

グアム日本人会商工部主催 トップマネジメント座談会 レストラン業界編

日本人会商工部の取り組みとして始めておりますトップマネジメント座談会でございますが今回はレストラン業界編としてグアムで活躍されている日本人シェフの皆様にお話をお伺いさせていただきました。シェフ会のご協力によって貴重な経験談やアドバイスなど盛りだくさんの内容になっております。

今回下記3題目について「ラッテ」紙面でご紹介させていただきます。

- ① 開業に際して一番苦労したこと
- ② 戸惑われたこと（習慣、言語）
- ③ 味覚の違いについて

全文は日本人会ホームページをご参照の程宜しくお願致します。

【参加者】

中村 信三様 Joinus Restaurant けやき
遠山 重春様 CITY HILL CO., (GUAM) LTD.
野中 尚登様 NONAKA CORPORATION, DBA BENTO CHEF
シェフ会の皆様

【司会、進行】

渡邊大輔 日本人会商工部部長
中根 豪 日本人会商工部副部長

【日本人会ホームページに掲載の全文内容】

- ①開業に際して一番苦労したこと
- ②戸惑われたこと（習慣、言語）
- ③味覚の違いについて
- ④オーナーシェフとしての苦労、食材の違いについて
- ⑤40年以上もシェフとして成功した秘訣
- ⑥日本人へのシェフからのアドバイス
- ⑦グアム来島者が減っておりますが今後のレストラン業界の展望は

①開業に際して一番苦労したこと

B: 人に苦労した。この島には日本人の定住者が少なかった。一番大変だった。みんな日本式の教え方をしていたからスタッフが続かなく辞めてしまった。一生懸命教えるが教えるたびに感情が入って厳しい言葉になってしまいスタッフが長続きしなかった。そこから我々も学んでいった。もともと料理ができる経験者がグアムにはいなかったのが我々が育てるしかなかった。各レストランに散らばっているがグアムのシェフを我々が育て現在ではグアムにある有名レストランの日本食に限らずシェフは殆ど日本人から学んでいった。

A: 私もホテルでフレンチのシェフであった。言葉ができなかったからどうしても教えることが難しかった。最初のころはどうしても感情的になってしまって。こっちも一所懸命やっていると意味合いがわかってくれて後は技術を見せて覚えてもらった。例えば包丁の使い方についてはキャベツの千切りをするのに食材を見ずに線切りをしてみせたり、オムレツを作ってみせた。当時のオムレツは鉄板焼きの上にパーッと卵を乗せただけで本来のオムレツではなかった。オムレツの場合は切った時に少し中の具が少し出るくらいがオムレツであって、本物のオムレツをフライパンで作れるスタッフ

がいなかった。新橋での修業時代にオムレツの神様から教えを得ていた。失敗して何度も食べておぼえた。何十個と毎日食べ続けた、朝食、ランチ、ディナー、で毎日食べていた。何ダースも食べた。

司会: みなさん同じような経験をされましたか？

C: 同じホテルで働いていたので私も毎日卵を何ダースも食べたよ。

②戸惑われたこと（習慣、言語）

B: こちらではパートタイムとかマンスリーとか雇用体系が違ったり、時間になったらちょうどに帰ってしまったり。

A: 保健所の対応などに戸惑いました。日本の場合は二三月に一度査察に来て、床を掃除して床をパーッと水で流し手を洗って帽子をかぶって保健所を待っているのですが、こちらの場合は床を水で流して濡れていてはだめで乾いていないといけなかった。なのでモップで乾かしておくだけで大丈夫だった。グアムにあった日本のホテルだと、藤田、東急、いまのPICがコンチネンタルホテルとしてあり4件目として第一ホテルがオープンした。当時の保健所のスタッフによっては言うことが違って、これはサランラップではだめだと言ったり、他のスタッフはアルミフویلではないとだめだと言ったり。保健所のスタッフから当時通訳と一緒にいたこちらのスタッフが帽子を被ってなかったらノーハットというところにチェックが入って注意される。でも保健所のスタッフは帽子をかぶってこないんだよね。まあ逆らえなかったけどね。

B: パラオの人は日本語が話せる人がたくさんいて助かった。なぜなら日本人国民学校がパラオにあり日本語を話す人がいたので。

A: 藤田ホテルにいたローリーさんというパラオの女性がいて、テヤンデーランメーみたいな口調なんだから。

③味覚の違いについて

A: F & Bアシスタントマネージャーにオニオングラタンを飲ませたらうーんと首を傾げているんだよね。くるま屋さんからスタッフを呼んで食べてもらったら、おいしいと言うんですね。それでアシスタントマネージャーに何が不満なのか聞いたら、ハインツの缶詰と違うと言われ、そこで彼らとの味覚の違いに気づかされました。

B: 日本食は少なくグアムでは当時は生の魚を食べる習慣は無かった。よって揚げ物類は当時からよく注文を受けていました。

A: そうなんだよな、こっちの人は生ものを食べるんだけど味を見る前になんでも唐辛子を付けたりレモンとかカラマンシーをかけて食べていた。箸を使う習慣がなく、フォークやナイフはあったけど最初は手で食べている人もいました。そこで我々がグアムで初めてレストランで箸を用意し始めた。

毎月1回、30年以上続けて来られたシェフ会の皆様にご参加、ご協力いただきました

ありがとうございました。

商工部