

33 カ国リレー通信

<第5回> キューバ

ハバナで日本料理を食べる

福田 裕之

かつてコロンブスが「カリブ海の真珠」となぞらえたキューバは今、観光ブームに沸いている。外国人観光客は年間 180 万人を超えた。カストロ首相が健康上の理由から実弟へその権力を暫定委譲してから既に一年が経過した。カストロ首相の存命中にキューバを見ておきたいといった興味からか、最近は観光客数が大きく伸びている。

そんな観光客の需要にこたえるためか、最近の健康食志向が原因なのか、キューバでもちょっとした日本食ブームが起きている。生魚を食べる習慣のないキューバだが、寿司、天ぷらといった名前はキューバ人の間でもポピュラーだ。

現在ハバナ市内には常設の日本料理店が 2 店ある。ひとつはスペイン系のソル・メリアグループ系の 5 つ星ホテル、メリア・コヒバの 2 階にある「メリア・さくら」で、今年 3 月にオープンした。もうひとつはキューバ国営のレストラン「トコロロ・さくら」だ。経営者の異なるこれらの日本料理店の名前が同じ「さくら」なのは全くの偶然だが、お互い知っていながら余り気にしていないのが面白い。

1. トコロロ・さくら

2000 年 8 月、当時の日本国大使の応援でキューバに初めての日本料理店として開業



した。寿司、天ぷら、焼き鳥などが中心メニュー。店内は純日本風で、日本にいるような錯覚に陥る。これがすべてキューバ人大工の作と聞いて驚いた。また日本の有名人、政界関係者などの色紙がところ狭しと壁に張られていて、これらも一見の価値がある。

ただ残念だが、当時の大使公邸料理人が指導したキューバ人シェフは海外へ亡命してしまい、現在は新しい料理人のクラウス君ががんばっている。クラウス君は 28 歳、やる気満々といった感じの好青年だ。ただ日本食を作り始めてからまだ 1 年足らずと聞き、さてさてクラウス君、いったいどんな料理を作ってくれるのか。まずはテレビの料理研究家気取りで寿司、天ぷら、鳥の照り焼きなどを注文してみた。

キューバでは全ての食材は国営公団を通じて購入しなくてはならない。また新鮮な魚介類の入手が難しい状況の中で、どのような料理が出てくるのか興味津々で待ってい

ると、15 分程で注文した料理がすべて出来上がってきた。料理の飾りつけはまずまずで、味はどうかと口に運んでみると、これがけっこうおいしい。海外に行った経験のないクラウド君は日本料理がどのようなものか見たこともないのだが、先輩の教えを忠実にまもっているのかよく出来ていた。食後クラウド君の案内でキッチン奥にある食材倉庫を見せてもらったら、殆どの食材がそろっているのには驚いた。

帰り際にクラウド君から「僕は日本食を作っていないが、本当の日本食を見たことも食べたこともない、どんなアドバイスでもいいのでぜひ教えてほしい」と言われ、友人の大使公邸料理人にあとで相談してみようという気になった。ディテールには問題あるかもしれないが、まずまずの日本食だった。

2. メリア・さくら

5 つ星ホテルレストランということから、夕方、一張羅に着替えて友人を誘って出かけてみた。ホテルのバレーパーキングに車を預け、ホテル 2 階の同店を訪問した。

入り口風景は日本料理店というよりは洋風レストランといった構えで、シェフ・シン



ジ・ソエダと案内がある。店内はさすがに 5 つ星ホテルだけあって綺麗だが、どこを見ても日本料理店といった感じはなく、椅子もテーブルも銀座あたりの気取ったレストランといった感じだ。



どのような料理が出てくるのか楽しみで、まずメニューから、味噌汁、寿司、マグロの刺身、マグロのたたき、天ぷら、フォアグラの味噌和えと、立て続けに注文し待っていると、最初に日本茶がティーカップに砂糖をそえてでてきた。それから味噌汁がブイヤベスの器にスプーン付でてきた。このもてなしは、年間 1 万人に満たない日本人観光客を狙わず、欧州の観光客に合わせたイノベーションなのかもしれない。でもそれなりに日本の味になっていて、新しいもの好きな私としては「こういう日本食もあってもいいのか」と妙に納得した。

シェフのソエダさんはペルー生まれの日系ペルー人、日本料理はペルーでおぼえたらしい。JICA の研修生として一年間、日本で料理を勉強したので腕も確かなのだが、和風のもてなしを期待していた私としては複雑な気持ちで店を後にした。

(ふくだ・ひろゆき キューバビジネス 30 年、
ハバナ在住 7 年)