

アメリカ人社会での＜其の一＞「和食普及親善大使」活動の一環  
“タコマ動物園維持費ファンレイズ・オークションディナー”



＜卓上に並んだ前菜 10 品＞



＜8 名の内麦類にアレルギーの人とデリー（乳酸品）アレルギーの人いました、肉類や味噌や醤油が使えずお二人は別々なメニューでした＞

これまで福祉社会（私立病院・私立学校・動物園）教育関係（奨学金）各コミュニティ、州立大、短大、職業訓練所などでおそらく **200** 回以上は講演、実技披露（デモンストレーション）を行って参りました。

日本食文化をアメリカ大陸に伝えようと、**1967** 年渡米した直後に考えたのでした。

其の後 **1976** 年に薩摩レストランを開業してから、多くのコミュニティから寄付金をお願いされ、アメリカ人の旺盛な奉仕の精神を学び、親切なアメリカ人の勧めに依り、世界ロータリークラブの会員となり、**22** 年間でたどたどしい英語を喋り乍ら活動致しましたが、流暢な英語を話す事も大切だが、正直で謙虚そして何事にも前向きで努力する姿勢が多く理解者を得て、友達の輪が広がる事を知りました。

全米司厨士協会（本部フロリダ）にも **1980** 年に入会お蔭様でシアトルのコミュニティ・カレッジ料理学科で講演させて戴き先に述べたアメリカ大陸に日本食文化をと言う気持ちに繋がりました。





<俗に言う“野菜炒め”ですが塩胡椒のみの味付けです>



<2名の方は全て別仕立てす酢の物の土佐酢も使えません甘酢掛けです>

私の属したビヨリアン・ホワイトセンター・ロータリークラブや全米司廚士協会には日系アメリカ人や日本人は皆無で私は変な外人だったのでしょうが、元々肌の色など一向にかえさない、無頓着な方でしたから、22年間違和感など有りませんでしたと言うより、周囲の皆さんに恵まれた環境だったのかも知れません。

私は日系人団体でも人に乞われると、何でも引き受けてしまう癖が有りました。想えば学生時代に成績は中ぐらい、代表に成る事も無く、好きな相撲と高校時代の柔道ぐらいがまあまあの成績でしたから、社会人に成って如何した事かリーダーに祭り上げられ、企画を立てて実行する事に興味を持ち数多くのグループも建て揚げ一応成功に導いた事も有りました。

今でも続く会長職は来年創立 110 周年誇るシアトル鹿児島倶楽部（元シアトル鹿児島県人会）にあつて 12 代目会長を 27 年間遣らせて戴いて居る事で御座います。



<海が見え、西日がさす、キッチこれから運び込んだ荷物の整理です>

自分が出来る事は①に専門の料理関係で社会に寄与する事が手っ取り早く、喜



ばれる事でしたので、学校での講演、社会福祉団体やイベント（祭）への出張料理・パーティーへの寄付（ドナーション）でした。

**2**に自らロータリークラブや日系人会や日本料理店協会などの組織の中で奉仕活動をする事や、OSC オキュペイション・スキルセンター（職業訓練所）のアドバイザーに所属したりとアメリカ人社会でのびのびと送らせて戴きました。



<先日に続きアリソンも働きます、今宵は薩摩のパップを着て頑張ります>

何時もの事乍ら前置きが長く成りましたが、今回はカパチャック・ステート・パーク周辺に建つ、高級住宅にお住いの Anna Sarah さん御夫妻宅に先にも述べました“タコマ動物園維持費ファンレイズ・オクシオン”においてビストロ薩摩ディナーを購入された方 8 名の御食事でした。

面白い趣向で Anna Sarah さん御夫妻宅は場所を提供するだけで、部屋の後片付けや汚れた食器洗いも積極的行いました。

又 8 名が食事に来れる前に子供さんが 6 名いらっしゃる全員が外出する指向になっており、不在でお迎えする 8 名様に“お持て成しの”気持ちが隔々までも行き届いて居りました。

又此の企画を私共に持って来た人は私の娘の親友 Heather でした。彼女も積極的に働き、手早く皿洗いや塵の処理、仕事始めと終わりに車への荷物の出し入

れなど機敏に手伝う、アメリカ人は身体がでかくて、通常はゆったりとして“のほほん”としているが遣る時は日本人以上に遣るのは此れまで多くのアメリカ人を使っているから解り切っているが、大柄な Heather（前はもっと大柄でした）見るのと動きは大違いでした。



＜助手の美苗（女房）同じく助手のアナと手を動かしながら雑談、時間に余裕を持って働きます＞

＜今日のお献立は 2 日前の「MR, LARSON'S HOUSE」豪邸の時と同じで、今回の麦、醤油、乳製品アレルギーのお二人は嚴重注意です＞





<仕込みも終えて料理が乾かぬ様にラップを掛ける>

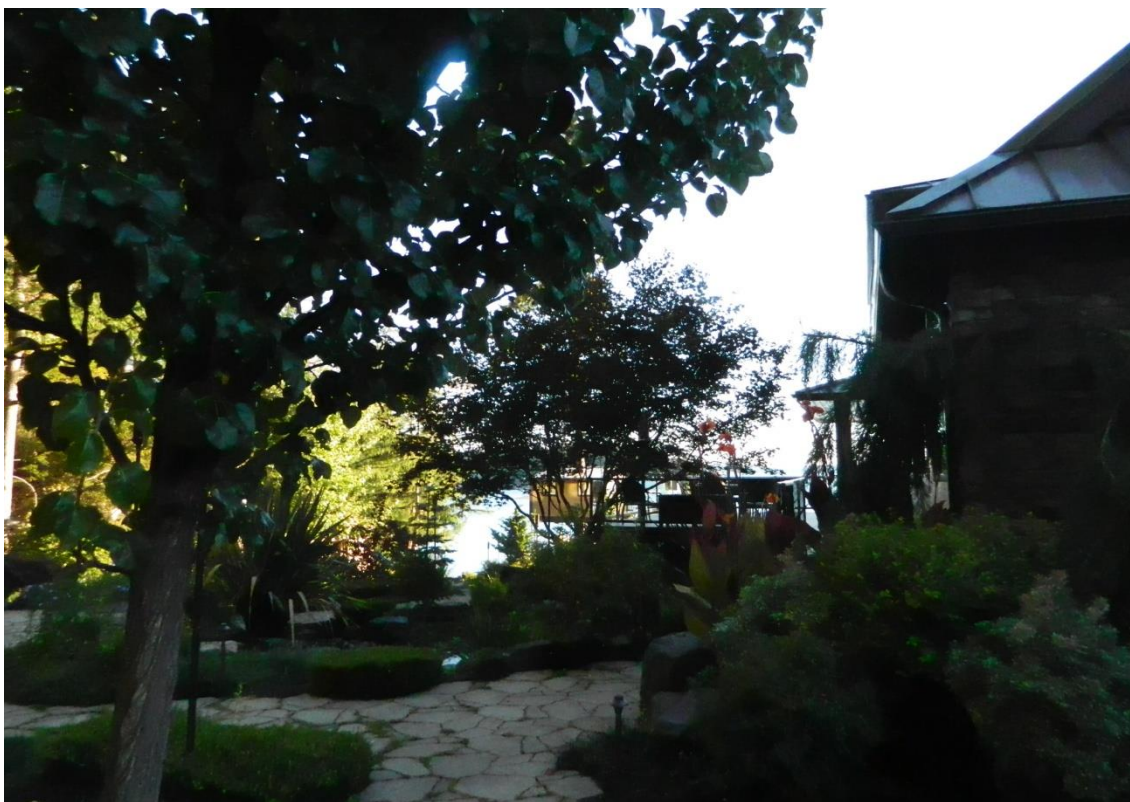


<お客様を迎える前の一休止、お庭を拝見>

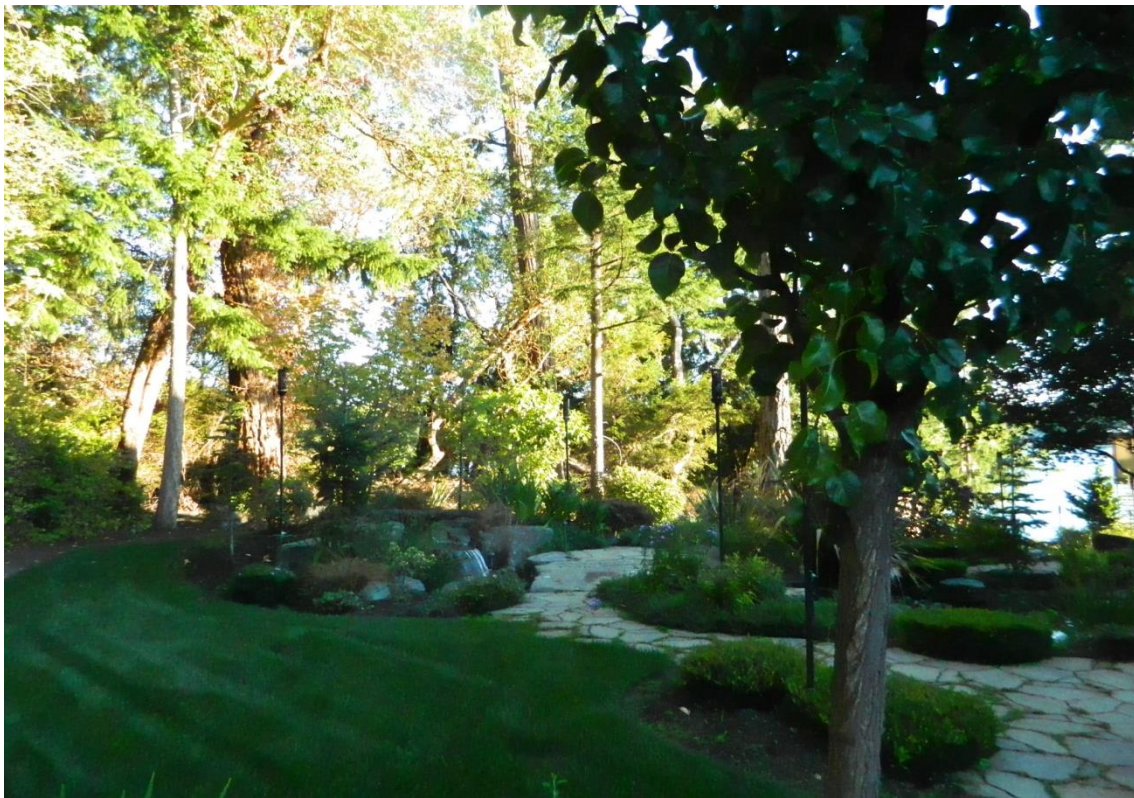




＜玄関口に御夫妻の可愛いマークが岩に記されている＞







<整理された庭に差し込む木漏れ日はすっかり秋の気配を感じさせられます>





＜リビング・ルームにもお花が飾られて、後はお客様を待つのみ＞



＜リビングルームからサンデッキ其の向こうはピュジャット・サウンド湾の入り江が見えて自然のヨットハーバーでも有る。



＜子供のツリーハウス兼展望台、幸せな6人兄弟はどんな生活を送っているのだろうか＞





<お集まり戴いた宴客8名様も食前に景色を堪能されて居ました、お腹の虫がグウグウ鳴居るのでは無いでしょうか？>



<流石に6人のお子さんを育てる Anna さん来客の子供さんの扱いが馴れていらっしゃる>



<食前酒のワインやビールはお好みで、召し上がれ>





＜写真上はカップリバーサーモンの紅鮭（サーカイサーモン）のケンチン蒸しエメラルド・ソース掛け（グリーンピースのピューレのエメラルド・グリーン）はシアトル市の別名エメラルド・シティから拝借いたしました＞かぼちゃの黄色、紫芋の紫、グリーンピースの緑色のピューレは3色すみれソースと命名致しました、ブラウンの色は天汁に葛粉又は片栗粉を混ぜたソースです、天盛りに順金箔を乗せると一層高級感が現れる？＞

＜写真下2枚の皿盛りはサーモン・シンホニーかシアトルの潮騒何れかの料理名をお付け下さい＞

＜豆腐を薄く切ったサーモンで巻き、貝柱、海老、浅蛸があれば此の皿に乗せます、椎茸、葱、蒲鉾、レモンを添える、味付けは薄塩、日本酒、特製醤油でアレルギーの人にもOK 貝の味も酒蒸しの露に混ざって美味しい味と成ります。

薬味とポン酢を添えて供して下さい。

綺麗な色彩が出ました。



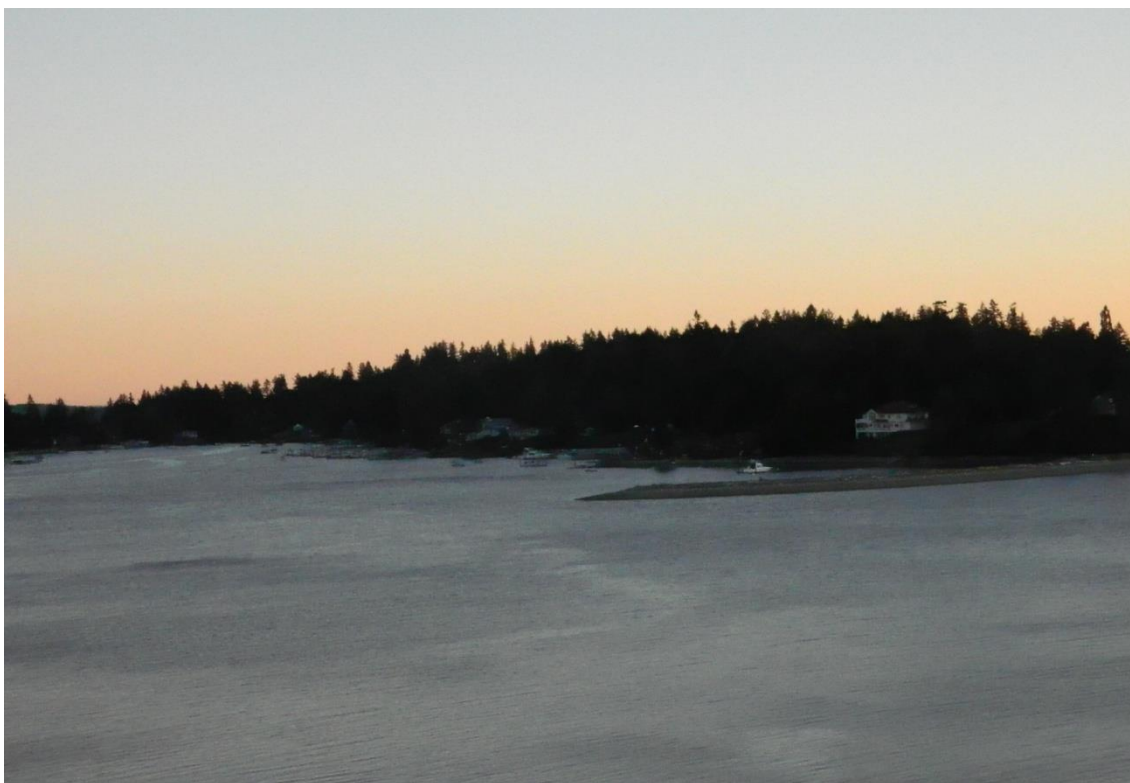
＜上下写真とも色彩が上手く出ました、OK です＞







<一般家庭にも観られる光景、アメリカの星条旗に対する真摯な愛国心は素晴らしいと思う、何処ぞの国は自国の国旗に対して起立や国歌斉唱を行わないそうですが、自由を履き違えた国民、責任感の無い国民とは何処の国のお話でしょう？ 国歌・国旗を即軍国主義に結びつける気持ちが解らない>



＜此処のお宅にお訪ねする前も入り江の風景を何回か見て来ましたが、ワシントン州には



入江は無数に有るのです>



<後ろ向きの Heather は皿洗いに懸命！！日本食は如何して皿数をこんなに多く使うのでしょうか>

<愈々料理はラブスター磯辺と笹身チキンのパン粉揚げと料理は最後のだんかいです>

本日のお献立は

前菜10品

味噌汁

酢の物

サーモンケンチン蒸し

サーモンシンフォニー

寿司

ラブスター磯辺揚げ

笹身チキンパン粉揚げ

カルワケーキ

ストロベリー

緑茶又コーヒー

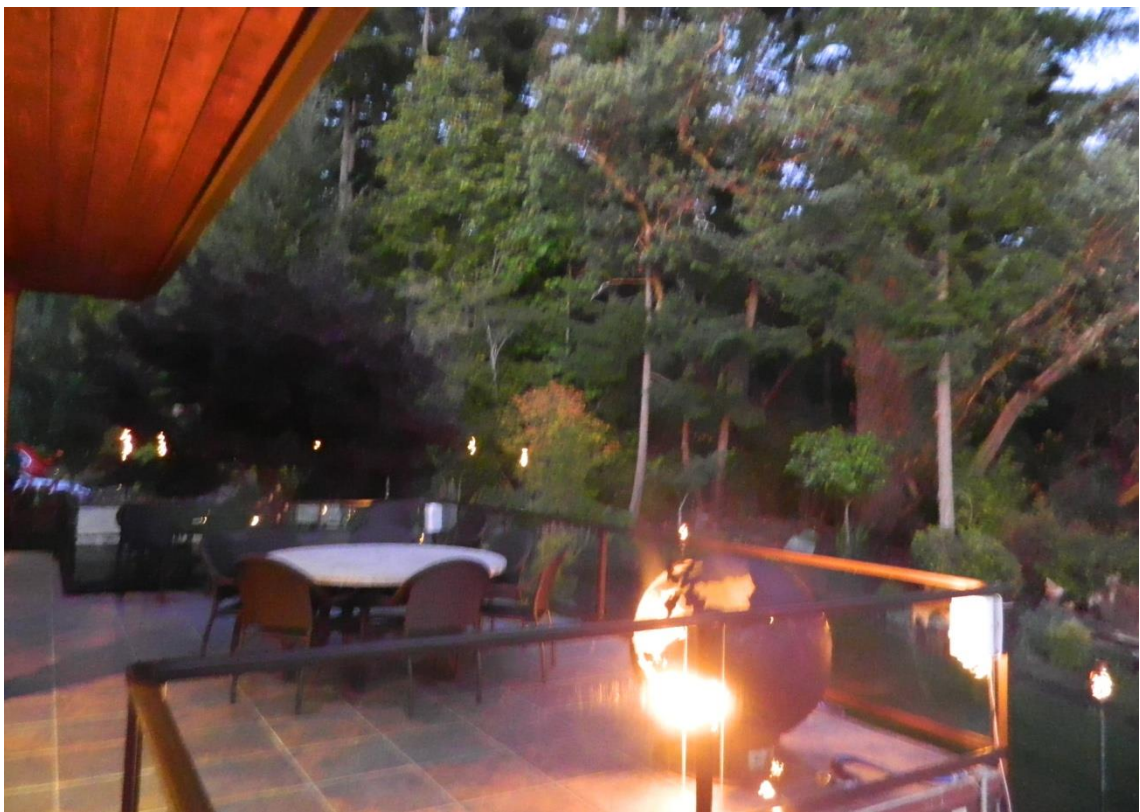


<ラブスター磯辺揚げ 5 種類茸（ポーテベロ茸、榎木茸、エレンゲ茸、椎茸、ボタンマッシュルーム）のあんかけ、蕎麦と小生のオリジナル蟹人参の目玉はクローブ（丁子）です  
>



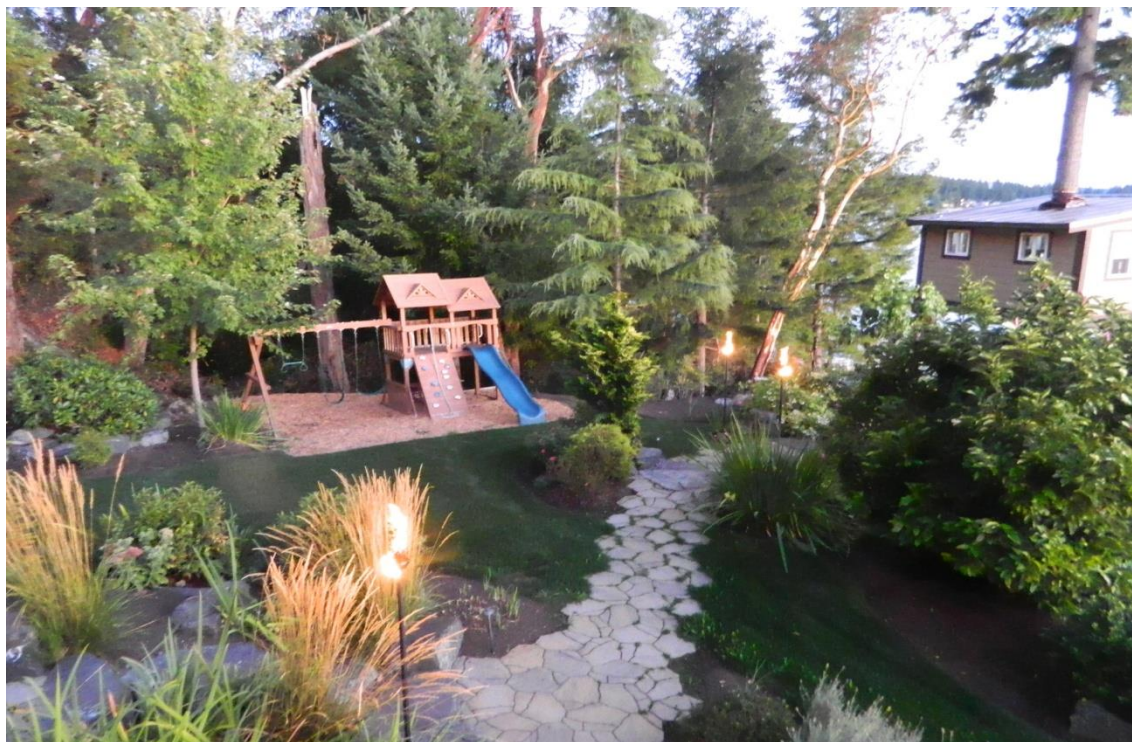


「卓上には寿司の盛り合わせ、笹チキンのパン粉揚げ、ブロッコリー江戸和え、花形鶏、  
ラブスター磯辺揚げ 8名の皆さん満ち足りた笑顔ですね」>





＜夕方戸張が降りる頃庭にはトーチライトが無数に点灯致しました。6人の子供さんの遊び場や木のハウスも闇夜に照らし出されます＞





＜地球儀の中で燃え盛る炎、仕事が一段落したアナ、を呼んで撮影＞



＜小屋の展望台は大きな立木を利用して、子供達の歓声が聞こえて来そうだ＞



＜リビングルームで Anna Sarah 御夫妻（後ろ向き）とお話するお客様＞

＜御食事も終えて、ダイニング・ルームからリビング・ルームそしてサンデッキに懇親の輪が広がります＞



＜食後のサンデッキはコーヒにカルワケーキを手にサンセット・ビューを楽しみます＞





＜やはりワシントン州は山河、平野、湖の自然を味わうに相応しい処です、見慣れた景色  
とは言え、其々の家庭が興を凝らして借景の利用方法に努めて居ます＞

皆様のご満足な御様子と感謝のお言葉をお土産に今日の **“タコマ動物園維持費ファンレ  
イズ・オークションディナー**を終了させて頂きました。