

現代社会学会主催講演会

「世界の料理が教えてくれるもの」

講演者：本山尚義氏 (世界のごちそう博物館代表)

日時：2019年10月18日 (金) 17:15 ~ 18:45

会場：神戸学院大学ポートアイランドキャンパス



1. 料理人になったきっかけ

こんにちは。世界ごちそう博物館の本山と申します。世界のごちそう博物館といっても博物館をやってる訳ではなくて、レトルト食品で、色々な国のレトルトで世界のことを知ってもらう博物館みたいに色々知ってもらいたいという気持ちで、博物館という名前にしました。

まずですね、みなさんに質問があります。世界には何カ国あるでしょうか？分かる人？

はい、これですね、正確に言える人なかなか居ないんですが、僕はこの前『世界196カ国 お家で作れる世界のレシピ』という本を出したんですが、国連参加国というか、日本が認めてる国が196あります。日本が認めてない国を入れると、248あります。知らなかった人？そうなんです、結構知らない人多いです。

僕は50年ほど前、神戸で生まれまして、それから料理の道に入るんですが、ちょうどですね、この写真が19歳、みなさんとたぶん同じぐらいの歳に、もう料理の世界に、大学を辞めて入る事を決心しました。料理のきっかけは、うちが共働きだったので、家で料理をすることが多かったんですね。料理が好きだったので、大学に入ってペンションにアルバイトに住み込みで行きました。その時に料理を任されて、仕入れからメニューを決めたりとか、仕込みから出すところまで一人で出来るようになったんですけども、それがすごい面白くて、京都の大学だったんですけど、そこから下宿に帰って、友だちに披露してたら、「本山めっちゃ上手いやん」って言うてくれたんですね。僕は料理で人を笑顔に出来る、幸せに出来るっていうのにすごい感動して、これを職業にしたいなと思いました。

それからフランス料理の道に入ったんですけども、僕の転機が27歳の時に訪れます。フランス料理からインドへ。これ、27歳の時に、愛知県の蒲郡市っていう所に小さいホテルがあるんですけども、そこで料理長をしました。その時に来てたインドのヨガをやってる先生が、僕の事をインドに誘うんですね。僕はインド料理に全然興味がなくて、フランス料理が世界一やと思ってたんで、ずっと断ってたんです。あるときですね、12月の初めからインドに行こうって言われて、勝手にチケットを取られました。で、僕も料理長だったので勝手に休むわけにはいかないので、「いや、それは無理です。」と断ったんですけど、もうオーナーに話を通して、もう休むことになってたみたいですね。それで、インドに行くことになりました。

こういう風にフランス料理の修行をして、一転してインドの修行に変わりました。僕はもう、「全然ハマらないだろうな」と思ってたんですけども、2日でハマってしまったんです。それはなぜかという、フランス料理っていうのは、美味しい食材を煮込んでいって煮詰めていって、そこにまた食材を入れて煮詰める、いわゆる足し算の料理なんです。それに比べて、インド料理っ

て言うのは煮詰めてはいくんですけど、そこに皆さん知ってるスパイスを入れます。味がこうガラッと変わるんですね。それがもう目から鱗で、インド料理というよりも、自分の価値観が変わってしまったということに自分でも驚いたんですね。自分の価値観ってこんなにすぐ変わるんやと、そういうところで驚いて、「他の国どうなってるんやろう？見てみたい。」そう思って、30カ国をまわりました。で、現地で料理を覚えてきたんですね。いろんな人に教わって来ました。

2. 30カ国を訪ねて

30カ国まわって料理を覚えるって簡単に言うんですけども、「どうやって料理を覚えたのか？」と質問されます。まず2つあって、1つは美味しいレストランに行って、料理を食べるんですね。で、日本から来たことであったり、自分が料理人であることを伝えて、絶賛するんですよ。「この料理めっちゃ美味しい!」、「教えてくれへんか?」って言うんですけども、だいたい10軒行って「よし教えたんで」って言うのは1軒ぐらいです。これはなかなか効率が悪い。そして僕が考えたのが、市場に行って、まず現地の人と仲良くなる。これどうやって仲良くなるかっていう編み出した方法があるんですけど、市場っていろんな食材が並んでるじゃないですか。そこで、まあタイであれば、「これはなに?」っていうのを「アライナ」って言うんですけど、アライナって言うと現地の言葉で返ってくる、それをノートに書いていくんですね。それを延々繰り返していくんです。毎日毎日。そうすると、現地の人は「なんやこいつ」と。人集りになるんですよ。変な日本人が来てタイ語を勉強しとろぞ、と。で、そこの人集りになってる店のおばちゃんも悪い気はしないみたいで、「これ私の友だちやねん」って言い出すわけですね。そうなったときに、「今日はどうする?」「家泊まるか?」っていうことに結構なって、家の料理を教えてもらったり、買いに来たシェフとかを紹介してもらう。そういうことを繰り返して、30カ国の料理を覚えていきました。

なかでも苦労した国がありまして、スペインなんですけども。スペインのはバルってのがありまして。僕はスペインにスペイン語を勉強せずに行ったんですね。なぜかという、まあ英語でなんとかかなと思ってたんです。フランスからバスに乗ってスペインのマドリッドというところに行きました。深夜の0時ぐらいだったんですけど、そこから宿を探すんですが、30分ぐらいかかって宿を探して、やっと入って「泊まりたい」って言ったら、「何泊泊まる?」ってというような事をスペイン語で言ってるのは分かるんです。2泊泊まりたかったんで、「2 days」ってこう、ジェスチャーで言ったんですね。そしたらなんとそのおばちゃん「わからない」って言うんですよ。こうしてるのにも関わらず。それで「2 days!」って大きな声で、大きなジェスチャーで言ったんですよ。なかなか通じない。困ったぞって思って、汗だくになってジェスチャーでやってたんですけど。30分かかって全然通じないんですね。これは困ったな。それで、リュックサックの一番下に6カ国語会話帳っていうのがあったのを思い出して、それを開いて「2」のところを指して「2 days」って言ったら、「セイセイ(わかった)」って言うんですね。こんだけせな分からへんねや、結局スペイン語しゃべれなわからへんねや、って思いました。

で、そのまま部屋に案内してもらって、ともかくまあ荷物下ろしたんですけど。すごくお腹が減ってきて、深夜の1時か2時ぐらいやったんですけども、ご飯を食べようと思って街に繰り出しました。バルに入ろうとしたんですけども、バルに入る手前で電気がパッと消えてしまったんですね。でも、なんかその、スペイン語しゃべられへんっていう事と、入ろうとした店が電気消

えてしまったこととか、お腹減ってることとかで、もう「スペインあかんわ」、「あかんのちゃうか」って思って、そこにへたり込んでしまったんですよ。店の前に、そしたら中で見てたおばあさんなんですけど、パツって出て来て、「何をしとんや!？」みたいな感じで言われたんですね。それで、スペイン語って巻き舌などで怒られてるんかと思って、「いやいやいや」みたいな感じになって、で、お腹減ってるというジェスチャーをしたら、「入れ」って言うわけですね。で、入れてもらってテーブルに座って、メニューをバンッと出されたんですけども、メニュー分らないんでどぎまぎしてたら、「分かった分かった、座っとけ」って言って、中で調理して出してきたメニューが、このニンニクのスープですね。スペインで「アホスープ」って言います。アホっていうのはスペイン語でニンニクのことです。で、このスープがね、すごいやさしい味で、もうなんかお腹が減ってるのと、おばあちゃんに優しくされたのと、このやさしいスープで号泣してしまって、一口飲んで、そしたらまたおばあちゃんがもう「どうしたんや、どうしたんや」と慌てましてね、で、6カ国語の会話帳を持っていたのを思い出して、日本から来たことと料理人やということ、料理を覚えに来たことっていうことを伝えたら、厨房に入れてくれて、このスープの作り方を一から教えてくれた。そういう、僕にとってすごく思い入れのスープのお話をさせてもらいました。

いろいろ世界をまわっているとですね、「一番美味しかった料理なに？」って、「30カ国で美味しかった料理なに？」って聞かれるんですけども、今日はね、みなさんのために、あえて不味かった物をご紹介しますと思います。これは何か当てて下さい。なんででしょうか？わかりますか。

これはですね、ネズミです。これはね、ラオスからカンボジアに向かうところなんですけども、ヒッチハイクで行く道がありまして、そこでトラックの運ちゃんの横に乗ってたんですけども、夜中3時ぐらいに「お腹減ってへんか？」っていう事を言ってもらって、「減ってる減ってる」ってということで、田んぼの真ん中にトラック停めまして、バラックみたいなどころがあるんですけども、そこに連れて行かれていきなりこの串を出されたんですよ。これ見かけは実は美味しそうで、良い色してるんですけども、何が不味かったかと言うと、すごい獣臭なんです。一口食べたら吐き出したいぐらいの臭さで、「うっ」ってなったんですけども、パツと横を見ると運ちゃんは美味しそうに食べてるんですね。流れから行くと、「これ絶対奢ってもらうパターンやな」と。「これ食べ残したらマズいよな、悪いよな」って思って、一生懸命食べてたんですけど、本当にモサモサするし、獣臭がするし、どうしようと思ったらラーメンが運ばれてきたんですね。ラーメンで汁物じゃないですか。まあそのパサパサしたマズい肉を汁で流し込みながら食べれると思ったんですけど、ラーメンの上に何か黒い物が乗ってるんですね。ちょっと薄暗い店内だったんで、「なんやろう」と思ってよく見ると、アリがかかってました。アリはタンパク源で食べるみたいで、間違っって入ったんだとしたらすごい量が乗ってて、それでもこのネズミを食べるためにですね、そのラーメンを飲み干して、3分の2ぐらいまでは食べることが出来ました。この話を聞いたらたぶん食べたい方がいると思います。ラオスからカンボジアに抜けるところ、ここへ行ったら是非食べてもらいたいと思います。

不味いものだけでは申し訳ないので、一番美味しかった料理がこれなんですけども、これはインドです。インドのチキンバターマサラ。最近レトルトとかいろいろところで食べれるところも多くなってきましたけども、これはインドのウダイプールってところで食べました。この左の人が作ってるんですけども、これはウダイプールのレイクサイドパレスっていうところのすごい有名なところのシェフで、たまたまその方が僕が泊まってる姉妹店のゲストハウスにたまたま来て

て、それでそこで料理を作ってたのを僕がたまたま食べたんで、5つ星の料理を僕はそのゲストハウスの安いところで食べることが出来たっていう、それで美味しかったっていう料理なんです。

3. 世界のごちそうアースマラソン

30カ国の料理の旅を終えて、世界中の料理を出す「パレルモ」というレストランを、20年前、みなさんが生まれる前に神戸の東灘区にオープンして4年前までやりました。最初10年ぐらいつつとその現地で覚えた料理を提供して、いろんな人に世界の味っていうのを知ってもらいたいと毎日せっせと作ってたんですけども、10年経ったときにある思いがね、沸き起こったんですよ。「料理で世界を平和にしたい」ってね。これをうちの嫁に言ったときに、「あんたアホとちゃうん」って言われたんですね。「どないしてやるの?」と。料理って歴史とか文化がその中に含まれてるんです。それを食べると、その国の歴史とか文化っていうのがわかってくる。それをみんなまで共有したら平和になるんじゃないかっていうことを嫁に説得したんです。まあ世界に興味を持ってもらうために、世界の料理をまず食べてもらう。で、他人事に感じてしまいがちな世界の飢餓、貧困の問題。これは本当に、口で言ったりとか写真見せただけでは全く伝わらないんですよね、その国知らないから。行ったことも無ければ、その国の風とか、その土地の質感とか知らないからです。それを僕は料理を食べてもらって、現地を少しでも感じてもらいたい。現地が少し近くなるような料理っていうのを作って食べてもらいたいなど。まずはいろんな国のことを知ってもらう事が大切で、僕はそのきっかけを作りたい。

なんでこういうことを一生懸命やってるかっていうと、やっぱり飢餓の問題とか難民の問題ってすごい大きな問題なんです。この前、グretaちゃんが環境の問題を必死になって訴えてました。なかなか伝わらないんですね、大人にも子供にも。やっぱり一人ひとりの意識が変わらんとあかんと、僕は思うんですよ。一人ひとりの意識が変わったら世界は変わると、僕は今でも思っていますが、レストランを開業して10年経ったときにそれを思いました。

で、それを伝えたいと思ったんですけども、レストランで「この料理を食べたら平和になるで」って、いちいち食べる度に言われたら、ちょっと「もうええわ」、「ゆっくり美味しい料理食べさせてよ」って思うかもしれませんね。だから何か方法は無いかなって考えました。誰もやってない、ビックリするようなイベントを考えよう。それで2年間かけて「世界のごちそうアースマラソン」というイベントを開催しました。2年のイベントっていうの、まず無いじゃないですか。それで世界196カ国、この当時は194だったんですけども、その全部の国の料理をみんなで制覇するイベントでした。「なんでそんなことすんの?」、「アホなんちゃう?」って言われるかもしれない。でもその時僕は「いや違うんですよ、僕はこんな思いがあるんですよ」っていうことを、こういうイベントをしたら言えるんじゃないかと考えたんです。こういう思いがあるんですよっていうことを伝えたくて、このイベントをしました。

2年間で211品、2週間に4カ国の料理を出して行って、195カ国の料理を出しました。この2年間のうちに国が増えたり減ったり、日本が認める国が無くなったりっていうことがあって、最終的には195カ国ですね。

このアースマラソンをしたんですけども、お客さんたちの感想に「世界が繋がっているというのが実感できた」というのがありました。隣を陸続きで一筆書きで書くように世界の料理を食べたので、食材がどんどん移り変わっていく様子がわかるんですね。2週間ごとに食べてる

人だったら、ずっとオクラが続いてたと思ったら、次はピーナッツを食べる国が続いてる。そういうのを通じて、「世界は繋がってんねやなっていうことが実感できた」という感想がありました。他には、「侵略の歴史が分かった」という感想。アフリカをいろんな国が侵略してるんですよ。なので、侵略してる国の料理の特色がいろいろ出てきます。例えば、アフリカの中でもドイツの侵略にあつてるところは、ソーセージとか食べてるんですね。「アフリカでソーセージ食べるんや」みたいなところがあったりとか。フランスが侵略したベトナムは、フランスパンとコーヒーが美味しかったりとか。そういうことをみても、「やっぱりそういう歴史が食べ物にも反映されてるんやな、っていうのが分かった」という感想がありました。また単純に、「こんだけの国があつたら地球は広いんやなど、改めて実感した」ともいわれました。それから「日本の料理は美味しい。」という感想もありました。これは世界の料理が不味いっていうわけではなくて、バリエーションであつたりとか、素材の味を大事にするっていうところは、日本の料理は秀逸です。それは僕も今となれば思うところでもあります。「とても良かった」、「もう一回やってほしい」とも言ってもらいました。これはちょっと大変なイベントだったので、出来ません。これは、はい。

このアスマラソンについて、僕は30カ国しか行ってないので、「行ってない国の料理はどうやって覚えたのか」っていうのはよく聞かれました。これはね、すごい苦労しまして。まず大使館、全部の大使館に電話してそこで会える人には会って、直接料理を覚えました。あとはフェイスブック、当時はミクシィっていうのがあつたんですけど、ミクシィで現地の人と話してその人に教えてもらう。もう一つは、日本在住の外国人が異文化交流センターとかにたくさん居られるので、その人に聞いて料理を覚える。あとは街中で声をかける。これ結構よくやつたんですけど、信号待ちで横に居る外国人に「すみません、ちょっと今こういうイベントをしてるので、料理教えて下さい」って言って話しかけて、店まで来てもらって料理を教えてもらう。本当に拉致みたいな感じで料理を覚えてきました。

「食材はどうやって手に入れるか」ということもよく聞かれました。もともとメニューを選ぶのは僕なので、全く手に入らないものは選ばないんですけど、本当にありとあらゆる手を使いました。これでしか現地の味を出せないっていうものがあるんですね。アフリカのプランテンっていう甘くないバナナ、そういうのもアフリカ人の知り合いを通じて、ケース単位で入れてもらったりしました。

率直に、「赤字じゃないん?」とも質問されました。4カ国ずつメニューを出してたんですけど、2週間で終わってしまうんですね。その2週間過ぎたら食材って使えないんですよ。それがロスになってしまつたりとか、あとランチは1000円、ディナーは2000円でやってたんですけど、ランチは2カ国、ディナーは4カ国の料理が食べれるっていう、わりとリーズナブルでやってたんです。本当に原価度外視でやってたので、赤字が出ました、はっきり言って。2年間で500万円の赤字が出ました。僕としては絶対にやり遂げたいイベントだったんで、赤字が出ててもやると、自分では決めてたんですね。やってる最中ですね、すごい楽しいイベントなのに、新聞やテレビは全然取り上げてくれなかつたんですよ。それで最後、2012年4月に終わるときに、新聞社全紙、テレビ9本から声かかつたんです。いわゆる世界一周のゴールですよ、それを撮りたいっていうことですごい取材のオファーがあつて、それを受けたくんですけども、それが載る頃にはアスマラソン終わってるじゃないですか。

新聞の取材受けて、500万の赤字が出たことは一応嫁には内緒にしてたんですね。ですが、新

聞社が来たときに調子に乗ってペラペラしゃべりまして、500万の赤の事もしゃべってしまったんですね。たまたまその新聞社が、うちが取ってる新聞だったんですよ。で、その新聞が出た日、僕が仕事して帰ったら、いつもは暗いはずの家がですね、電気が点いてると。家入ったら、人影がすると。妻が立ってたわけですね。「これ見たけどどういうこと？」っていう質問を受けまして、それから一応弁解をしまして「今新聞、テレビ、すごいオファーがある」と。「これからや」と。で、本当にね、これが終わったあと世界中の料理が作れるシェフということで、たくさんお客さんも来てくれました。2年かかりましたけどその500万の赤は回復出来ました。

あと、アースマラソンをやっているときですね、実は194のメニューを、僕は最初に決めてたんですけど、作り方って言うのを詳しく調べてない国もたくさんあったんですね。それで開催しながらメニューをどんどん調べていってたんですよ。ということは、物理的に考えると寝る時間が無いんですよ。朝9時に仕入れ行って仕込みして、夜11時までの営業で、そこから試作して写真撮ってメニューを作っていることだったんで、だいたい3時間しか寝てなかったです。ずっとこの2年間は、そういうことをしたので、太りました。20kg太りました。医者からも実はドクターストップがかかってたんですけども、絶対僕はやると決めてたので、これもやり遂げました。

こういうことをしてアースマラソンっていうのをやり遂げたんですけども、すごい反響があったんですね。すごい良かった。やっぱり僕は料理を通じているんな食文化、歴史とか文化とかを伝えて、その国のことを知ってもらいたい、そういう風に思いました。たくさんの人に知ってもらいたい。で、店を閉めて、世界の料理をレトルトにして販売をするということを決意しました。

4. レトルトを通じて世界を伝えたい

レトルトは2014年ぐらいから実は売ってるんですが、なぜレトルトなのか。いろんな、広め方っていうのがあると思うんですけども。なぜレトルトなのかっていうのは、まずひとつ目はレトルトは常温保存が出来るんですね。これなんで常温出来るかっていうのは実はあまり知られてないんですが、レトルトを作るには食材を入れて真空にして、それを120℃で7分加熱します。そうするとレトルトの内部の菌が全部死にます。それで常温で置いてても2年間持つ仕組みになってるんですね。

なぜ良いかというと、販売ルートが冷凍とか冷蔵しなくても大丈夫なので扱いやすいっていうのがひとつですね。たくさんの人に見てもらいたい、自分の思いを伝えたいっていうのがひとつあります。安全なレトルトを作りたい。レトルトって身体に悪いんじゃないかって思ってる人も結構います。身体に悪いレトルトが今まで多かったんですよ。なぜ悪いレトルトが多かったかという、やっぱり安い値段で売らないといけない。そうすると、保存料は入れなくて良いんですけども、主に調味料を入れて味を引き伸ばすということをしないといけない。ということで添加物を入れて安くするということがおこなわれてました。僕が作ってるのはそういうのを使ってないレトルトで、たくさんの方に安心して食べてもらえるように作ってるんですけども、やっぱり原価がかかります。安いレトルトでしたら安売りで100円とかで売ってるんですけども、うちのレトルトは650円します。やっぱりどうしてもそれぐらいかかってしまうんですね。そういうレトルトです。

あとこれが一番僕が変えた理由の1つなんですけども、フードロス無くしたい。自分が2年間

のアースマラソンっていうイベントをしたときにすごいロスを出してしまって、それで自分が飢餓の支援とか難民の支援とか、なんか矛盾してるよなずっとと思ってたんですね。レトルトの場合は食材を買ってきてそれをパックしてレトルトすると、ほとんどロスが出ないっていう状況なので、今はそういうストレスが無い状態です。

たくさんの人に届けたい自分の思いを伝えたいっていうことで、パッケージを開くとカレーがどういう風にして出来上がったとか、その国の食べ方とか、僕の世界の料理に対する思いっていうのが中に書かれています。

伝えたいっていうことがすごい大きくなって、その年の2016年、TEDxKOBEっていうのに出たんです。TEDxってご存じでしょうか。あまりまだ知らないですかね。TEDっていう英語のスピーチがあって、世界を良くするいろんなアイデアが出ています。これ英語の勉強にもなるので、TEDで調べて是非みてもらいたいと思いますが、僕は日本語でしゃべってますけれども、「TEDxKOBE 本山」で調べると出てきます。

レトルトでいろんな料理を出してるんですけども、一番変わってるレトルトを何種か紹介します。これですね、亀のレトルトです。アカミミガメってみなさんご存じでしょうか？これはね、外来種、外国から入ってきて、日本の古来のゼニガメとかクサガメが脅かされて今、生態系が壊れてきています。それで兵庫県の方から依頼がありまして、「なんとかしてほしい」と。何とかするといっても僕が出来るのは料理なので。この外来種は殺処分になってる、殺されてるんですね。捕獲して殺されてる亀をレトルトにして販売しようっていうことで、レトルトで作りました。このアカミミガメっていうのが、ケイジャン地方っていうかアメリカの南部の出身なので、そのケイジャン料理っていうのがあるんですけどその味に仕上げ、レトルトにしています。これがそのレトルトですね。

次のレトルトは、僕は差別とか難民とか飢餓の支援について「料理を通じてその問題を伝えたい」、というその気持ちが強すぎて作ったんですが、一番売れなかったレトルトです。ちょっとスネイプすぎて、取引先ですね、そこの方が置いてくれないという状況ですがこういう講演をさせてもらったときはよく売れます。まあよく売れますっていうことを何回も言うて買ってくれると、いう仕組みになっています。

で、一番新しいレトルトはコオロギのトマトカレー。いま本当にね、すごいんですよ、昆虫食が。神戸大学の教授と一緒に開発させてもらってたんですけども、これから食糧難になったり、高齢化で農地が使えなくなったところを利用して出来る次のビジネスっていうことで、昆虫食はすごい注目を浴びています。コオロギ、僕はすごい大好きな訳ではないんですけども、本当に食糧難になったときに、僕は一応料理人なんで、ちょっとでも美味しい食べ方を提案したいなっていうことで研究をしています。

その次に、SDGsっていう、国連が定めた2030年までの17の目標っていうのがありまして。そのSDGsっていう言葉、みなさんご存じでしょうか。今まだ10人に1人ぐらいしか浸透してないですね。それを料理を通じて知ってもらいたい、ということでこのレトルトを作りました。今買えるところは、銀座ロフトと梅田東急ハンズ、国立民族学博物館、あとは書店さん、ジュンク堂さんとか、あとはネットの販売ですね。

5. 世界の料理が教えてくれたもの

あとですね、料理を通じて思いを伝えたいというのがあって、本を出版したりもしてまして。これが『196カ国の世界のレシピ』。世界の料理って難しいっていうイメージがあるんですけども、スーパーの食材で作れるっていうことで、すごい簡単に作ってます。今動画のレシピっていうのもあって、それを観て頂いたら簡単なのが分かると思うんで、ちょっとこういうのを見て頂きたいと思います。

(動画を上映)

はい、簡単でしたよね。チョコレートを入れるっていうので変わった味にはなるんですけども、メキシコの方で調味料としてカカオっていうのを使ってるという料理です。この簡単なのがうけて、2018年、特別選考委員賞というのを受賞しました。東京で受賞会がありまして、それを受けて今年の6月に『世界のおつまみレシピ』っていうのを発売しています。

今までの経緯を話させて頂いたんですけども、世界の料理が教えてくれるものっていうのを最後のまとめとしてお話ししたいと思います。僕が世界の料理に教えてもらったもの、もちろん当たり前ですけど世界の料理ですね。様々な発想の調理法っていうのを僕は学ぶことが出来まして、料理の幅が広がりました。本当にどんな食材でも使いこなせるっていう自信が僕は出来ました。で、世界の料理を覚えるにあたって、たくさんの方の優しさであったり思いやりっていうのを感じたんですね。突然その人のレストランにお邪魔して、「教えてるで」って言ってくれる人ってなかなかいないと思うんですよ。僕がレストランしている時も本当にどこの国の人かわからへん人が来て、「料理教えて」って言われたら、ちょっと戸惑うと思うんですよ。それを寛容に受けて下さって、何度も何度も、しゃべれない言葉であったりしても、何度も何度も教えてくれたっていうのがありました。

世界に出ないとやっぱり分からないって事は、貧困であったり、飢餓、差別、難民など、本当に衝撃を受けました。それと同時に、自分には何も出来ないっていう挫折感というか、何も出来ない無力感っていうのはすごい感じて、何かしたいっていうのもずっと思いながら、今の活動に繋がっていく訳なんですけども。

あと、選択の大事さっていうものも感じました。いろんな国を旅して、「こっちの道にいかうか」、「あっちの道にいかうか」っていうところであったりとか、「この人に教わったらいいんやろうか」、「あの人に教わったらいいんやろうか」っていうようなことも、日々選択の連続でした。みなさんでもあると思うんですけども、「大学どこに決めようか」っていうのも選択の大きなところでもあると思います。僕の場合、道とかでこっち行こうかあっち行こうかっていう時に、「迷ったら左」って決めてるんですね。決めてるとすごい楽なんです。ダメでも自分が決めた事っていう風に納得が出来るとっていうのと、あと迷ったときに決断するとき、やるかやらないかって決めるとき、僕は「迷ったらGO」って決めてます。絶対行く。最初からダメっていうのは諦めますけど、「どうしようかな、やろうかな、やらんとこかな」という場合は、絶対に行くって決めます。そうするとすごいスピーディーで、後で後悔しにくいっていう風に僕は思っています。

あとは、価値観が覆される経験ですね。僕は世界の料理を通じてインドに行って、「本当に世界って広いな」、「自分が思ってる価値観ってすごいちっぽけだな」っていう経験をしました。そ

れがとても大事な経験だと思っています。

一番僕が大事だなんて思うのは、人との出逢いですね。こうして皆さんの前で話がさせて頂けるのも、松田先生と出逢ったからであって、すべては料理が導いてくれてるんだなっていう風に思ってます。本当に感謝をしています。

一応話としてはここまでなんですけども、最後僕はいろんな夢をもって今までやってきたんですが、学生の方達と話をしていると、「夢ってどうやって叶えるんですか」ってよく聞かれるんですね。その叶え方の一つとして、僕は昔から夢ノートというのを作ってました。「僕はこれをしてほしい」、「絶対これをする」っていうのを200ぐらい書いて、全部やったやつは消していくっていうことをしてました。30歳で世界の料理店を出す。テレビ、新聞のメディアに出る。本を出版する。料理番組に出る。いろいろ全部今まで叶ったんですけども、「平和な世の中にする」っていうのはこれからがんばろうと思ってます。

その夢の叶え方でもう一つ大事なのが、まず行動するということですね。いろんな話を講演会とかに行行って聴いても、やるかやらないかっていうのは本当にその人なんです。「自分はこうしたいな」と思ったときに、まず一歩ふみ出すっていうのはなかなか出来ないのが人間なんですけども、絶対に夢を叶えるにはこの行動するっていうのが大事なところだと思ってます。で、行動していったときに、チャンスって来るんですね。チャンスってね、突然来るんですね。僕が本を出版したいっていうのがずっとあったんですけども、あるときそのチャンスが突然来たんです。ある日店を閉めようかっていう、お昼の休憩の入る前に食品会社の人が尋ねてきて、「ちょっといいですか？」って言われたんですね。もうちょっと休憩時間入るし断ろうとしたんですけども、「お願いがあるんです」みたいな感じで言われて、「じゃあいいですよ」って入ってもらったら、「食品の試作をしてほしい」と。がんもどきの会社だったんですけど、がんもどきが4種類あって、「これを使って世界の料理を作って欲しい」と。「めんどくさいなあ」って思ったんですが「まあ言われたしやろう」と思ってやったんですね。そしたらその食品会社の人が感動して、「こんながんもどきの食べ方知らなかった。ちょっと本にして良いですか？」って言われたんですよ。それを言われたときも、最初は「うわ、めんどくさ」って思ったんですよ。で、厨房に入ってちょっと考える時間が2分ぐらいあったんですけど、その時に「あれ？俺これって出版したいって思ったことちゃうの？」って思ったんですよ。それですぐにその方に会って、「ぜひやらせてください」っていうことを伝えたいです。チャンスっていうのは、今来るかっていうか、ここで来るかっていうタイミングで来るんで、「幸運の女神は前髪しかない」ってよく言うんですけど、後ろ禿げてるっていう話なんですけど、本当にこれは皆さんに知ってほしいな。知ってほしいところってっていうのはあるんですけど、本当に突然やってくるので、常に準備っていうのは大事だと思います。

テレビとか新聞っていうのも、僕は出ていろんな事知ってもらいたいっていう風に思って、プレスリリースっていうのを書いて新聞社とかに出してたんですけど、全然反応が無いっていうことがあるんです。結局、自分が新聞に載るようなことしてないのに、なかなか新聞って載せてくれないんですよ。そうしたら、どうしたらいいか。目の前のことを一生懸命やるんですよ。自分をまず磨く。僕であつたら料理を作って目の前のお客さんを喜ばせる。そのことをずっとすれば、自分が磨いていったら輝いて来るんですよ。そうしたら、周りがちゃんと見つけてくれるんです。そういうことを僕は感じています。で、夢の叶え方っていうことでこういうことをお

話ししています。

最後にまとめなんですが、人って言うのは生まれながらに役割を持つてると僕は思っています。僕自身が料理しか考えずずっとこの30年ぐらやってきてるんですけども、絶対みなさんにもこの役割っていうのはあると思います。それは今わかって前に進んでる人もいれば、まだわからないって人ももちろんいると思いますけれども、絶対にあると思いますので、そこは役割を果たして、人生を全うして欲しいなと思います。

僕は、さっき言いました「平和な世の中にする」という夢があるので、もし、こういう夢に「賛同するよ」という人がいれば是非あとで連絡して頂ければと。こういう講演してその後本当に連絡くれて「一緒にやろう」と言ってくれる学生たちもたくさんいて、一緒にいろんなプロジェクトを進めてる部分もあるので、みんなで平和な世の中にしていきたいと思っています。

今日ここに来られた皆さんが輝かしい未来を過ごされることを本当に願っております。今日はありがとうございました。