

◆ 次なる日本食ブームを目指して ～NY における「お好み焼き」紹介プログラム

ニューヨーク事務所

現在、ニューヨークでは空前のラーメンブームが沸き起こっています。市内には数多くのラーメン専門店が存在し、日本の有名店は次々と支店をオープンさせています。1 杯が 15 ドル～20 ドル前後と日本人からしてみると高額にもかかわらず、人気店では1～2時間の行列もざらです。そして、ブームは今や米国全体に広がりを見せています。「Ramen」は「Sushi」に並ぶ日本食の代表格になりつつあります。

そんなラーメンブームの高まりを受け、ニューヨークで次なる日本食ブームを仕掛けようと、日本の行政・民間ともに様々な動きを見せています。今回はその中の一つ、民間レベルで行われた、広島のスoulフード「お好み焼き」のプログラムについて紹介します。

1 「Taste of Home Series, Flipping Out: Okonomiyaki」

2015 年3月3日（火）、ニューヨーク市内にある日米交流団体ジャパン・ソサエティーにて、「Taste of Home Series・Flipping Out: Okonomiyaki（日本の家庭の味：お好み焼き）」という講演会・試食会が開催されました。チケットは完売し、当日は悪天候にもかかわらず、会場は和食に興味のある米国人などで一杯になりました。

本プログラムのスポンサーは、お好み焼き用ソースを主力商品とした民間企業「オタフクソース株式会社」（本社：広島市）です。同社はお好み焼き用ソースの売り上げで日本一のシェアを誇るとともに、2013 年にはカリフォルニア州に工場を設立し、米国内での製造・販売を行っています。

講演会ではまず、ボストン在住のシェフであり、英語でのお好み焼き紹介本「Okonomiyaki」を執筆・出版された斎藤義雄氏による講演が行われました。お好み焼きの歴史から始まり、広島風・関西風それぞれの特徴を紹介するとともに、お好み焼きの現代風アレンジにも言及されました。高級食材を使用したり、外見をピザ風アレンジするなど、米国で活躍するシェフらしいその大胆な発想には、会場からも感嘆の声が上がっていました。斎藤氏が広島のお好み焼きのファンであることから、講演の中では広島市のお好み村にも言及され、「私にとって最高のアミューズメントスペース。機会があれば是非訪れてほしい。」と紹介していただきました。



講演を行う斎藤シェフ

その後は、シェフの森本正治氏と“お好みマイスター”松本重訓氏によるお好み焼き調理のデモンストレーションが行われました。森本氏は TV 番組「料理の鉄人」（日本）・「Iron

Chef」(米国)で“和の鉄人”として活躍されたほか、ニューヨーク・東京など世界各地でレストラン「MORIMOTO」を営んでいます。また、広島県広島市出身の同氏は、「お好み焼き大使」としてお好み焼き文化の普及に取り組んでおられます。松本氏は、広島市にある「WoodEgg お好み焼き館」(オタフクソース(株))の館長を務める一方、同社の「お好み焼き研修センター」



お好み焼き調理のデモンストレーション

の活動を通して、日本及び世界中でこれまでに 4,000 人以上に調理法を指導し、1,500 以上の新規出店を支援してこられました。舞台では、実際に松本氏が広島風・関西風のお好み焼き調理を実演、それを大型スクリーンに映し出し、森本氏が実況を行う、という趣向が取られました。TV 出演経験を持つ森本氏は非常に場慣れしており、ジョークを交えながらの実況は会場を大いに沸かせていました。その後の質疑応答では、会場を埋めた多くの米国人から実際の調理方法についての質問が殺到し、松本氏は通訳を交えながら、その一つ一つに丁寧に答えていました。

2 目指すは「美味しい」お好み焼き

講演会終盤、質疑応答に答える形で、森本氏が米国でお好み焼きを普及させるにあたっての課題について、氏なりの意見を述べられました。熱い料理を熱いまま食べることを苦手とする米国人が多いことや、具材が何層にも重なった広島風お好み焼きを、層を崩さずに食べることは難しいことなど、主に食べ方の問題でした。しかし、個人的には食べ方の問題はそれほど大きな支障になるようには思えません。ラーメンにしても、欧米では麺をすする文化が無いにもかかわらず、ここまでの人気を博しています。森本氏も最後に述べられていましたが、まずはお好み焼きを知ってもらい、その美味しさを体感してもらえれば、課題はクリアできるはずで

松本氏は、基本的な調理方法について紹介されたものの、それが「正しい」とは言及されませんでした。例えば日本と米国では素材そのものが違うので、それに応じた調理方法を紹介したり、米国に数多く存在するベジタリアン向けの材料・調理方法を紹介するなど、「正しい」調理方法ではなく、「美味しい」調理方法を伝授されていたのが非常に印象的でした。これは、日本のみならず世界各地のシェフに対してお好み焼きの調理法を指導してきた氏の経験に基づくものでしょう。日本式に細部まで固執することなく、まずはその土地に合った美味しさとともに「お好み焼き」という名前を認知してもらおうというその姿勢に、次の日本食ブームを生み出すヒントが隠されているように感じました。

現在、残念ながらニューヨーク市内にはお好み焼き専門店は存在しません。イーストビレッジ地区にたこ焼き専門店が1店舗あるだけです。今回のニューヨーク訪問にあたり、松本氏は市内の数か所でお好み焼きの実演を行う予定であるとのことでした。今回のプログラム、そして店舗での実演を今後も継続的に行っていくことで、広島のソウルフードであるお好み

(CLAIR メールマガジン 2015 年 5 月配信)

焼きの知名度が上がることを強く期待します。そして数年後、米国にてラーメンに勝るとも劣らないお好み焼きブームが沸き起こることを願いたいと思います。

(藤井所長補佐 広島市派遣)

