

プチポワ  
独占インタビュー

## 大使公邸料理人 神山和希さん

### プロフィール：

栃木県出身、宇都宮市の高校調理科を卒業し、調理師免許を得る。東京で修行し、2009年、大使公邸料理人として来白。2012年10月半ばより引き続き公邸料理人として活躍している。妻、息子（1歳半、0歳）の4人家族。ブリュッセル在住。

### Q：公邸料理人に応募

高校に入った段階で将来調理師になりたいという希望がありました。卒業後、東京で5年修行し、公邸料理人に応募しました。というのも、前々から海外、特にヨーロッパに出たいという希望があり、東京の店でも海外に出してもらえるとという条件付で働いていました。東京の店から公邸料理人として海外に出る先輩が多くて、そのことを事前に知っていました。オーナーから海外のレストランで働くか、大使館で働くかという選択肢を提供され、ベルギー大使館での話が持ち上がりました。ベルギーは小さい国で、近隣国に行きやすいという地理的条件から、応募を決めました。すでに5~6人の先輩が大使館関係の料理人として海外で活躍していたというのも、励みになりました。

### Q：レセプションの数と参加人数

ほとんど毎日何らかの食事があります。また、大使の食事でも担当していますので、会食がなくても料理を作ります。レセプションは350~400人分の食事を1人で担当します。もちろん食材を仕入れるところから始まります。最初の頃は、店、市場を回って、材料を手に入れていましたが、少しずつ周りの同業者から情報を得て、現在はプロ用の業者を見つけ配達してもらっています。自分で買いに行くこともあります。大使夫人とも相談しつつ予算の範囲内で、お客様の希望に合うメニューを決めます。人数が多いときは、数日前から用意をはじめ、作り置きできるもの、冷凍できるものは早めに準備します。当日は、公邸付きスタッフに盛り付けなどを手伝ってもらいます。準備の段階で別の会食が入って、同時進行で料理を作ることもあります。

### Q：食材調達之苦労

フランス料理が専門ですが、こちらでは和食を作ることが多いです。現地で和食材を日



本と同じように揃えることは難しいですが、代用できる物を探したり、妻が一時帰国の際を買ってきてくれたりします。たとえば、先日用意した料理の中ではゆずがないので、レモンライムを使っています。フランス料理が専門なので、絶対にこの和食材でないというこだわりはありません。ただ、おせち料理の栗きんとん、エビ芋、ごまめなどは材料が手に入らなくて作れませんでした。別のもので調達できる材料を使い雰囲気を出して、お正月らしい色使いも工夫し完成させました。しいて言うなら生のたけのこがない、生ワサビがなく、練りワサビは香りがいいなどのマイナス点は時々あります。

### Q：来賓への気配り

宗教上の問題から使えない食材があります。たとえば、乳製品、エビ、カニなど、みりんもアルコールが入っているので、使えないときがあります。卵と鶏、牛と牛乳を一緒に食べないなどタブーな部分はあります。メインのお肉料理に乳製品が使えないというのは、ちょっと厳しいですね。詳しい情報は、大使館スタッフからもらって、大使と相談しながらメニューが決まります。基本的にはお客様が何回来たか、前回は何を召し上がったかなどを聞き、当日のメニューを決めます。招待客リストを作り、何を提供したかは記録に残しています。

### Q：用意する料理

人気のある料理はあります。たとえば、天ぷらですが、今日はエビ、明日はカニと材料を変えてバラエティーに富んだ料理を作っています。また、日本では年中同じ食材が手に入りますが、こちらでは旬の物がそのときにしか出ないので、それを生かした料理を心がけています。こうして、さらに一層季節感のある料理が作れます。

寿司、天ぷら、焼き鳥など和食の定番を必



写真上：取材用に用意してもらった季節の味覚盛り合わせ。公邸の庭にあるカエデや栗を使って。秋を彩る一皿。

ず作るということはありませんが、作る回数が多いかもしれません。すでに日本に滞在されていた方だったら、料亭の会席料理をよくご存知なので、そのような料理を用意します。日本からのお客様もありますので、その場合は、洋食を作ることに僕の本領を十分発揮できます。

### Q：休日の過ごし方

将来地元か東京で30~35歳くらいまでに自分の店を出すことが夢なので、こちらの料理をいろいろ試しています。休日や大使夫妻の食事が不要なときなどを利用して、レストランに出かけます。こちらで知り合った仕事仲間や友人と出かけたり、1人でもふらっと出かけたりします。

ブリュッセルは、パリに次ぎ星付きレストランがある都市なので、美味しいレストランはたくさんあります。特に最近はフランダース地方のシェフの活躍が目立っていますね。僕にとっては投資でもあるので、星の付いたレストランにも行きます。行けばもちろん歓迎してくれますし、評価の高いレストランには大使が招待するお客さんも行かれているわけで、そこで食べるということは、味や盛り付けなど今の仕事に活用でき、とても勉強になります。たとえば、サバとかアジは普段使いませんが、レストランで半生のサバがサーブされると、こういう食べ方もこちらの人には受け入れられているんだと、発見があります。最近の日本食ブームでしょう油、ワサビ、海藻などは食材の基本になっています。先日、ムールの天ぷらというものを食べましたが、明らかにベニエでした。でもここがっかりするのではなく、日本食名はこんなに一般に浸透しているんだとポジティブに受け止めています。

### Q：簡単なお勧め料理

ウイキョウ、リードボー（仔牛の胸腺）の天ぷらはいけますよ。お試しください。

ちいसानお店に 大きな真心...

DVD、お惣菜、生鮮、パン、etc...

はるちゃん  
HARU CHAN

プラスタイム近く  
月~全 10h~18h  
土 10h~19h  
日曜 祝祭日休み

JAPANESE SUPERMARKET

17 RUE DES BEGONIAS 1170 BRUSSELS-TEL.& FAX: 02.660.0666

誠実、感謝、笑顔のお店。

DVD、お惣菜、生鮮、パン、etc...

けんちゃん  
KEN CHAN

大~全 10h~18h  
土 10h~19h  
日、月曜 祝祭日休み

JAPANESE SUPERMARKET

120 RUE KELLE 1150 BRUSSELS-TEL.& FAX: 02.771.7224