

## 農林水産省へのリポート和食普及親善和食普及親善大使活動の足跡<其の八>

シアトルから片道約 300 キロ離れたモーゼスレイクには会社に重役や来賓のお客様をご招待する様な日本料理店は無い！！其処モーゼスレイクでは少しありまし、拙宅で宜しければという事で、ご来会戴く事に成る。

以前シアトル郊外に有った拙宅は 1500 坪の敷地に、林檎 6 種類、葡萄、マリオンベリー、苺、李（スマモ）、洋梨 2 種類と日本梨、チェリー（サクランボ）、イタリアンプラムなどのミニ果樹園が有り、敷地内を流れる小川の畔には数種の石楠花が咲き、桜、椿、チューリップ、菖蒲の花が季節と共に咲き乱れる楽園で絵に描いた様な生活を 17 年間送った。湿地帯には水芭蕉が咲き、秋には数匹サーモンが遡上する事もあり、野生の鴨のつがいや鷺までも餌を漁り、リスや兎も住みつき鹿児島県人会 100 人以上のピクニックやバーベキューパーティーも頻繁に行われ、又正月はお節料理に 100 数十人を招待して居た、東京の淑徳学院から生徒達がバスで来てはブルベリー・ジャムやブラックベリージャムの作り方、ハンガーや焼きおむすび、ケンチン味噌汁に郷愁を味わって感動して帰国して行った、スターバック社の日本文化俱楽部に日本料理教室講習や日本からのお客が宿泊する事も多々あった。

モゼスレイクに移転してからは、ゴルフ場のクラブ・ハウスで 2 回ジャパン・ナイトと称して 130 人程をシアトルから首席領事を主賓にお招きして行われた。

三菱航空機 MRJ の水谷社長や全日空機満倉常務取締役の皆さんとの晩餐会（ダイニングテーブルに和食を並べる機能上 8～10 人が限度）は和食普及親善大使の仕事とは関係御座いませんが、1976 年開業の薩摩レストランは日本国の航空機関連の発展を食事面でサポートしてきた部分が其の昔からの人脈（ただお客様と店主の関係でお互いに懐かしく名前を覚えて居る程度で、深い繋がりが有る訳でない）で薩摩レストラン創立 5 周年記念ピクニックなどには招待した中で、当時ボーイング航空機ジャンボ共同開発 747 に三菱、川崎、富士重工の三社の出向社員が数年間滞在された、リーダーは平野さん、各社の精鋭エリートは小早川さん、浅田さん、職業戦死の故森さんなどの皆さんが単身赴任の為毎日薩摩レストランで食事をされて居りました。

当時開発部はシアトル郊外に有るレントン市に有る事から国道 405 号線が西で切れる処がビオリアンという小さな街で昼食時には一直線にドライブするには便利な所で、かねがね神経を使うお仕事の為、憩いの場としてでもお使いに成られていた、昔から“料理の心”を念頭に仕事をして来ている身、食事が如何に心身を落ち着かせて、食事後の一杯（当時はレストラン内は喫煙禁止では無かった）と共にゆとりの有る生活の歩調を取り戻す事を当時若輩料理人の分際で有りながら、観察しながら、自分の使命は此の腕で彼らの知能、能の活性化を図ろうと思う事でした。聞く人によっては、此れは

傲慢に聞こえるだろうが、現在 75 歳に成って病魔に襲われながら、生涯現役を務め様としているが先の事柄は意図して続けて居る。

フランスの料理哲学者ブリア・サバラン曰く「君は毎日どういう物を食べて居るか、言って見給え、君が如何いう人間か言い当てて見せよう！！」と・・・偏った食生活では性格も変わってしまうと言う事でしょうね。

サテ、レストランでの人脉で思いもしなかった方々が話題に上がる事が有る、三菱航空機 MRJ の最高の顧客である昔全日空航空機の機長さんの多くは薩摩レストランの顧客だった(未だ日本国内にシュミレーション・システムが無い頃此処ボーイングで長期滞在されて訓練をしていた)や先の当時ボーイング航空機ジャンボ共同開発 747 に三菱、川崎、富士重工の三社の話で小早川さんの話に及んだ時、水谷社長が「エッ小早川さん？私が一番尊敬する大先輩ですよ！！先日も電話でお話いたしました」との事、調子に乗った小生は「今此処には有りませんが、二十数年前(1998)RIMPAC 98 の時当時の海上自衛隊第一護衛隊群司令部主席幕僚一等海佐河野(かわの)克俊、現在は第五代統合幕僚長と当時の“とわだ艦長”成影務一等海佐をオリンピック・ホーシーズン・ホテルの(平成天皇が皇太子殿下の時美智子妃殿下とご宿泊されたシアトル随一のホテル)ジョージアン・ルームにご案内いたしました」と申したら、「凄いですね～河野さんは、僕達からすると雲の上の人ですよ」とおっしゃられて、会も修了時に成りましたので、再度モーゼスをご訪問される時は、又拙宅を訪ねて戴く事に成りました。

\* \* \*二十数年前(1998)RIMPAC 98 の時当時の海上自衛隊第一護衛隊群司令部主席幕僚一等海佐河野(かわの)克俊、現在は第五代統合幕僚長と当時の“とわだ艦長”成影務一等海佐をオリンピック・ホーシーズン・ホテルの(平成天皇が皇太子殿下の時美智子妃殿下とご宿泊されたシアトル随一のホテル)ジョージアン・ルームにご案内いたしました」其の時の記念写真は<其の八>の後ろにリムパック 98 と共に記載して御座います。



三菱航空機株式会社代表取締役水谷久和氏御一行が岩佐ハンク・モーゼスレイク所長のご案内で拙宅「和食薩摩」にお出でに成りました。 (2018年5月1日)



ハンク岩佐モーゼスレイク三菱航空機 MRA 所長のお取り計らいで、水谷久和三菱航空機株式会社社長より、玲瓏聳えるレニアー山（タコマ富士）を背景に MRJ の勇壮な機影写真を不肖末次毅行(Chef Tak Suetsugu)に贈呈される。

# RIMPAC 98

September 3, 1998



ホーシーズンオリンピックホテル“ジョージアンルーム”

第一護衛隊司令部首席幕僚河野克俊一等海佐 \* 自衛艦“とわだ”艦長成影務一等海佐、

末次毅行鹿児島県人会会長と美苗夫人



水谷久和三菱航空機会社代表取締社長を囲んで、ハンク岩佐 MRJ モーゼスレイク所長の掛け声で薦樽鏡割り！！



モーゼスレイク湖畔に立つ我が家のサンデッキ薦樽鏡割りの榊酒を受け取られる水谷久和社長





モーゼスレイク三菱航空機 MRJ 所長ハンク岩佐氏の音頭で水谷社長歓迎「皐月の宴」の始まり



未来の三菱航空機 MRJ を祝福するかの様な五月晴れの午後 6 時 15 分御一同此処に集いたる！





美味なるかな、酒樽囲み美酒を酌み交わし、袴脱いで、明日を語ろう！飛躍の年を  
を！！

快適な仕事後に美酒の食前酒は、心地よく五臓六腑に染み渡る！！



料理のお献立は豪華でなく極シンプルに家庭料理的にとご要望が有り次にしたためました。

小鉢 6 品手前左より、①蛸ぬた（玉味噌辛子酢味噌）、②キャスケード山系蕨田舎煮、③山芋千切り（自家製梅肉掛け）④写真後方蓋付鯖甘露煮（有馬山椒風味）、⑤鮒納豆和え、⑥写真には記載されて無いがくもずく酢山芋あられ切り天盛り>

写真中央前菜八品盛り上段左①茄子木の芽田楽、中央②スマートサーモン・親子和え（イクラ、ワラワラ産スイートオニオン、セロリ、人参甘酢マリネード）、「階敷折り紙兜」右③丹波極上黒豆、中段左④丸十（薩摩芋甘露煮）、⑤枇杷玉子（アブリカット風、卵黄味噌マリネーズ）⑥金柑とびこ射込み、下段手前⑦数の子粕漬け、⑧アスパラガス江戸和えソース掛け＊＊＊＊その他⑨前菜にはハンク岩佐所長好物のリツツのクラッカーにクリムーチズとロックス・スマートサーモン（ノールエー産）と紫オニオンとケッパーの天盛りが毎回皆さんに好評。⑩高価なグイダックのネック（首）は寿司にボディー（胴体）はスライスして、マッシュルーム、茶筅紋甲烏賊、紅・青

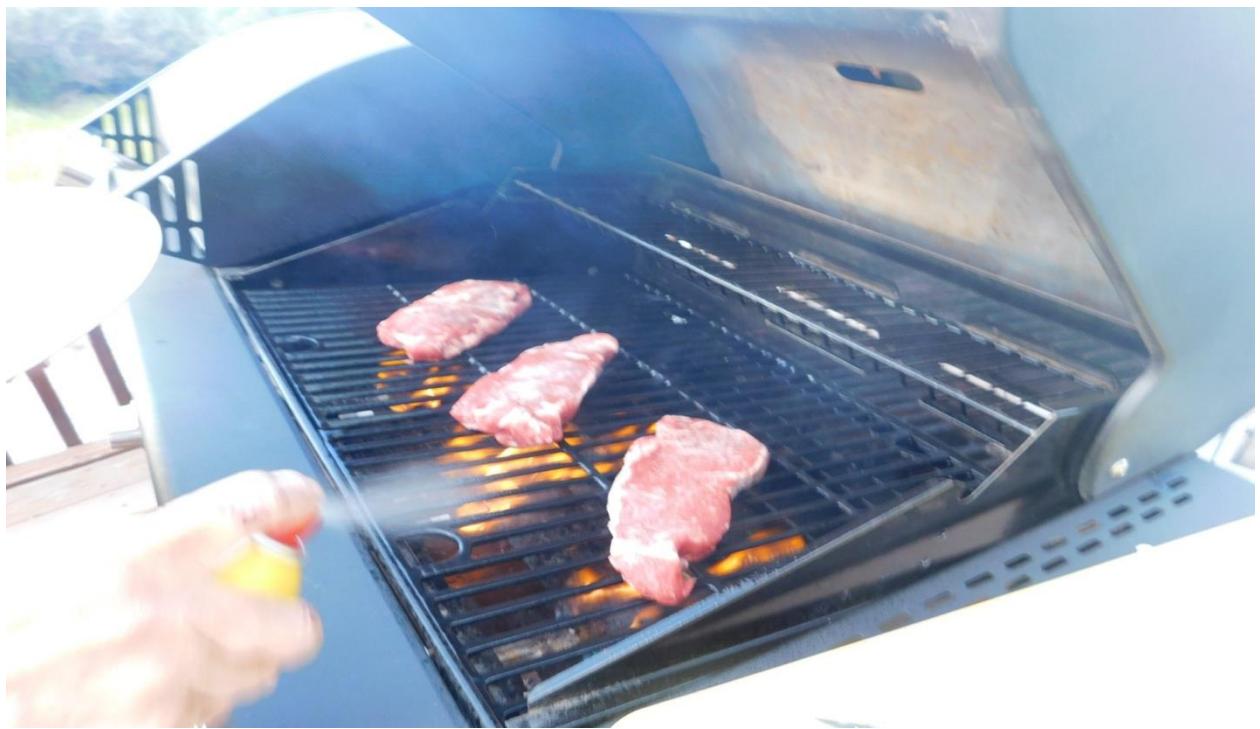
ピーマンを塩胡椒バターで炒めてガイダックの殻をボイルしてから器として使用するが、本日は帆立貝の大きな殻を使用した。







シアトルから遠く離れたモーゼスの砂漠地帯、ミル貝や烏賊野菜のバタ焼きは特に美味しい！！





ニューヨーク・ステーキにたっぷりと塩・胡椒をしてレヤーかミリヤムレヤーに焼き、南部鉄のすき焼き鍋を、最高に熱して、ステーキを箸で取れるサイズに切り、大きなボタン・マッシュルームを無塩バターで焼いた物を乗せて供す。







モーゼス・レイクの夕陽は美しい！！時には野生の鹿や雉が我が家家の庭先を歩く！！



日本人は鮓が好きだ！！浅蜊か鯛の骨でも有れば潮汁でもすれば美味しいが、砂漠の中では、海老のすり身を白玉粉で包んだ椀種に吸い口はレモンの皮を松葉にして、寿司のお供とした。



栗きんとんを丸めて上に同じきんとんを抹茶で着色し“織部栗きんとん”として、其の上に極上丹波黒豆を乗せた小生の創作“織部きんとん”の出来上がり。織部とは昔、千利休の高弟で武将で有り茶人で有った、古田織部の窯元で出来た陶器に茶人で有った緑色を使った為、織部焼きと称した、小生の創作きんとんにも抹茶を使った為“織部きんとん”と命名した。＊＊＊上の写真では黒く写っているが、実物は鮮明に緑色をして居る。

スプンの枕(箸置き)は日本人形の堤(ツツミ)を人形屋さんから分けて貰って利用して居る。



三菱航空機 MRJ のパーティーは何時も時間に厳しく午後 6 時～9 時には散会となるが今宵は水谷社長と小生の予期せぬ談話で 15 分もオーバーしてご迷惑をお掛け致しました。社長と岩佐所長(後に三菱エアクラフト・コーポレーションのアメリカ社長に就任)は小生の好物で趣味でブランデー蒐集の中のレミーマルタン(ブランデー)片手に記念撮影をにご満悦、岩佐所長が肩に手を掛けている者は、連邦政府直轄のコロンビアベイソン・ジャブコーポ(職業訓練所)で卒業後学校に約 1 年間残り和食の研修に励み「日本食・食文化普及人材育成支援プログラム 2018」で日本に行く為の特訓を受けたが、1 次試験の書類選考では合格、2 次試験スカイラフでの(学校の受信が悪い為、三菱航空機 MRJ のオフィスを岩佐所長のお骨折りで使わせて戴く)学校の期待と本人の日本での人材育成教育プログラムへの願望は大根の桂剥きで残念ながら不合格の烙印を押された！！後で試験内容を聴くと、今年は人員削減と、受験技術者が 7 年の経験を持つ者や個人営業の店主まで居たと言う、此れでは一般の料理學校を出たばかりの将来ある若者の芽を摘む事に成りはしまいか？小生は日本に行っても恥をかかない程度に厳しい礼儀作法、上司への態度、料理用語・料理の歴史、だしの取り方、玉味噌、田楽味噌、青寄せ、擂り鉢の当たり方、裏漉しの掛け方、丹波黒豆の煮方、大根、人参の野菜の面取りの他、一番大切な料理に取り組む“真摯な心”を詠った小生自身の造語で

“料理の心” 日本料理を学ぶのであれば料理の後に流れる(影響されている)日本の風俗・習慣を学ばなければ意味が無い！！料理の技術は日本に行ってから立派な先生方に学びなさい！！本場は凄いぞ！！と申し伝えて来た！！生徒の名前はハベン・マンゲシヤ 10 年前にエチオピヤから家族で移民して来て、父母は家も購入、兄弟は大学を卒業して大手商社に就職をしている、ハベンはサンフランシスコに有る、ジャブコーポ(職業訓練所)の上級学校に進むチャンスを捨てて、日本行きに希望と大志を掛けて日本料理の研修生として学校に残り、時には小生から罵倒されても不屈の精神で耐えて来て、農林水産省の下請けの「日本食・食文化普及人材育成支援プログラム 2018」に不合格の烙印を押された彼が小生は不憫でならない！！「試験に必ず大根の桂剥きは出題されると思う、勉強をしとけ！！何故なら大根の桂剥きは“日本料理の基礎”だからな、柔道・空手で言うならば受身の様な物、精神統一の桂剥きを知らずして、日本料理は語れない！！柔道で受身が出来ずして、直ぐ乱取りをして見ろ、大怪我をする！！俺が曲がりなりにも“剥き物”が出来るのも基礎の桂剥きが出来るからだ！！曲線を創り出す時包丁の持ち方手首の使い方、剥く・刻む・息を止めて打つ(切る)」意気消沈の彼に「まだ日本に行きたいか？」と問うと、きっぱりと「シェフタック(小生の愛称)行きたいです！！」小生「ヨーシ俺が君を行きつけのシアトルエアポート・マリオット・ホテルに紹介しよう、マリオットホテルは世界中にホテル業を展開している、其処で 2~3 年間辛抱して信用を付けて日本に就職のアプライズをするんだ！！ハベン、君なら夢が叶えるし俺も出来る限りサポートしよう！！」小生は 1976 年よりマリオットホテルの歴代のシェフを知っているし、昔マリオットの御曹司が小さな犬小屋みたいな我店薩摩にボディーガードと共にお出でに成了た事もあり、其の時の話・・・・お食事がお済みの時、テーブルにお伺いして「マリオットホテルのコーポレーション・シェフ飯島ゆきお(彼は成城大学を卒業した変わり種だった、其の後フロリダのマリオット・ホテルを立ち上げた後、日本のルネッサンスホテルの総支配人と成る)がお宅マリオット・ホテルでお世話になって居ります、私の友人です今宵の食事代は小生に支払わせて戴きます」と申し出た、勿論押し問答の末、御曹司は「解りました、では何処のマリオットホテルでも結構ですのでお気軽に弊社をお使いに成って下さい！！」とおっしゃられた。お客様がお帰りに成了た後、女房が駆け寄り「凄い何処のマリオットホテルでも良い、無料で宿泊・食事が出来るのだって！！」小生「お前は馬鹿か！！人様のご厚意にハイそうですか、と出掛ける俺と思うなよ！！今まで何回か此の様な大物との出会いが有っただろう、何も媚びへつらってお食事を提供したわけでは無い、其れなりの理由が有って、歓迎したまでの事よ！！」後は映画の寅さん的な人生、この様な話は沢山あるが次回に致しましょう。

数週間後マリオットホテルに出向きシェフ飯島さんに「此の間、君の上司が薩摩に来られてね～誰だと想う？」シェフ飯島「マネージャー？」小生「いやもう少し上か

な？」「ジャ～総支配人だ～」「いや違うマリオット家の御曹司だよ！！」シェフ飯島「エッ！！あんな処に！！」小生「オイオイ言葉に気を付けろよ！！あんな処とは如何いう意味だ、見た目はおんぼろレストランかも知れないが、君はシェフとして忘れてならぬ事を忘れているよ！！美味しい料理を提供して、良いサービスをしたら、場所は如何あれ、世界中からお客様は来るんだよ！！」痛恨の一撃に飯島シェフは顔面蒼白「いや～申し訳ない事を言った、すみません！！」小生「いや良いよ、君の事も宜しくと御曹司に言ってたからネ」と・・・未熟な小生には天職としたこの仕事が有る限り、或る時は日本の総理大臣福田赳夫氏、外務大臣鳩山 威一郎氏のお食事を作らせて戴、群馬の地方紙「上毛新聞」にも記載された事がある。又或る時はマンスフィルド駐日大使が米国を発たれる前に日本食に箸を付けられたのが此処シアトルの総領事館公邸でした。

当時は日本で記者会見をする時必ず記者の質問に「貴方は日本食を食べた事が有りますか？で有った、相手が「勿論有りますよ」と言う物なら「ウォーッ親日家だ！！」と翌朝は新聞に活字が躍る他愛もない事でした、当時は板前・シェフの職業は今の様に優遇された位置に無かつた、此れは小生が自分の職業を卑下しているのでは無い！！小生ほど自尊心の強い者は居ないと自负して居た、福田総理の時、秘書が勝手にシアトルは鮭の本場だからと言う簡単な事で小生と当時の内田総領事が2週間掛けて特訓した“サンモン桜餅蒸し”を桜の葉に包み、あしらえに、桜の花の塩漬けを飾り、薄味の葛を引いた胃にもたれぬ、上品な料理を作った、又別品で、当時東大出で同じ群馬三区の議員小渕恵三さん(後の総理大臣)の第一秘書をしていた者がシアトルに島流し(群馬の県会議員選挙で選挙対策委員長と派遣されたが彼のミスで見事落選して詰め腹を切られ、シアトルで苦い留学生生活を送って居た金井青年が小生の下で副社長として働いていた)  
「おい！！金井、俊寛僧都だ硫黄島に迎えの使者が来た、お前の郷土料理は何だ！！」  
金井「なんで、ですか？手打ちうどんの“おきやらこみ(おきりこみ)”です」小生「実はナ、総領事館からの話で福田赳夫首相ご一行がホワイトハウスに行かれる前にシアトルで休息されるようだ、其れで今想いついた、俺の献立の中に君の“おつきやらこみ”

を入れようと考えたよ」「上手く行くと君の島流しの刑が解けるかも知れない」其の思いが“うすのろ馬鹿たれ秘書”の為に抹殺しかかって居る、「よーし！！直談判に行く！！」今はウエスティン・ホテル(197年に日光レストランを買収オーナーに成る・・・)だが当時はワシントン・プラザ・ホテルの1階ロビーは外務省のテレックスが一杯で占領されていた。総領事は福田総理のお食事後は公邸に来られると有つて、公邸で陣頭指揮、ホテルでのお食事は在シアトルの親戚筋に当たる加納兄弟と気兼ねの無い一時を送る為でも有り、此方の陣頭指揮は総領事夫人であった、1階ロビーの外務省カウンターに割烹着姿の小生(瞬間湯沸かし器の様な小生)が「公邸の内田総領事に電話をつないでくれ！！」とぶっきら棒に話す、向こうも板前の分際で何を言うか！！の様そう、「何故総領事と話したいのか？」と問われ実は斯く斯くしかじかと話すと「仕方がないだろう～既にサーモン・ステーキをホテルにオーダーしたんだろう～」小生の腹の中は此の野郎此れが官僚と言う物か！！「兎に角公邸に電話を繋いで・・」内田総領事と小生と話し、今度は内田総領事が外務省の役人と話し、又小生と話すので役人は如何して総領事が一介の板前に気を遣うのだろうと不思議がっていた。内田総領事の話「兎に角、末次さんの料理もホテルのサーモン・ステーキも同じテーブルに乗せて下さい」との事で一件落着、小生は国際ロータリークラブに22年間在籍しシアトル市内以外では日系人も含め日本人では稀有の存在であったし、ロンドン近郊バーミングハム郊外で開催された国際大会に出席、貧困なアフリカ諸国の村に井戸を設置するリーダーを務めた事也有る、英語が出来ないながらも、アメリカ人のグループが小生に恥を欠かさぬ様に一致協力してくれた。若し此処に立派な背広姿で襟にロータリークラブピンを付けて居たら多少の応対が変わったでしょう、其の後“料理の鉄人”や物語、料理番組等で職業も見直されて来た・・・ましては和食が世界無形文化遺産に成ろうとは此の時点で誰が想像しただろうか？福田総理と加納ご兄弟の調理の最中、総領事夫人が慌ててホテルのキッチンに来られて「末次さん！！大変！！鳩山外務大臣までもお食事をした

いと、おっしゃられる、別の部屋でお食事致しますが、其の分お持ちですか」小生「大丈夫です、こう言う事も有ろうかと出張料理の際は、何時も2人分は余分に用意して来て居ります」と・・・何事にも細心注意を払う事、“お持て成しの心”と此処30数年前から巷(ちまた)で頻繁に使われているが、小生は1963年板前修行の頃から既に心がけて居る、件の(くだんの)総理のお食事代の事で数日後、内田総領事から電話を戴き「お幾らに成ったでしょうか？」と、小生「ああ～アレですか？ご存知の様に2週間あの日の為に全身全霊で時間を消費致しました、一国の首相のお食事代です\$1000ドルや2000ドルでは済ませませんでしようが、今回は無料です！！貴男の男気に惚れました！！あの日の私に対してのお心配りに感謝致します！！多分外務省の方々に如何して板前風情に気を遣うのだ、と睨まれた事で御座いましょう、貴方は勇敢に戦って下さいました、聽けば或る首相の時、指名された日本食店主が張り切ってホテルに出掛けた処、秘書か若しくは首相が(本当は首相は何でもお召し上がる筈)パンケーキに変わり泣き泣き世間体にも恥ずかしい、思いをしたそうです」「今回は無料ですが、今回の弊店のお料理にご満足戴けましたら、次回は正規にご請求させて戴きます」金銭に細かい女房は「なんて事を・・・」と愚痴りましたが、数日後総領事からのご丁寧なお礼状と感謝のお手紙が有りました、「おい！！お前！！此れを視たか！！あの時例え、\$1000ドル戴いたら其れまで、今頃はその金は無く成って居るだろう！！俺はな、此れをケータリングの写真集の始めのページに差し挟む、お客様にインパクトを与え、信用して下さる！！婚礼やボーアイング社のクリスマス・パーティー、日商岩井後の双日社、大リーグ・マリナーズの豪邸には17年間続いて居る、まやかしの料理では長続きしない！！最初のページ(総領事からの礼状)に相応しい態度と料理を作り続けるなら、何時までもご贔屓にあずかるのだぞチマチマした考えはこんりんざい止めろ」と言っても女房は其の後35年以上経つても変わらない！！

此處でお伝えしたい事は、過日の尊い外務省との一触即発の経緯で料理人の社会的地位向上と多少の福祉活動の一環が出来ればと思い其の後、長らく温めて置いた日本料理店協会の創立を三年間の根回しのうえに首席領事ご臨席で第一回創立総会が開催され、其の後は毎年総領事御夫妻がお出でに成り、贊助会員（キッコーマン、ヤマサ、キリン、アサヒ、大関、桃川、味の素、伊藤園、宇和島屋、シティー・プロデュース、ジャパンフードコーポレーション、シーアジア、米の会社、酢の会社、海苔の会社など数えたら切りがない）会の定款・好扶助やグループ保険やバイ・ロー（会の規約）は弁護士が作成、州都オリンピアに提出、その活動はと精神は私の所属したロータリー・クラブを多少模倣した処もあり、日本語学校や敬老ホームの少額ながら寄付をした事もあり、書道、華道、税務、料理のセミナー、保険のセミナー、投資信託のセミナー、四季の発刊、ゴルフ大会と続けて來たが、会長が変わると、会員は激減アドバイザーも募ったが、日本料理店の店主の老齢化と店舗売却が進み、今や日本料理店主は韓国、中国国籍が 60%と席捲、呼び掛けの葉書を英語、韓国語、日本語で 300 通出しても無しのつぶて、

頼みのチャターメンバー11 名も最後は 2 名、理事が 5 名が最後まで戦いました。若手リーダー各の日本人店主を我が家に呼んで、「日本料理店協会の再建を願い、日本の農林水産省の受け皿に成って貰いたい！！総領事館では其れを望んでいる！！今始めたら弁護士代も要らないし其の儘続けてくれたら良い、口座には少しのお金也有る筈(小生は会計でないが公認会計士が保管)会は休眠中という事で毎年新年号邦字紙(北米報知)には日本料理店協会の挨拶広告は出し続けて居るから如何」と申しても一同の意見は「末次さん我々は創立総会だのゴルフ大会だのと集まる事より横の繋がりで、メールで通じ合い、友好を温めているから、面倒な事はしたくないです」との事、小生はキックオフ・ミーティングの時からの議事録がファイルにして 10 数冊以上行事毎のアルバムも数多い、最初は手書き、次いでワープロ、そしてパソコン、CD-R、USB と収録は膨大な数に成る、昔の思い出は歴史として保存

して欲しい！！昔 **1907** 年シアトル鹿児島県人会創立と同じ時期シアトルで料理人の間で“睦会”という会が有った事が記されている、戦後は途絶えて居る、大先輩が残してくれた“睦会”からすれば、私が今年まで会長職を **30** 年間務めたシアトル鹿児島県人俱楽部と同じ創立 **112** 年となる。

日本料理店協会再構築、今後当地の若い日本料理店の店主の意向を再度聴き、有識者の方々の協力を得て、多国籍の方々も参加出来る柔軟な考えを持つ今の若い人達に委ねて行きたい、女房は「貴男は既に現役を退き忘れられた人、伝説の人です、出しやばるのは止めなさい」と言うに決まって居る。

幸いに教育者方と人脉が有る時に、老いた身に出来る最後の仕事がしたい！！日本人は兎角根回しが大切です。＊＊＊日本料理店協会再設立に想う事を記しました＊＊＊



三菱航空機株式会社代表取締役水谷久和氏御一行が岩佐ハンク・モーゼスレイク所長のご案内で拙宅「和食薩摩」にお出でになりました。＊＊＊＊寿司の盛り合わせ&ニューヨクステーキ&ミル貝バタ焼きを除く全小鉢料理  
(2018年5月1日)

河野克俊

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』  
[ナビゲーションに移動](#) [検索に移動](#)

河野 克俊



2011年（平成23年）10月13日  
神奈川県横須賀市にて

渾名 [ドラえもん<sup>\[1\]</sup>](#)

生誕 [1954年11月28日](#)（64歳）  
● [日本 神奈川県](#)

所属組織  [海上自衛隊](#)

軍歴 1977年 -

最終階級  [統合幕僚長たる海将](#)

[テンプレートを表示](#)

河野 克俊（かわのかつとし、[1954年](#)（昭和29年）[11月28日](#) - ）は、[日本の海上自衛官](#)。第31代・[海上幕僚長](#)を経て、第5代・[統合幕僚長](#)。



# RIMPAC 98

September 3, 1998



 <b>一等海佐 成影 務</b>  <b>自衛艦とわだ</b>	<b>略歴</b> 出身地 昭和41年 45 鹿児島県大口市 46 防衛大14期(機械工学) 47 幹部候補生学校 48 練習艦隊(北米遠洋航海) 49 いそなみ機関士 50 うみたか砲雷長 51 航空団企画幕僚補佐 52 ゆきかぜ航海長 53 あまつかぜ航海長 54 練習艦隊副官(北米遠洋航海) 55 幹部中級水雷学生 56 あおくも砲雷長 57 幹部専攻科水雷学生 58 海上幕僚監部装備体系課 59 ひえい砲雷長 60 てしお艦長 61 海上幕僚監部防衛課 62 いそゆき艦長(RIMPAC90) 平成元年 2 自衛艦隊訓練幕僚 3 はつゆき艦長(世界一周遠洋航海) 4 海上幕僚監部教範班長 6 幹部学校教官 7 くらま艦長(外洋練習航海) 8 (ロシア海軍観艦式派遣) 9 とわだ艦長 10 (RIMPAC 98)	<b>海上自衛隊 第一護衛隊群司令部 首席幕僚</b> <b>河野克俊</b>  〒237-0072 横須賀市長浦町一 横須賀基地業務隊 気付 電話 (0468) 22-1350 FAX 2567 内二五六九
---	--	--

当时一等海佐「とわだ」

成影務艦長鹿児島出身

CAPT. Katsutoshi Kawano

Chief of staff, Escort Flotilla One  
Japan Maritime Self-Defense Force

c/o Yokosuka Base Service Activity, JMSDF  
1-43, Nagaura-cho, Yokosuka-shi  
237-0072 Japan  
Tel 0468(22)3500 Ext 2569 FAX Ext 2567

# RIMPAC 98

September 3, 1998



<p>海上自衛隊 護衛艦はるさめ 砲術長</p> <p>1等海尉 遠 藤 昭 彦</p> <p>〒 238-0046 横須賀市西逸見町1丁目無番地 横須賀地方総監部氣付 TEL 0468-22-3500 (代表)</p>	<p></p> <p>三等海佐 橋爪孝志</p> <p>護衛艦 しらね補給長</p> <p>〒237-0071 横須賀市長浦町一ノ四三 横須賀基地業務隊気付 電話〇四六八・二二・三五〇〇番</p> <p></p>	<p>海上自衛隊 護衛艦はるさめ砲術士</p> <p>1等海尉 石井和徳</p> <p>〒 238-0046 神奈川県横須賀市西逸見町1丁目国有無番地 海上自衛隊横須賀地方総監部氣付護衛艦はるさめ TEL: 0468 (22) 3500 (代表) FAX: 050-455-5587 E-mail: t.j.kazuo@bel.mbn.or.jp</p>	<p>海上自衛隊</p> <p>海上自衛隊 金子展久</p> <p>〒 239-0802 神奈川県横須賀市馬堀町4-25-1-D404 TEL 0468 (41) 2739</p>
--	--	---	--

# RIMPAC 98

September 3, 1998  
8661



# RIMPAC 98

September 3, 1998  
8601



# RIMPAC 98

September 3, 1998



海上自衛隊  
第一護衛隊司令  
一等海佐 東郷行紀

平成七年・〇〇七二  
横須賀市長浦町一ノ四三  
横須賀基地業務隊氣付  
電話〇四六八・二二・三五〇〇番



護衛艦  
しらね艦長  
一等海佐 上田勝恵

平成七年・〇〇七二  
横須賀市長浦町一ノ四三  
横須賀基地業務隊氣付  
電話〇四六八・二二・三五〇〇番



海上自衛隊  
第一護衛隊群司令部 首席幕僚  
一等海佐 河野克俊

平成七年・〇〇七二  
横須賀市長浦町一ノ四三  
横須賀基地業務隊氣付  
電話〇四六八・二二・三五〇〇番  
FAX二五六七



護衛艦  
はるさめ艦長  
一等海佐 石井獎

平成七年・〇〇七二  
横須賀市長浦町一ノ四三  
横須賀基地業務隊氣付  
電話〇四六八・二二・三五〇〇番



海上自衛隊 護衛艦隊  
坂上芳洋  
海将補

平成七年・〇〇七二  
横須賀市長浦町一ノ四三  
横須賀基地業務隊氣付  
電話〇四六八・二二・三五〇〇番  
内二五六六 FAX二五六七  
E-Mail:jccf1-hq@fsinet.or.jp



住所 吳市青山町九一三七一四〇四  
電話〇八一三一一三一一三八三一  
平成七年・〇〇七二

自衛艦とわだ  
艦長 成影務

# RIMPAC 98

*September 3, 1998*

CAPT. Katsutoshi Kawano

Chief of staff, Escort Flotilla One  
Japan Maritime Self-Defense Force

c/o Yokosuka Base Service Activity, JMSDF  
1-43, Nagaura-cho, Yokosuka-shi  
237-0072 Japan  
Tel 0468(22)3500 Ext 2569 FAX Ext 2567

HAGEMIJI ISHII

CAPT JMSDF

**COMMANDING OFFICER**  
**IDS HARUSAME ( DD-102 )**

YOKOSUKA -SHI  
KANAGAWA-KEN JAPAN

KATSUSHIGE UEDA

CAPT. JMSDF

**COMMANDING OFFICER**

JDS SHIRANE ( DDH-143 )

YOKOSUKA -SHI  
KANAGAWA-KEN 237-0072 JAPAN

Rear Admiral Yoshihiro Sakaue

Commander Escort Flotilla One  
Japan Maritime Self-Defense Force

c/o Yokosuka Base Service Activity, JMSDF  
1-43, Nagaura-cho, Yokosuka-shi  
237-0072 Japan  
Tel 0468(22)3500 Ext 2566 FAX Ext 2567  
E-Mail: jccf1-hq@fsinet.or.jp

CAPTAIN YUKINORI TOGO

**COMMANDER ESCORT DIVISION ONE**  
**JAPAN MARITIME SELF-DEFENSE FORCE**

# RIMPAC 98

September 3, 1998  
8668

海上自衛隊  
護衛艦はるさめ 砲術長

1等海尉 遠 藤 昭 彦

〒 238-0046  
横須賀市西逸見町1丁目無番地  
横須賀地方総監部氣付  
TEL 0468-22-3500 (代表)



三等海佐 橋爪 孝志  
護衛艦  
しらね補給長

〒二三七・〇〇七一  
横須賀市長浦町一ノ四三  
横須賀基地業務隊氣付  
電話〇四六八・二二・三五〇〇番



海上自衛隊  
護衛艦はるさめ砲術士



1等海尉 石井和徳

〒 238 - 0046  
神奈川県横須賀市西逸見町1丁目国有無番地  
海上自衛隊横須賀地方総監部氣付護衛艦はるさめ  
TEL: 0468 (22) 3500 (代表)  
PHS: 050-455-5587  
E-mail: ltjgkazu@bel.mbn.or.jp

海上自衛隊  
三等海尉 金子展久

〒 639-11  
奈良県大和郡山市下三橋町二九四-一六六  
TEL (0642) 3-1983-0

海上自衛隊

福山義人

〒239-0802 神奈川県横須賀市馬堀町4-25-1-D404  
TEL 0468 (41) 2739

\* \* \*鹿児島県出身者で弊店日光レストラン{エスティンホテル内}の歓迎会御出席者の名刺

# RIMPAC 98

September 3,  
1998

LT AKIHIKO ENDO

GUNNERY OFFICER OF JDS HRUSAME  
Japan Maritime Self-Defense Force

Yokosuka Base Service Activity, JMSDF  
1-43, Nagaura-cho, Yokosuka-shi  
237 Japan  
TEL 0468(22)3500

Japan Maritime Self Defence Force  
JDS HARUSAME ( DD102 )



LT Kazunori Ishii  
ASSISTANT GUNNERY OFFICER

PHONE: 0468-22-3500  
P H S: 050-455-5587  
Email: tjjgkazu@be.mbn.or.jp

JAPAN MARITIME SELF DEFENSE FORCE

YOSHIHITO FUKUYAMA

4-25-1-D-404, Mabori-cho, Yokosuka-shi,  
Kanagawa-ken., 239-0802, JAPAN  
Tel 0468-41-2739

JAPAN MARITIME SELF DEFENCE FORCE

ENSIGN  
NOBUHISA KANEKO

ADDRESS  
294-66 SHIMOMITSUHASHI  
YAMATOKOORIYAMA  
NARA 639-11 JAPAN  
TEL (07435) 3-9830

\* \* \* 鹿児島県出身者で弊店日光レストラン{エスティンホテル内}の歓迎会御出席者の  
名刺

# RIMPAC 98

September 3, 1998



ホーシーズンオリンピックホテル “ジョージアンルーム”

第一護衛隊司令部首席幕僚河野克俊一等海佐 \* 自衛艦“とわだ”艦長成影務一等海佐、

末次毅行鹿児島県人会会長と美苗夫人

# RIMPAC 98

September 3, 1998



ホーシーズンオリンピックホテル “ジョージアンルーム”

第一護衛隊司令部首席幕僚河野克俊一等海佐 \* 自衛艦“とわだ”艦長成影務一等海佐、

末次毅行鹿児島県人会会長と美苗夫人

September 29, 1998

# 北米報知社 The North American Post

## NIKKO 日光 Restaurant at The Westin Hotel, Seattle

北米報知

1998年(平成10年)9月23日(水曜日)



歓迎会での記念写真

鹿児島県出身乗組員を迎えて  
和氣あいあいの歓迎晩餐会

海上自衛隊護衛艦の  
入港で鹿児島クラブ

鹿児島クラブでは9月3日、日光

レストランにて海上自衛隊第一護衛

隊群の護衛艦さきしらね

「むつきぬ」はるさめの鹿児島県

出身乗組員八名を招待。歓迎晩

餐会の一時を持った。

この日、袖ヶ浦基地とわだ(鹿児島)

影野、第海佐鹿児島出身以下七

名は眞の姉妹船用ブレマートンを表

敬訪問のため欠席。未次航行会長は

挨拶も終がなしましも脱いて鹿児島

弁で役員理事会を開会。また、福島県

人会長・山田健児

の横顔を第一、福島

移った。食事は国

手形と言つたこと

は昔日のことのよ

うであるが、飲む

ほどに食うほどに

心の開いた席がけて

お国自慢の方々で

宴席は和氣あいあ

い各艦の海の男

が、このシテル

地で初めふす向

開幕式と豪華な食

料を堪能した。

第一は場所を

武ガーデンに移

よ。初秋の夜風に吹かれて午後十

時半、散会した。

コーチック佳恵子



September 3, 1998

## NIKKO 日光 Restaurant at The Westin Hotel, Seattle

北米報知

1998年(平成10年)9月23日(水曜日)



### 鹿児島県出身乗組員を迎えて 和気あいあいの歓迎晩餐会

海上自衛隊護衛艦の  
入港で鹿児島クラブ

鹿児島クラブでは9月3日、日光  
レストランで海上自衛隊第一護衛  
隊群の護衛艦「きりしま」「しらね」  
「むらさめ」「はるさめ」の鹿児島県  
出身者乗組員十八名を招待歓迎晩  
餐会の一時を持った。

この日、補給艦「とわだ」艦長・成  
影務一等海佐・鹿児島県出身以下七  
名は眞の姉妹都市ブレマトンを表  
敬訪問のため欠席。来次航行会長は  
挨拶も休むかみしも脱いで鹿児島  
弁で役員理事を照会。また、福島県  
人会会長・山田健児

さんはじめ出席者の横顔を紹介。福山  
義人二等海尉と堀  
隆顧問による乾杯  
の後、ノースウェス  
トの山海の珍味を  
集めた会席料理に  
移つた。言葉は国  
手形と言つたこと  
は昔日のことのよ  
うであつたが、飲む  
ほどに食うほどに  
心の囲いも解けて  
お国自慢の方々で  
宴席は和氣あいあ  
い。各艦の海の男  
が、このシアトルの  
地で初めて会う同  
県同士と意気投合。  
九時半、次回のシア  
トル来訪を願つて  
第一式を終了した。  
第二式は場所を  
武士ガーデンに移  
し、岩本幸子さん、  
コーザック佳恵子

さんの司会で即席カラオケ演舞場  
となり、若さ溢れる芸達者の隊員に  
対抗して地元シアトルも積極的に  
カラオケに参加。「活力とぬくもり  
に満ちた鹿児島クラブ」のキヤッヂ  
フレーズに連れぬ一致協力した歡  
迎晩餐会となり、マテラシメさんの  
「鹿児島おはら節」を最後に、松井陽  
一(三等海佐の音頭で万感心地  
よい初秋の夜風に吹かれて午後十  
時半、散会した。

郷土鹿児島県出身者 海上自衛隊隊員歓迎晩餐会 鹿児島県人会主催歓迎会

郷土鹿児島県出身者 海上自衛艦隊員歓迎懇親会 鹿児島県人会主催歓迎会

September 3, 1998  
8668

NIKKO 日光 Restaurant at The Westin Hotel, Seattle



鹿児島県出身者の海上自衛艦隊員及び乗組員(18名)の歓迎パーティーが、日光レストラン(ウェスティンホテル内)に於いて、シアトル鹿児島県人会主催で行われる。

鹿児島県人会会長末次毅行及び日光レストランオーナーへ “はるさめ” “むらさめ” “きりしま” “しらね” “とわだ” の五隻を写した航空写真を成影務一等海佐(とわだ艦長)の名代で福山義人三等海尉より贈呈。 \*\* 尚とわだ艦長成影務一等海佐以下 7名の隊員の皆さんは呉との姉妹都市プレマートン市を表敬訪問の為、当夜はやむなく欠席した。



# RIMPAC 98 の記念品を戴く 末次毅行薩摩庵保存

September 3, 1998



# RIMPAC 98 の記念品を戴く 末次毅行薩摩庵保存

September 3, 1998



第6師団副師団長 RW/CALFEX 参加記念 平成'20年10月 2008 6th Division  
 在シアトル総領事館“南安広陸将補”歓迎晩餐会

ソルディー オン アルカイ レストラン  
 October 31, 2008



写真前列左より鹿児島県人俱楽部末次毅行会長、南安広陸将補、難波充典総領事、

写真後列左より浦林紳二首席領事、梶尾新吾2等陸佐、シアトル日本商工会岩村浩男会長、シアトル日系人会平山裕前会長（写真下名称写真上参照）



\* \* 南陸将補から戴いた記念品の盾



第6師団副師団長

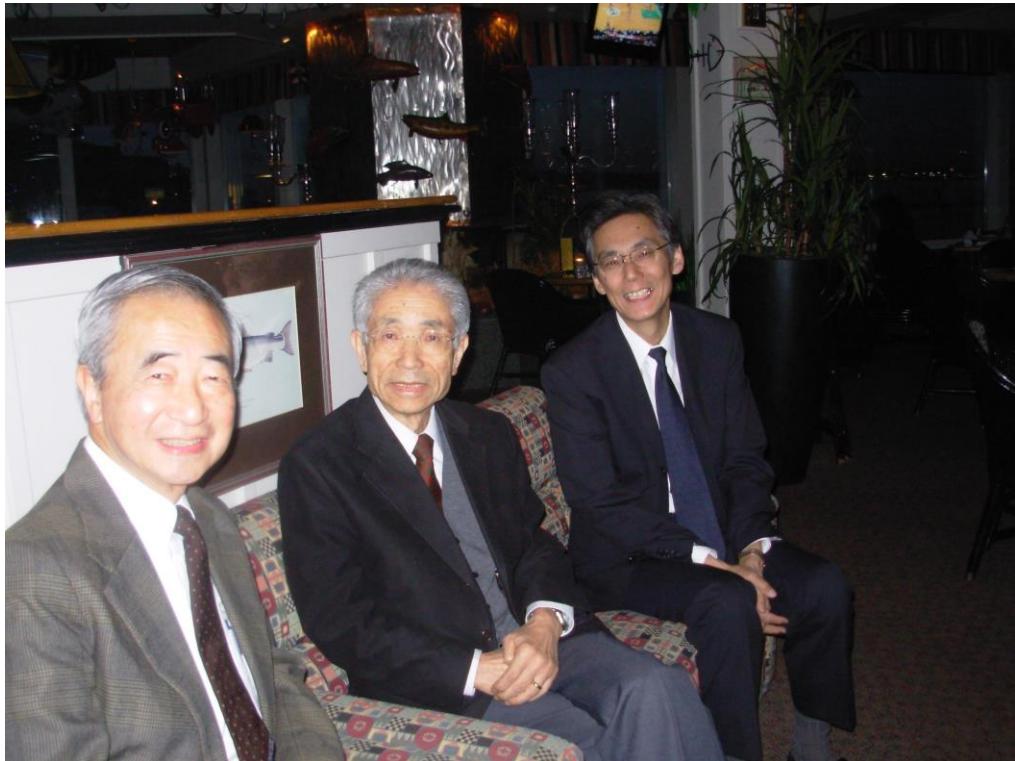
在シアトル総領事館“南安広陸将補”歓迎晩餐会

ソルディー オン アルカイ ハーバーランド  
October 31, 2008



写真前列左より鹿児島県人俱楽部末次毅行会長、南安広陸将補、難波充典総領事、

写真後列左より浦林紳二首席領事、梶尾新吾2等陸佐、シアトル日本商工会岩村浩男  
会長、シアトル日系人会平山裕前会長（写真下名称写真上参照）



第6師団副師団長

在シアル総領事館“南安広陸将補”歓迎晩餐会

ソルディー オン アルカイ ベストラン  
October 31, 2008



鹿児島県人俱楽部

歓迎

第六師団副師団長南安広陸将補

特別会席御弁当御献立

November 1, 2008



Bistro Satsuma

特別会席弁当全景

瓢(ひさご)弁当の部

お重 3 区切り

お重 3 区切り

ご飯&酢の物の部

前菜(八寸)&和菓子の部

「今日はこげなシアトルまで良くおじやしたナー、南さんちゅう陸上自衛隊でわっぜか偉か大将さんがきやっちゅでとっぱくろつきもしたど！！ないもなかどんかー、焼酎どん飲んで、おいどんが国(我が故郷)鹿児島を、はなつもそかいナー」

ようこそシアトルへお出で下さいました。鹿児島県人俱楽部でささやかな宴を持たせ戴きます明日は日本へお発ちとの事今宵は祚ぬいでお寛ぎ下さい。



## 揚げ物(相肴)

エビフライ  
小町コロッケ  
薩摩特製豚カツソース

## 焼き物(台の物)

サーモン黄金焼  
鶏肉鉄焼  
切り違玉子焼き  
紅白蒲鉾

## 珍味(中猪口)

枇杷玉子

## 煮物(焚合)

ポーク万年煮

茶巾

絹さや

木の葉南京

## 木の葉山葵

## 造り(刺身)

大根(棗)、大葉(紫蘇)

レモン、パセリ

マグロ、たたき風鮪、

スーパーホワイトツナ、



鹿児島県人選舉

歓迎 第六師団副師団長南安広陸将補  
特別会席御弁当御献立

November 1, 2008



重箱左区切り

- 笹身鳴門巻き  
茄子田楽  
丹波葡萄黒豆  
柿鶴玉子

重箱中区切り

- 牛肉八幡巻き  
サーモン親子和え  
兜折り紙皆敷  
数の子粕漬け

重箱右区切り

- 織部栗きんとん  
楓皆敷  
(カエデ、カイシキ)

\* 皆敷 \* 握敷 \*(かいしき) \* 料理を器などに盛る時、料理の下に敷いたり、添えたりする物。もみじや南天、松葉、大葉、花、紙、向き物などが用いられる。

御飯&酢の物の部

Bistro Satsuma

重箱左区切り

- 五目寿司  
牛蒡、人参、椎茸  
蒟蒻、金糸玉子

重箱中区切り

- 打胡瓜&若布  
剥き海老  
土佐酢

重箱右区切り

- 白飯  
薩摩島津梅沢庵  
柴漬け



手前写真左小鉢“蛸酢味噌ぬた”(玉味噌から辛子酢味噌を作るまろ味が有って美味しい)胡瓜・若芽、中央小鉢“蕨田舎と薄揚げ田舎煮”右広口器懐式大葉“山芋千切り”・“自家製梅肉掛け”

写真中央左カバー付き鯖有馬山椒煮、写真中央前菜八品盛り上段左①茄子木の芽田楽、中央②スマートサーモン・親子和え（イクラ、ワラワラ産スイートオニオン、セロリ、人参甘酢マリネード）、「階敷折り紙兜」右③丹波極上黒豆、中段左④丸十（薩摩芋甘露煮）、⑤枇杷玉子（アプリカット風、卵黄味噌マリネーズ）⑥金柑とびこ射込み、下段手前⑦数の子粕漬け、⑧アスパラガス江戸和えソース掛け、写真中央右小鉢鮪＆納豆山葵醤油和え、写真奥三段目中央煮〆（大根、人参、牛蒡、蒟蒻、竹の子、蓮根、椎茸、厚揚げ、鶏肉手羽）、写真奥三段目右塗織杯・部栗きんとん、

三菱航空機株式会社代表取締役水谷久和氏御一行が岩佐ハンク・モーゼスレイク所長のご案内で拙宅「和食薩摩」にお出でに成りました。＊＊寿司の盛り合わせ＆ニュヨークステーキ＆ミル貝バタ焼きは上の写真には除く全小鉢料理のみ（2018年5月1日）









庭先の駐車場から玄関に続く道には打ち水をするが、天気の良い今日はすぐ乾いてしまう！！

盛り塩は邪氣を払い、お客様を迎える水商売の精神で準備万端！！

「昔々お妾さんを沢山持った富豪が居たとサ・・・お妾さん達が富豪を争って取り合いに成った！！其処で富豪は常日頃から豪華絢爛の牛車に乗つて来ることから、牛が玄関先に止まった処で、遊ぶ事に仕様う！！と提案した・・・或る賢いお妾さんは、牛が塩を欲する事を知り、玄関先に毎朝塩を盛った器を置いた、牛は毎日そのお妾さん宅の前で止まって、富豪からは寵愛を受け、大金持ちに成ったとサ！！」

盛り塩は勿論邪氣を払い、打ち水をして、清涼にして、心地よい雰囲気でお客様をお迎えする、“一期一会”的お持て成しの精神から生まれた事で御座いましょう。



モーゼスレイク皐月の宴 SATSUKI NO UTAGE

MAY 22,

2018

歓迎 ANA 満倉達彦取締役常務執行役員様御一行



ANA 全日空航空会社と三菱航空会社の良好な交友関係で岩佐所長の肝いりで 5 月 1 日の三菱航空会社水谷久和社長御一行に続き全日空航空会社満倉達彦取締役常務執行役員御一行を拙宅「和食薩摩」にお迎えする事に成了た。シアトルまで買い出しに行く余裕もなく、陸の孤島モーゼスでのお持て成しである、又ご予定の 22 日は猛暑日と聞き、1 日の様な涼しい五月晴れではなそうで、献立は出来るだけ冷菜を装う事にした。

午後 5 時 30 分一同お揃いに成了た処で記念撮影。





写真下 ANA 満倉常務取締役に岩佐三菱 MRJ 所長から ANA の MRJ ジェット機の写真が贈呈される。恐れ多くも 5 月 1 日に水谷三菱航空会社社長から小生も贈呈して戴きました。



涼を誘う為の打ち水も5時半の夕暮れ時とは言え、サマータイムで、サンデッキはすぐ乾く。



主賓が ANA さんで有る事から、JAL さんの法被(ハッピ)は遠慮願って、11名中薩摩のハッピを3着用して戴きました。岩佐所長の音頭で薦樽鏡割りに引き続き満倉取締役の乾杯先導で開会。





写真上 食事もセットされました、テーブルに乗れない4品は順次お出し致します。



日本人の習慣でサンデッキの枡酒で室なにのビールで何回も乾杯後は焼酎・ウイスキーで。。





写真を撮り忘れた冷やしトロロの吸い物本来は白玉粉に海老真丈の射込みで梅の花を作るのですが、シアトルに買い出しに行く時間が無く、鶴玉子の梅を代用する。



同じく写真を撮り忘れ過日の写真を追加する、室内は冷房が効いて居るとは言え玉子豆腐と素麺は涼しさを誇う。



サンデッキで焼いたニューヨーク・ステーキのたたきポン酢と大蒜(ニンニク添え)の味  
下の写真3皿も大盛況でした。



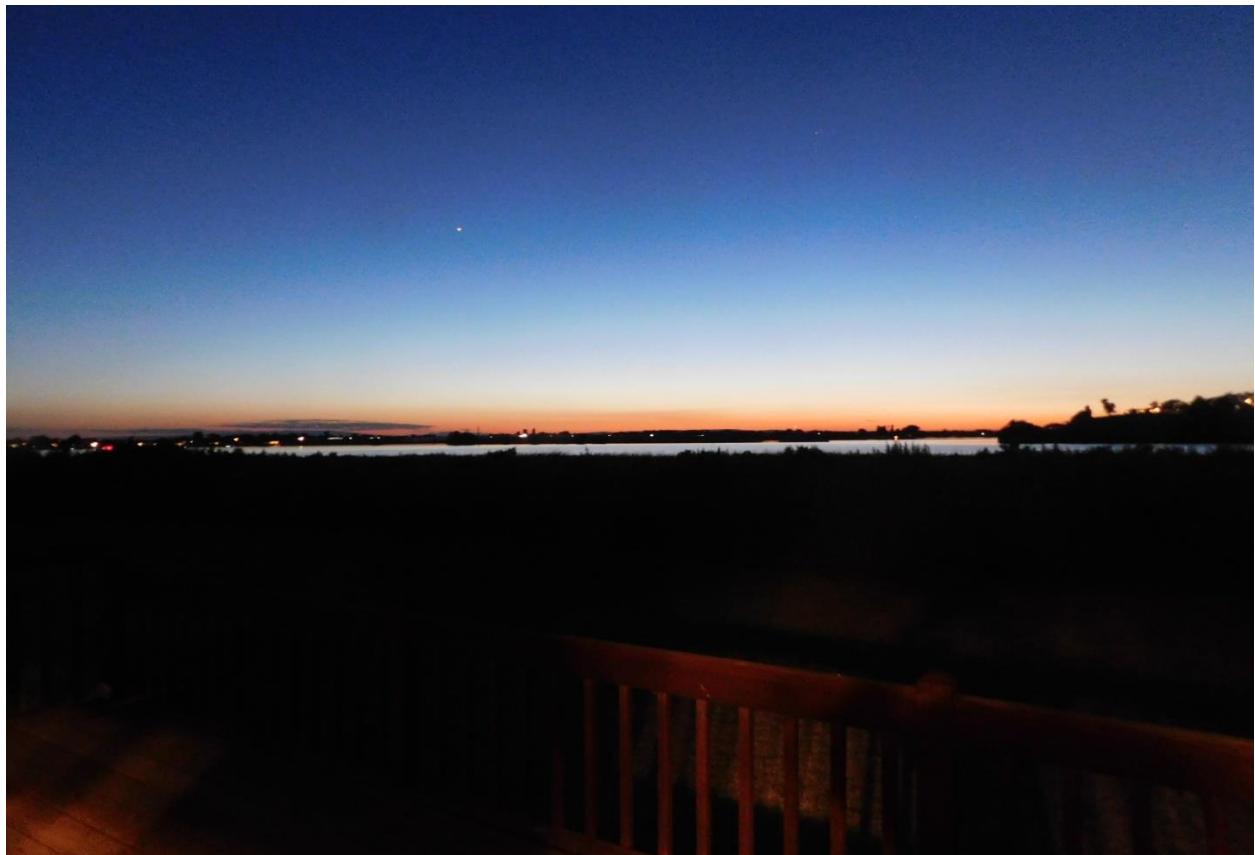
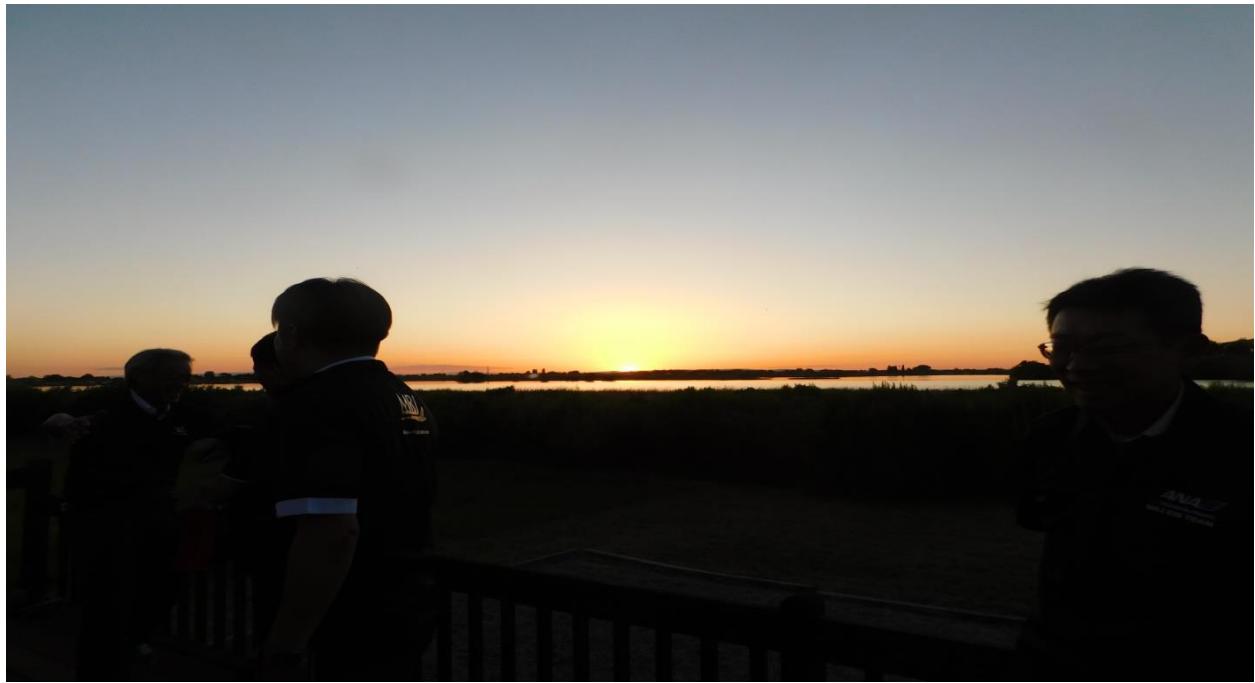


皆さん鰯腹食べてご満悦のご様子、次は薩摩特製織部栗きんとんで御座います。





デザートは別腹とはよく言われます。既製品の **Caramel Tres Leches** ケーキも召し上がられました。後で小生も食べましたが軽くてリキュールが効いて美味しかった。



夕焼けが美しいモーゼスレイクの午後9時一番星が輝き皆様方家路に就きました。



NASA の満倉達彦取締役常務執行役員は郷里鹿児島の姶良郡のご出身で鹿児島の話に花が咲きました。お帰りの際にはご覧の様に熱い想いで握手を交わしました。



先日 5 月 1 日の三菱水谷社長の歓迎会の時のニューヨーク・ステーキが大変好評でした



先日三菱の水谷社長の時のニューヨークステーキが好評でしたので、ANA の人達だけに作る。通常はステーキ用鉄皿に盛るが拙宅では“すき焼き用” 南部鉄を卓上コンロで

熱く熱して、ステーキに塩・白胡椒をして、焼き方をレヤー（生焼き）程度に仕上げて一口サイズに切り分け熱い南部鉄上にのせて、大きなマッシュルームのバター焼きをバターと共に乗せて供する。



熱い南部鉄の乗る皿の上には多量の塩を敷いて置く、何故なら塩を敷かない皿が割れてしまう。 \*\*\*写真下 青森物産展の時の“なめこと長芋のトロロ吸い物”





“トロロ冷やし吸い物”(白雪なめこピリ辛ソース)、色紙海苔、露辛子

