・マイヤー、白い貝殻のビーチが100キロも続いているシェル・ビーチ、世界最古の生物のいるハメリン・プールへと移動した。

旅の思い出：その3

ブルームは、豪州1周旅行の最大の目的地だった。インド洋を見ながら、WA州有数の美しいビーチといわれるケーブル・ビーチで人生を考えることだった。ブルームは、80年前より日本からの移住者による真珠養殖が盛んであった。しかし、今はひっそりと静まり返っている。私は街の中にある日本人墓地を2日間にわたって訪れた。919人のお墓があった。潜水病、台風、戦争で亡くなった日本人1人ひとりの名前を読んでいくと涙が止まらなかった。名前と年齢だけが書かれたお墓。10歳に満たない子供。その子供を亡くした親の気持ち。ほとんどの人が30~40歳代だった。つまりそれは、私と同じ年代…。それに比べ私は自由で、やろうと思えば何でもできる人生の中にいる。毎日が生きるか死ぬかではない。私は幸せなんだなと、つくづく思った。ブルームでの滞在は1週間となり、計画通りにはいかなく、心が定まらなかった。ブルームの中心地に3人の銅像が建っていた。言葉、人種、文化の違いの中、アボリジニ、中国人たちとの生活、潜水病、台風での何度にもわたる絶望の繰り返し。真珠養殖を事業化した日本人のリーダーが真ん

中で不屈の信念で指を指している。彼は40歳で亡くなっていた。私も心の中に経営者として信念というものを持つことができるのか？ 甘えた自分はまだまだ続いていた。分からない…。

旅の思い出：その4

オーストラリアの魅力の1つ、それは偉大な自然だろう。特にノーザン・テリトリーのダーウィン、カカドゥ国立公園。私は丸1日かけて、バラマンディーを釣りに出かけた。回りをワニがゆったりと泳いでいた。

ツアーでは、滝壺の中で泳いだり、アボリジニ人の生活習慣の話を聞いたり、絵を見学したりした。横を向けば岩淵で、50センチ以上のトカゲのような動物が私の泳ぎをじっと見ていた。エアーズ・ロックは、普通の人よりも3倍の時間をかけて頂上まで登った。その後、ケアンズから2週間かけて、ロックハンプトン、バイロン・ベイ、コフス・ハーバーへと移動した。いろいろな出会いがあり、思い出を作ることができた。そのころ店では、店長の中谷さんが過労のため倒れることもあったが、みんなが協力して運営してくれていた。私の感動はスタッフがくれたものだと感謝した。

再度の旅への出発、2008年1月、そして2013年

私はスタッフに人生の壁にぶつかった時、決心がつかない時は、旅に出て考えるようにと言う。自然の中で答えが見つかる。それは、川の流れの中か、星空か、小鳥の声か…。今日本では、年間3万人の人が自殺しているという。なぜ…？ 自然は人間を生かしてくれる。食べ物があれば人間は生きて

ゆける。作物を作ろう、絵を描こう、本を読もう、勉強してみよう、花を育てよう。失敗は怖くない。人間、運がいい時もあれば、悪い時もある。そして、いい時は何度でも訪れる。旅をすることによって、自然のすばらしさを感じる。私はスタッフにオーストラリアをラウンド（1周旅行）してもらいたい。そうすればこの国が好きになる。この国で暮らすことが…。

2008年1月、私は46歳になっている。そして私は妻を連れて、第2回目のバックパッカーに泊まりながらのラウンドへと出発するつもりだ。前は行けなかったパース南東700キロのエスペランス（Esperance＝フランス語で「希望」の意味）のビーチを二人で歩いてみたい。過去に家族で訪れたマーガレット・リバーのあの日の夕焼けを見てみたい。2人の20年間の人生を振り返りたい。2013年、二人の娘が20歳と17歳になる。私と三人でラウンドに出る。私と妻との25年の人生、私のこと、私の父母、彼女たちの将来について、3ヶ月かけて語ってゆきたい。

自然の中で食材を求めて

私は日ごろより、食材を求めて各地を訪れる。そして各地で人と話をする。私のオーストラリアでの食のビジネスは、本当に楽しいものだと感じている。次号では、ワイナリー、有機栽培のA・T・ファーム（農場）、ニュー・サウス・ウェールズ（NSW）州南部のマグロ漁港アラダラの話をしながら、鱒屋グループの社長である定松の仕入れの仕方なども紹介してゆく。今回はこれまで。

Have you enjoyed?



【その2】

豪州の食材 —私の仕入れ—

今回の第二部「私と自然」その二では、食材の仕入れ方とともに、A・T・ファーム（農場）、ハンター・バレー（ワイナリー）、アラダラ（漁港）を紹介していく。

鱒屋社長・定松の仕入れ

『利は元にある』という。どんな商売をしていても、人の物まねでは絶対に失敗する。自らのオリジナリティーがなければならない。レストラン業の場合、メニューの独創性を出すためには、食材の仕入れをいかに行うかが大切である。今までシドニーで閉店になった日本食レストランのほとんどは、その料理長が自ら仕入れに行っていない店だった。それは、お客様においしい料理を提供しようという熱意がないということだと思ふ…。

私は新人のスタッフを魚市場に連れて行き、挨拶の仕方から、モノを言う間合い、メニューの開発の仕方、業者さんに食材について教えてもらう。そして私の商法について——例えば今のシーズンは南マグロ（ブルー・フィン・ツナ）が入ってくる。店側は当然高値で仕入れているわけだから売値も高くなる。しかし私はその商品を原価率50%にし、わが店のお薦めとする。2カンで10ドルの寿司なら普通の人には注文できない。何よりもここオーストラリアでは、多くの人に味を知ってもらうことが大事というのが私のやり方だ——ということなどを教える。

ところで、私はステーキが大好きである。赤身の牛肉にマスタードをつけ、シラズ（Shiraz）の赤ワインとともに味わう。ワインが肉を引き立て、肉もまたワインを引き立てる。しかし、残念ながら、数年前に閉店したヒルトン・ホテルのサン・フランシスコ・グリルを最後に、シドニーで私がお薦めするステーキ・レストランがなくなってしまった。肉を焼くのは誰でもできる。しかし、肉の各部分によって火の通り方が違う。また、それがオス牛かメス牛か、牧草を食べて育ったのか、それとも穀物飼育か、生後150日あるいは350日か、飼い主にストレスなくのびのびと育てられたかどうか

かー。どれだけ肉質を見極められるかが、一流のステーキ職人になれるかどうかのカギだ。そのためには10年間は経験が必要だと思う。

私は、仕入れにおいて業者の人はパートナーと同じだと思っている。私の目であり、足である。作物を育てる人、自然と戦いながらの収穫…。今回は年に何度も訪れている食材の産地を紹介していく。

ハンター・バレー

ワインを作るブドウは約40種以上あり、それをブレンドすることによりまた違ったワインが生まれる。ハンター・バレーには100カ所以上のワイナリーがあり、私が訪れるのは店で取り扱っているワインを作っている「ビンバジェン・ワイナリー (Bimbadgen Winery)」、「マーガン・ワイナリー (Margan Winery)」などだ。オーナーのアンドリュー・マーガン氏が薦める2000年セミニオンは素晴らしく、ワイナリー内のカフェ・レストラン「ベルトゥリー (Beltree)」の料理もおいしい。3、4月は白ブドウ、4、5月は赤ブドウの収穫の時期になり、9月の今はワイナリー全体が落ち着き、ひっそりとしたたずまいとなっている。

このあたりは、過去2~3年、優れたレストランが増えており、以前からよくお茶を飲みに、スタッフを連れて行くペッパーズ・ゲスト・ハウス (Pepper's Guest House) のレストランには、ぜひディナーを食べに行っておほしい。私は3年前の正月、シェフに頼んで、調理場の中を見学させてもらった。よくワーキング・ホリデーの若者に私は日本人のいないハンター・バレーでワインの勉強したり、ピッキングしたりして、働くことを薦めている。私の経験上、英会話の上達には単語・文法を学校で覚えるよりも、生き

た言葉、特に『ヒヤリング』を鍛える事が一番大切だと思う。会話を進める場合、相手が何を言っているのかわからなければ、イエスともノーとも言え

A・T・ファーム (*1)

Australia Technology Farm

130 Nardoo Rd., Peat Ridge

シドニーから北へ1時間半。25年前に東大農学部を卒業したボン先生は、セントラル・コーストにあるゴスフォード (Gosford) の農業試験場で研究を続け、5年ほど前から、10ヘクタールの土地で日本野菜の栽培を始めた。ムーニー・ムーニー川 (Mooney Mooney Creek) からポンプで吸い上げた天然水を使用し、近所の養鶏場の鶏糞を六カ月間天日で乾燥させて、自ら堆肥を作ることにより、有機農法を研究・実践している。今の時期は冬場で収穫が少ないが、9月中旬より小松菜やゴボウ、大根、カブ、水菜が獲れる。10月には梅酒用の梅が満開になり、その後も栗カボチャや桃太郎トマト、枝豆、ナス、キュウリ、ミョウガ、フキ、ワラビ、ユズなどが収穫される…。

農場では、ボランティアの日本人数人が働いている。作物を育てる難しさと楽しさを味わいながら、都会生活とは違ったオーストラリア体験をし、大自然の中で自分自身の将来を考えてみるのは素晴らしいことだ。農地の中には、アルパカや人懐こい犬たち、またジャイアント・リリーが大輪の花を咲かせる。天然の湧きぼプールがあり、夏になるとボン先生は川で大きなヤビー (豪州原産のザリガニ) を獲っている。

ボン先生夫妻は日本語をほとんど完全に話される。現在はシドニーに住んでいて、過去に日本で留学していたベトナム人たち25家族と今でも情報交換しており、近い将来、日本人と一緒にゴスフォードの北あたりで、リタイアメント・ビレッジを建設することを計画している。そこで野菜作りなどをしながら、日本語と英語で生活するコミュニティの集団を作りたいとのことである。



社長・定松がよく立ち寄る、A.T.ファーム近くの「ベルブルック・ナーサリー・ティー・ショップ」

ベルブルック・ナーサリー・ティー・ショップ

Bellbrook Nursery Tea Shop

769 Peat Ridge Rd., Peat Ridge

Tel: (02)4373-1107

ここはA・T・ファームの近くの山奥で、花をたくさん前庭で育て、地鶏卵や手作りジャムを販売している。私はいつもここにスタッフを連れて来る。50歳位の女性が山奥で、1人で経営している。そこではいく種類もの鳥と一緒に飼われている。逃げようと思えば、逃げられる。大きな鳥が別種の鳥のひなを殺してしまわないのか？ なぜか違う、種類も違う鳥が同じスペースで生きていけるのか？ そのことをスタッフに問いかけてみる。今まで答えられた人はいない…。絶対的な愛、おばさんの愛情があるから…。人間どんな人もすべての人を愛する事は難しい。私は120人（2004年当時）すべてのスタッフを愛せるか？ もしかすれば鬼のように厳しくスタッフを叱る私は、何か間違っているのかもしれない…。ここにきてよくそう思う。

ない。つまり会話が成立しない。大事なのは『ヒヤリング』。そういった意味でもハンター・バレーでのキッチン・ハンド、ウェイターなどの仕事をぜひお勧めする。

ショールヘーブン（エメラルド・ビーチ）、アラダラ

シドニーから南へ約200キロ、ウロンゴンを越えて1時間も走ると、肉牛で有名なカイアマ（Kiama）に入ってくる。プリンセス・ハイウェイからこの町に入る際の、急勾配のカーブから見える海沿いの風景のなんと美しいことか…。そして、そこから南へと続く一帯が地元の人にエメラルド・ビーチ

と呼ばれているショールヘーブン（Shoalhaven）。シティーから遠く離れているということで空と海の青さが全然違う。スモッグがない。うっとりする美しさが山にもキラキラ輝く海にもある。

ショールヘーブンを過ぎて、イカ漁で有名なノウラ（Nowra）から南へ50キロ、アラダラ（Ulladulla）の漁港が見えてくる。ここは、オーストラリア東部最大のマグロ漁船の基地として近年特に有名であり、この地で上がったマグロは身のしまり、脂のノリもよく、評判がいい。有名なシーフード・レストランやキャラバン・パークもある。さらに50キロ南へ行くと、ベイトマンズ・ベイ（Batemans Bay）に到着する。ここにはNSW州唯一のウニの加工工場がある。タスマニア産のウニがオフ・シーズンの場合、シドニーに出回るウニはこの地で獲れたウニが多い。私はこの工場を何度か訪れているが、このあたりは水産物の宝庫で、ウニや各種の貝、アワビ、ロブスターも獲れる。つまり「海の宝」がそろっている。私は将来もしかすると都会を離れて、この地で、夫婦でレストランを経営しながら、生活を楽しんでいるかもしれない。

私は日本から来た就労ビザのシェフによく言うことがある。「いろいろな理由でこの国に来ると思うが、この国には素晴らしい食材と自然がある。日本はストレスの溜まる社会だ。この地を将来、自分でラウンドしてみること。必ず自分の好きな土地があるから、そこで夫婦で力を合わせて、店を経営してみる…。日本の社会では仕事に追われて、家庭の時間を持つことなく年をとっていく。もっとゆとりを持って家族の時間を持ち、コツコツと繁盛店を作り上げていく。それはオーストラリアだからできるレストラン経営だ。これは、生活大国であるこの国に来た君たちの一つの目標だと思う…」。

どう思いますか？

さて、今回は食材豊富なタスマニアの紹介とともに、私の会社名でもあるサケ・マスの習性、美味しいサケ料理の話をしていく。今回はこれまで。

Have you enjoyed?

【その3】

魚介類の宝庫、 タスマニア

今回のテーマ「私と自然」その三では、食材の宝庫タスマニアの紹介とともに、サーモンの養殖などについて語っていく。

タスマニアの食材とその魅力

今は10月、これからがベスト・シーズンになるシーフード。ホタテ貝（9月～12月）、ウニ（10月～3月）、牡蠣（10月～1月）、サーモン（10月～3月）、ロブスター（11月～4月）…。野菜、フルーツでは日本から栽培技術が導入された「ICHIGO」と呼ばれるブランドのストロベリー、サクランボ、ナシ、リンゴ、玉ネギ、ワサビなどがタスマニアで研究、生産されている。また、穀物飼育ではなく健康的な草を食べさせ、ビーチでジョギングさせながら育てている和牛、各種チーズ、「リースリング」「シャルドネ」「ピノ・ノアール」などのワイン…。私が最初にこの地を訪れたのは10年前。その時は観光で数日間ホバートに滞在し、豪州最古のブリューワリーである「カスケード」のビール工場や、10月でも雪の残る山に登ってみたりしたが、これと言って印象に残るものもなく、あまり見る所のない土地だなと、正直感じた。でも、大陸から離れて、ひっそりとたたずむタスマニアが好きになった。それは、私自身がミカンの山に囲まれた山奥で生まれ育ったから、惹きつけられるものがあったのだろう。3年前、大手水産会社「POULOS」の会長が、私をサーモン養殖場と彼の支店のある加工場に招待してくれた。いかにして毎日処理している何百匹ものサーモンの中からより良いものをシドニーに、鱒屋ブランドとして送るかというテーマがあった。その翌日、私は北部ロンセストン近くのウニ加工会社での視察の帰り、道に迷い、北西端のスタンレイまで行ってしまった。必死で車を飛ばし、真夜中ホバートに帰り着いた。その時、大自然の中で少々の恐怖を感じながら、夕暮れ時の山々の、自然の美しさに私は感動した。また、山奥にあったガソリンスタンドの店頭に売られていた巨大なラズベリーを食べて、そのおいしさに驚いた。その後、訪れるたびに変わりゆくタ

スマニアがある。ホバートのサラマンカ・マーケット通りに連なる地元のアーティストたちのショップ、マッコリー・ワーフの昔の建物を生かしながらデザインされたカフェの数々…。大きな産業がなく、人口の少ないこの地では、少量生産ながらも品質にこだわった農産物、水産物を作り、観光客にいかに訪れてもらうかを考えているようだ。レンタカーを借りて北に上がるもよし、内陸部に行くもよし、ぜひ海岸線をワーキング・ホリデー・メーカーや家族旅行の人には走ってもらいたい。例えば、ホバートから南へA六号線を一時間半行くと、オイスター・コーブの次に、ペパーミント・ベイに着く。そこからホバートまでフェリーも往復しており、すばらしい景色の中にレストラン、ワイナリーがある。また、さらに下ること30分、山の中にあるチーズ工場の「グランビュー・チーズ (Grandvewe Cheeses)」。高台からはタスマン海が一望でき、工場の周りで羊、ヤギが穏やかに草を食べている。その後、海岸線を走り、ベーコン&エッグ・ベイを通過すると、絶景としか言いようのない場所が次々と現れてくる。…思わず深呼吸…。私は日本の「天の橋立」とどちらが美しいのだろうと、そんなことを思ったりした。ワーキング・ホリデー・メーカー、学生諸君、ぜひ彼女、彼氏とドライブしてみてください。

Grandvewe Cheeses

www.grandview.au.com.

さらに3時間ほど南下すると、私が視察に訪れる「ヒューオン・アクアカルチャー・カンパニー (Huon Aquaculture Company)」へと到着する。

サーモンのお話

舗装されていない道を30分、こんな所に会社があるのか？ もしハンドルを切り損ねたら崖下に落ちてしまう。小さな標識に「Go to Heaven」と書かれている。もうちょっとで南極なのに、なぜかそんなに寒くない。オーナーであるピーター・ベンダ氏に会う。彼は父親とともに牛の飼育をしていたが、20年前にこの地で鮭の養殖を思いつき、直径15メートルの円形のケージを2カ所に設置し、研究を始めた。夫婦で始めた養殖は今では設備投資額25億円。80所のケージを有し、300万匹以上のサーモンが育てられている。水深20メートルでもコンピュータ管理され、1匹1匹のサーモンの状況がカラー・モニターで見えるようになっている。この地は、潮の流れは早い、水深5メートルくらいでもクリスタルのように底が透き通って見える。汚染されていない空気、海、そして山々から川に伝い海に入る自然の栄養分。驚くのはこんな辺境地に養殖場を作り上げたピーター・ベンダ夫妻の開拓者魂…。

Huon Aquaculture Company

www.huonaqua.com.au.

この地の周りでもいたるところにアンガス種の牛が飼われており、ワイナリーがある。特にピノ・ノアール種が有名だ。川の上流にはトラウト（マス）釣りのスポットもある。ところで、ホバートからA10号線を2時間、内陸部を走るとニュー・ホーフォークに着く。ここはオーストラリアのサーモン発祥の地。「Salmon&Trout Ponds Museum」がある。約110年前、英国からこの地に、サーモンが遠路はるばる持ち込まれて放流されたとのこと。私はそこで稚魚のトラウトを成長させている施設を見学した。今、オーストラリアのサーモンは値段が他国産より高いため、日本マーケットではなかな



大自然に囲まれた「グランビュー・チーズ」のチーズ工場

か苦戦しているとのこと。私どもは、1キロ約\$12.50程度で仕入れているが、脂分を控えめにしたオーストラリア・サーモン、またはタスマニア北西部「Petetuna」社が養殖しているオーシャン・トラウトは絶品の寿司ネタだと思うが、いかがでしょうか？ 商社の方々にご意見をお伺いしたい。

あなたにもできる豪州でのレストラン経営

ところで、どんな業種でも商売として成功するのは全体の10%。本当に伸びるのは1%だと私は考えている。100店中10店だけの成功…。オーストラリアに移住してきた日本人、そのバックグラウンドの経歴は、観光会社、銀行

員、看護師、農業など、人それぞれ。しかしその経験を生かしながらできる商売が日本の食文化を利用した飲食業だと思う。私は20年前、キッチン・ハンドから始めたが、そのレストランで私は6ヶ月後にほとんどの料理を作っていた。その時思い付いたのは、自分は独立してレストラン経営ができるということだった。私は23歳だった。その店のメニューと同じメニューに加え、自分のオリジナル・メニューを提供すればよい。あとは情熱と経営能力だと考えた。読者のみなさん、私の考えは間違っていますか？また、自分でできないことはほかの人と一緒にやってみる。「1+1=2」だが、これは機械である。「1+1=2プラスα」にできるのが人間。鱒屋の店長ヒロコさんと調理のトモミさん、接客のリサさん、あるいは武蔵のサトミさん、調理のミユキさんとマリーさん。女性三人で組み、独立して店を経営してみてください。三人のスマイルで店は大繁盛します。あるいは、私の下で9年、7年と働いてくれているサジャール、ロイは、日本人スタッフの永井君、宮本君とスタートしてもいい。必ず自分たちの力で理想の店を作るという夢を持ってほしい。『人の行く裏に道あり花の山』。オーストラリアに来た日本人が忘れそうになっているもの。それは「開拓者精神」=Frontier Spirit! だと思う。

次回、「私と自然」最終その4では、11月に旬を迎えるシドニー・ロック・オイスターの成育を紹介するとともに、NSW州全域をカバーしながら、北はバイロン・ベイから南はベガまで、主要なオイスター産地5ヶ所を私の思い出とともに案内していく。みなさん、オイスターが2,000前のローマ帝国の時代から人々を虜にしてきた食材であることを知っていましたか？

今回はこれまで。

Have you enjoyed?

ミニコラム③

楽しいロック・オイスターめぐりの旅

ニュー・サウス・ウェールズ（NSW）州のオイスター・ファームの3大産地はフォースター（Forster）、ホークスベリー（Hawkesbury）、クライド・リバー（Clyde River）である。しかし以前から研究が進み、今ではNSW州のほとんど全域で生育されている。それでは出発…。

【1】バリーナ（Ballina）

近年、若者カップルに絶大な人気の観光地となっているバイロン・ベイ（Byron Bay）の南にある、リッチモンド・リバー（Richmond River）で生育されている。これより以北は水温が高すぎて、ロック・オイスターには向かない。近くには日本に輸出されているバンガロウ（Bangalow）の黒豚、紅茶、有機野菜、クッキーの店から、すばらしいレストランもある。シドニーから飛行機で出かけてみるのもいい。

【2】ポート・マッコリー（Port Macquarie）

養殖場見学のため、オイスター・ワールド・クルーズが催行されている。近年、マニング・リバー（Manning River）、ヘイスティングス・リバー（Hastings River）のオイスターは、フィッシュ・マーケットでよく見かけられる。

【3】フォースター（Forster）

州最大の産地。10月初旬にはオイスター・フェスティバルが催され、私が視察した3年前もウォリス・レイク（Wallis Lake）沿いに工場とレストランがあった。また湖沿いは、釣り場としても有名。そしてその南、ポート・スティーブンスではNSW州で唯一パシフィック・オイスターが育てられている。家族連れにはイルカ・クルーズが有名である。

【4】ホークスベリー（Hawkesbury）

シドニーから車で北へ約1時間。ハンター・バレーに向かう途中に最も歴史あるオイスター・ファームがある。ムーニー・ムーニー川（Moony Moony

River）とホークスベリー川が海洋近くに流れ込んでいる。マッド・クラブとオイスターのクルーズなどもあるが、近年ほかの地に押され気味である。ヨット・ハーバーのブルックリン（Brooklyn）にはレストラン「リバーサイド」があり、またカフェも多い。オイスター・ファームでは一般客も食べられるようになっている。ツーリスト・インフォメーション・センターで情報をキャッチして出かけるのがいい。ハンター・バレーからの帰り道、「リバーサイド」レストラン、またはカフェでオイスターを食べたら、夕日を見つめ、ワインを存分に召し上がってほしい。心配しなくても、アコモデーションもたくさんある。思い出の1日となるだろう。

【5】ベイトマンズ・ベイ（Batemans Bay）

海産物の宝庫であるこの場所には、クライド・リバー（Clyde River）がある。豊かなプランクトンとクリーンな寒流により、フラット・オイスターも生育されている。ここから南へ約200キロメートル、ベガ・エデン（Bega・Eden）に到着する。この地でオーストラリア最南端のロック・オイスターを味わってほしい。これより南では、逆に水が冷たすぎてロック・オイスターの生育は無理とのこと。

ポート・スティーブンス（Port Stephens）から南へ約500キロメートルの海岸線をオージーは、ホリデー・コースト（Holiday Coast）と呼び、白いビーチと森・海をエンジョイしている。ロック・オイスターの旅は、すなわちホリデー・コーストの旅と重なる。

シドニー、ゴールドコーストに長く滞在しているワーキング・ホリデー・メーカーたち、飛び出してみてください。そして、そこでは生きた英語を勉強し、ガムシャラに仕事を探してみてください。

例えば、オイスター・ファームで働くのもいい。そこには今までと違ったオーストラリアがあります…。

【その4】

海の恵み、 オイスター

今回のテーマ「私と自然」最終章その四では、この国の名物食材の一つ、オイスター（牡蠣）を取り上げるとともに、環境大国としてのオーストラリアのすばらしさを語っていく。

I Love Oyster!

Oyster is clean, fresh and delicious. Oyster is symbol of luxury and indulgence.

オイスターは、海のミルク…。 オイスターは、グリコーゲンいっぱいの栄養食材。

オイスターは、その海、土地、空気そのものの味がする。

ローマ時代の皇帝は、この食材を好み、氷と雪を詰め込んで何百キロもの道のりを運ばせたという。また2000年前は、オイスターは病人への薬であり、精力剤としても使われていた。フランスのナポレオン、文豪ヘミングウェイの好物でもあった。そして、あの美しい真珠を創り出す生命力…。

オーストラリアのオイスターは3種類に大別される。まずは、NSW州全域で取れる岩ガキのロック・オイスター（Rock Oyster）。全長5センチメートル程度である。淡水と塩水が混じった河口付近で養殖されている。食用の大きさまで育つには約4年かかるという。

山に雨が降り、地下水と合流し川となり、岩石の成分、森の生物の滋養と海のプランクトンが河口で合体するところ、そして、クリーン・ウォーターでなければならない。オイスターは、1時間に37リットルの水を体内に吸い込み、吐き出している。

2つ目のパシフィック・オイスター（Pacific Oyster）は海で育つが、六～七センチメートルまで育つのに1年かかる。当然、ロック・オイスターに比べて海水の塩味が効いている。大きい分、調理する料理に向いている。

タスマニアのパシフィックは1950年頃より日本からシード（種）を船で運び、事業がスタートしたとのこと。日本の3大産地、熊本・広島・宮城県

のカキを研究し、今はその3世代目にあたる。日本のシードがここオーストラリアでも繁殖できたのは、日本とタスマニアがほとんど同じ緯度に位置しているためだ。

最後にネイティブ・オイスター (Native Oyster) 。これはマッド・オイスター (Mud Oyster) とも呼ばれているが、形が平たく、フランスのフラット・オイスター (Flat Oyster) に似ている。シドニーから車で南へ三時間のベイトマンズ・ベイ (Batemans Bay) のクライド・リバー (Clyde River) 、または南オーストラリアのポート・リンカーン (Port Lincoln) で生育されている。多分、何百年か前の大航海時代にヨーロッパから来た船の底にくっついてきたのだろう。そのオイスターがこの地に住み着いたのかもしれない…。

文献によると、約50年前、シドニー中心通りには、多くのオイスター・バーがあったという。また1,800年代のパリには2,000軒のオイスター・バーが営業していたそうだ。日本人にとっては寿司が好物であるように、ヨーロッパ人にとってはそれほど魅力的な食べ物だったのだろう。

オイスター料理と購入方法

ところで皆さんは今までの人生でオイスターを食べて感動したことがあるだろうか？ ほとんどの人はNOと答えるだろう…。それでは、殻を開けたばかりのマニング・リバー、クライド・リバーのオイスターを食べ比べてください。違いに驚くことでしょう。そして必ず食べる前には、ワインかミネラル・ウォーターをひと口飲んで、氷を敷き、召し上がってみてください。

私は、レモンは絞らないし、ポン酢はナチュラル・オイスターには合わない

と思う。シャンパンやワインが好きな人は、オイスターとの絶妙なバランス、ミルキーなロック・オイスターとの味わいを楽しむことができるだろう…。

ナチュラル以外では、ベーコン (ハムではない) を乗せてウスター・ソースをかけて焼くキルパトリック (Kilpatrick) 、ホワイト・ソースをかけて焼くモーニー (Morney) も絶品の料理である。家のオーブンで簡単に作れるので、パーティーが一段と盛り上がる。

購入する時は、本物かどうか、つまり新鮮かどうかを見分けることが大切だ。オープンして5時間以内のものはハリがあり、輝いている。カラに痩せたままへばりついているような商品、また、色合いの良くないパシフィック・オイスターは、実は殻ごと冷凍されたものを解凍し、店先でいかにも新鮮そうに売っていることもある。生臭く、味は良くない。

シドニー・フィッシュ・マーケットの中では、平均的にクローディオズ (Claudio's) のオイスターが一番良いと思う。フィッシュ・マーケットの中でオイスターをオープンしているので、それをじそれをじかに買うこと。とにかく本物は、身がぷっくり、盛り上がっている。

自然の恵み、環境大国オーストラリアと私

日本では天然の鯛、シマアジ、ハマチがいくらするだろうか？ ニキログラムで1万円くらいだろうか？ しかし、シドニー・フィッシュ・マーケット内クリスティーヌ店の藤原さん (*2) の魚はピンピンに活かっている…。本物が日本の5分の1、またはもっと手ごろな値段で購入できるのだ。さらに、フィッシュ・マーケットのオークション商品を見してみる。そして、フレミントン・マーケットの商品。その種類の多さと値段の手ごろさには全く驚かさ



時計回りに奥から、ナチュラル・オイスター
モーニー、キルパトリック

れる。多民族国家の国オーストラリアならでは…。そして、世界最高水準のワイン、乳製品、種類豊富な肉、アボリジニが使うネイティブ・フルーツまである国。汚染されていない空気、大地、海…、クリーンな環境があればこそだ。

今、オージーは自分たちの国が世界でもすばらしい国の1つだと思い始めているだろう。

第2部完結

私は、この地に移民して20年。ここで人生を送れたことを本当に幸せだと感じている。この国のすばらしさを、まずは鱈屋グループのスタッフ、またワーキング・ホリデー・メーカーや日本人学生の若者、観光客の1人ひとりにも感じてほしい。オーストラリアの自然そして人との出会い…。

次回、第3部その1においては、「私のビジネス・プロジェクトに携わっている人たち」についてお話ししたい。

Have you enjoyed?