

SUSHI IN FRANKFURT

## 日本食普及の親善大使

VON VOLKER ZASTROW - AKTUALISIERT AM 21.08.2017 - 14:08



Da die Liebeserklärung an das japanische Sushi in Frankfurt auf große Beliebtheit stieß, wollen wir sie auch unseren japanischen Lesern nicht vorenthalten.

**H**err Sakamoto macht Sushi. Wer es isst, kann erleben, wie das eigene Gehirn umgebaut wird. Das dauert allerdings Jahrzehnte. Hier **der Text** auf Japanisch.



**Volker Zastrow**

Verantwortlicher Redakteur für Politik der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung.

あの壁が落ちた年、坂元はフランクフルトで開店した。彼のレストランではウナギをさばいているのが見られた。坂元は、まな板にウナギの頭をつかんで釘を一本その脊椎に打ち込み、腹を裂き開いて内臓をえぐり出した。最後にギュッと勢いをつけて皮を剥いだ。ウナギはどれも指くらいの太さで全長せいぜい30センチほど。首を釘で打ち止められているが、ウナギはまだ生きておるかのよう、苦痛に悶えているかのよう、体をくねらせている。

ティムとストルツピという漫画や、ある種のアメリカ映画などを見た人なら、きっと、本当に日本人はそうだ、残酷だ、と思ひ当たるかもしれない。でも、ドイツに来たばかりの日本人には、我々ドイツ人の話言葉は意地悪な犬のうなり声や吠え声に聞こえるようだ。日本食を試みようとする者には、それなりに偏見を、いや自己を克服する内心の用意がなければならぬであろう。坂元のレストランの鰻のメニューにはある種の鰻の写真には特に斜体赤文字で“チャレンジ”と記してあった。例えば、ウニ。私の妻に言わせると、これは混合鰻油の味だそう。



僕たちは一緒になってからもうかなりになるが、それでもときどきふっと、オレこの人のことホントに好きなのかなあと自問してしまうことがある。ウニの内臓を生で食するのは世界のどこでも知られている、地中海人もする。フランクフルトのクラインマルクト〔食材市場〕でも売っている。坂元がウナギをさばくやり方も特に日本的というわけではない。それは、ドイツ動物保護法・屠殺規則第12条10項第2文に規定されている方法に正確にかなっている。ただ、

## Die neue digitale Zeitung F.A.Z. PLUS

Die ganze F.A.Z. jetzt auch im Web, mit  
zusätzlichen Bildern, Videos, Grafiken.  
Hier geht's zum Test.

MEHR ERFAHREN

普通はウナギが死ぬところは人に見せない。食事中になどとはとんでもない。

今日一流のレストランで大人気のいわゆる“シェフズテーブル”は坂元が当地で開店した時からすでに実践されていたことである。客はカウンターに横並びで座り、目の前には料理人の仕事が見える。客は調理されたものを直接料理人の手から受け取る。これが日本のレストランで鰻を食する伝来の作法なのだ。先週、坂元は日本政府の農林水産省から“日本食普及の親善大使”に任命された。彼はこの荣誉に賞されたドイツで最初の日本人料理長である。昨年春、Feinschmecker [ファインシュメッカー：ドイツ有数の食文化雑誌]にも彼の功績が称賛されていた。そこでも紹介されていたが、ヨーロッパを飛び交う日本のビジネスマンや観光客の中には坂元の鰻を食べるために当地に立ち寄っていく人達もいるようだ。そう、皆、遠路はるばるやってくる。

坂元は日本のある大商社のゲストハウスの料理長としてアルジェリアで10年勤めたのち、日本に帰国せずにドイツで自分の店を出すことを決心した。それ以前1年ほどいたことがあるハンブルクにもう一度戻ることは、滞在日本人の数が減少気味であったので気が進まない、デュッセルドルフには反対に日本レストランがもうわんさどある。そこでフランクフルトになった。ここは、日本ビジネスにとって将来性があり、日本人居住者の輪も成長しつつあるし、空港は整備されている、市自体に国際性がある。レストランは“鰻元”と命名され、市中のあるグランドホテルの一角に位置していてアーケード側から出入りできる。坂元はもうホームシックにはならないという。フランクフルトには大勢の外国人がいる、彼はそのうちの一人。自分の居場所を見つけた。

MEHR ZUM THEMA



SUSHI IN FRANKFURT  
Der Botschafter

1/3

日本食文化の親善大使という荣誉の称号などまだなかった頃から、坂元はもう長年その使命を実践してきた人だ。ところで日本の食文化って何なのだろう？1960年代、日本人は生の魚を食べる、と聞いた僕らドイツ北海沿岸で育った子供たちは、それはとんでもないことだと思った。どうしてそんなことができるんだ？と。時には魚は生であるだけでなく、毒入りのこともあるとも聞いた。日本人は毒入りの魚を命がけで食うんだと。日本人はカミカゼやハラキリも発明したんだ、それに比べれば我等なんぞ無邪気なもんさ、と僕らドイツ戦後の世代は思った。

その後ハンブルクでWohngemeinschaft [ヴォーンゲマインシャフト：特に学生同士の共同生活]にいたとき、ある日みんなで一人の若い日本人をワインとフランス産チーズに招いた。ところが彼はこれを嫌がってひとかけらも口にしなかった。彼にとってはチーズは単に腐った牛乳だったのだ。彼はでも僕らをザンクト・ゲオルグという当時はまだちょっとうらぶれていた辺りの日本レストランに連れていってくれた。1980年代にはそのようなレストランはまだあまりなかった。このレストランは今でもある。私は用心してスープを頼んだ。お椀の中には3つ、4つごく小さなイカが、それも足つきで、浮かんでいた。チャレンジ。すぐ隣には、一人のこの上なく美しい、個性的な娘が座っていた。その娘になんとなく惹かれていた。

でも、日本食？うーん、どうかな。イカの足入りスープ？それから2、3年後、ベルリン。そこにはもう日本レストランがかなり進出していた。そのうちの一軒に、あるテレビ関係のジャーナリストが誘ってくれた。このレストランはカント・シュトラッセに今でもあると思う。彼はニューヨークに夢中で、僕は初めてスシというものを食した。おそるおそる。口の中で何かごめいているもの？何もない。フグは一応やめにしておこう。シャケ、マグロ、タマゴ、カイもいーだろ。それから、この小さなノリマキ。この日スシをうまいと思ったかどうか、はっきり言えない。その判断ができるようになるには、これからも続けて試してみる必要がある。ちょうどこの、何か奥の深そうな娘さんと同じように。彼女とはもうかなり長く付き合っているのだけど。僕らはその後フランクフルトで結婚した。

それからは、スシは勿論のこと日本食なしで何週間も過ごすなどということとはなくなった。大抵は坂元さんのところで食べた。彼は、日本食は誰もがすぐになじめるものではない、と言っている。経験のない人は、調理法も理解しにくいし、食材そのものも知らない。日本の子供たちですら生の魚が即座に好きになれるのではないのだそうだ。ここのレストランでも、幼い子供がまだ不慣れな手つきで、かっぱ巻きをほぐしているのをよく見かける。まず外側のノリをはがし、ご飯をほぐして、それが

らようやく中のキュウリをほじくり出してやっとそれをかわいい口に押し込む。残りはそのままお皿に残る。でも学校に行くようになって、遅くとも上級学年に達した頃にはみんなスシが好きになる。

どうしたら欧米人に日本食になんでももらえるか、坂元はいろいろ研究し、また試みている。いわば“懸け橋”を用意するのだ。時折彼は簡単な一品料理の新作を試食させてくれる。器の中身、たれのレシピ、出汁についてなど説明してくれる。あるいはこの干物の食べ方、頭からしっぽまで、ヒレも目玉もです、全部食べてください。歯もですか。ハイ、どうぞ歯もです。うまいですよ。そして本当にうまい。この、僕らの指よりちょっと長めのアジという魚の調理にはかなりの手間がかかっている。まず、うろこ、ぜいごを取り、はらわたを取って魚を開き、それから5分、長くて8分、海水の塩度に調整した水につけておき、そのあと一尾ずつ横並びに紐に通し、通気の良い場所につけて何時間も干しておく、最後にからっと素揚げする。これを食べるとチップスのようにパリッとしていて、そのくせ柔らかく味があって、しかもしっかりと歯ごたえがある。未知のものは、そのままそっくり意にかなうものではない、“知ること”を習わなくてはならないのだ。例えば、我々ヨーロッパ人が言う Konsistenz [コンシステンツ：あるものの物質としての性質、性状] とは、日本人の食文化においては一風異なる意味合いがあるようだ【ごたえ、舌触りなどの表現】。美的感覚もそうだ。しかし僕に何がわかるというのだ。僕の妻についてだってそうだ。僕はスシが好きなのかどうか、知らない。でも鯨なしで生きていたくはない。もう何十年となく鯨を学んでいる。そしていまだによくわからない、いつも新しい。僕は鯨を愛している。