

農林水産省へのレポート和食普及親善大使活動の足跡

<其の九>

ジャパン・フェアー参加への特訓



カールは此処コロンビアベースン・ジャブコーポ(職業訓練所)を卒業したら、隣のビッグベンドコミュニティー・カレッジに進み幼児教育を学び、幼児教育学校に働くと言う、子供が好きそうな料理の剥き物に興味を示す、多少不器用だが真面目で一生懸命勉強するから、今後の向学心と体験の為にジャパンフェアの一員に選んだ。



左端はカールと中央クリサンドラ、右卒業をしているが特待生で小生の助手を務めるハベン・マンガシヤ(今はマリオットホテルに紹介して働き、数年後は希望の日本行?)



黒色のシェフハットは級長クラス・リーダーの証、バースデー・フルーツのローソクで蠟燭立てを作り満面の笑み？今はサンフランシスコの上級学校へ進んで居る。





パイナップル・バード・オブ・パラダイス(極楽鳥)少々不細工だが慣れたら、良く成るし、バナナ・ボートや多種のフルーツを盛り込むと良く成る、空想の世界を形成させる。奇術師は人間の眼を寸時に誤魔化す、バナナの切違いも種を明せばナ～ダと成る





器用不器用は人それぞれ、自分と人の作品を見比べる、選別の目を養い努力をする。





2メートルを超すオースティン(右端)はフロアに膝をついて丁度良い高さ。



胡瓜ヘタで出来た雨蛙を作って喜ぶ“和食薩摩の第 13 期生”クリサンドラ。先日サンフランシスコから、当校に視察訪問に来られた先生方の一人が「貴方がシェフ・タックですか？過日クリサンドラが胡瓜の雨蛙の写真を見せてくれましたよ」と・・・



人参を人参と思うな胡瓜の残骸を捨てるな！！何かを考え出せ！！材料は成仏させろ、一流のシェフに成るには、日頃の修練を怠るな！！





今日は第14期生もジャパンフェアの選抜組(4人)と合同で訓練に励む。無駄口を叩くな、ミュージックを流すな、第1～第3キッチンまで有るが、小生が使う第3キッチンは無い。ナイフや熱湯、オイルを使うキッチンは常に危険だ、精神統一が必要。





やはり料理学科を選ぶだけ在って、手先が器用で其れなりに造り熟す、
中には変わった蝶々も有って、{此れは君の国の蝶々か？芸術的だな～}
と言うと、手を止めて、爆笑が起きる「俺はベーシク(基礎)を教えるが、
出来上がった物に否定はしない、思う存分試して結果を出せ、表現は自由
だ料理は決してこうで無ければいけないと言う決まりはないが可笑しいも
のは可笑しい不味い物は不味いだよ、経験を積むと自然に解って来る、毎
日が努力・研鑽の日々だよ！！」「俺が褒めたからと有頂天に成るな！！」
「謙遜の心」「humble」を養え、そうする姿に将来必ず上司から気に入ら
れる！！だが謙遜だけでは人に後れを取る場合が有る、調理技術を主張す
る時は存分に主張しろ！！其の為に日頃の研鑽努力が必要なのだ！！



煮物用木の葉南京の作り方



上級者向けだが、焚き合わせに使う、南京を木の葉に剥かせる。





新しい料理を学ぶと、この嬉しそうな顔第 14 期生ジェイド達です。丸の人参を 5 角形に切り、梅や桜を作らせるが流石に 5 角形(ペンタゴン)は修練が必要で変形な 5 角形。





上 2メートルを超すオースティン第13期下 豚の生姜煮(豚骨)





今日は時間が有るので鶉の玉子で2種類教えて上げよう！！





最初は春の梅の花、竹串と輪ゴム 12 番は良く洗って竹串 5 本一組で遣る。





「わお！！シェフ出来ました」良し数時間経って切り出したら「何と可愛くて美しい梅の花」雛祭りに最適だ！！今度雛祭り料理を教えよう・・・





此の美しい笑顔が俺には何よりも収穫だ！！和食普及の親善大使此処に有り、まだまだ在るからね和食は奥が深いよ、共に学んで行こう！！





春、“お雛様”の頃は鶏梅玉子、秋は鶏柿玉子と 2 種類を教える、お客様は「此の柿は盆栽から採れた物かと真顔で聞く？？」 「鶏の玉子で蒂は出し昆布の残りを甘辛く煮て、枝は牛蒡だよ、柿の臍（ヘソ）は黒胡麻だよ」と言うと二度吃驚、柿右衛門の様にはいかないが色の配合が難しく時間が経ってからの色まで計算しなくてはこの様に成らない、生徒には日本料理の美しさ、美味しさ、香り良さ、栄養満点季節感を味わう“風流”難しいかな？？？それでも押して押しまくる事が人材発掘の源なのだ！！授業の事は、まだまだ小生のパソコンに収録されて有りますが、今日はこの辺でレポートを次回に回します。昔料理の本で観た柿の枝の部分は黒むじ(爪楊枝)だった小生は牛蒡を煮て全て食べられる様にした。

*ジャパン・フェアー *JAPAN FAIR *



今日は特訓を受けた生徒が皆さんの中で、その技を披露致します。

ハベン・マンガシヤを除いて 3 人は人前に出るのは初めてです。学校の授業の時は代わる代わる皆の前に立って技を披露させます。生徒の皆は度胸は有ります。只観衆がどれだけ集まって戴くか心配・・・数時間経って驚きました！！ドアをオープンする前から長蛇の列「シェフ・タック大勢並んで居ますよ」「そうか良かったネ、下で太鼓の演奏が同時刻に有るので心配をして 4 階で我々のデモが有る事を、アナウンスを頼んで来て良かった！！」開門と同時に立見席まで出る始末、80 人前の玉子豆腐&素麺も茄子田楽 90 個は即座に無く成りました。講演の成果リサーチでは A+++ で B は無し最高点でした。此れには小生の方が吃驚、早速主催者側にお礼状を送り生徒 4 名には将来の為に感謝状を贈って戴こう！！

*2018年*ジャパン・フェアー*

JAPAN FAIR * Columbia Basin Job Corps 参加



十年前生徒数・数人で始めたアカデミースクールを 10 年後の現在幼稚園から小学校・中学校全校生徒数 750 人 2019 年は全寮制の私立高校を建て上げるそうで先日建設中の校舎を拝見させて戴いた、此の小さな体の中にどれ程のエネルギーがおありなのでしょう…2 ヶの広大な学園内を絶えず速足で歩いて居られる、恐るべき凄腕の経営者兼校長先生だそして此のジャパンフェアー・イベントの開催者、写真左から主催者の清水愉香先生・ハベン・オースティン・紅一点のカーティス*クリサンドラ



其々に専門のご職業を持ちながら全米で以前は二人しか居ない刀剣の研磨士今野&楠瀬両氏とは、催し物が有る時は良く会場でお逢いする、40年来の友人です。



写真上は切り絵の曾我部先生と生徒達、写真下中央面倒見の良いテレサ先生今日は引率です。



高知県出身の御夫妻、九州大出の御夫妻長、奥様は昔邦字紙“北米報知”の編集長をされて居られた、男の太郎ちゃん 20 年も経った今は立派な弁護士。今日は観光大使かな。



総領事館も会場に展示、総領事館の宮内リンさんと談笑のハベン・マンガシヤ。



桜祭り会場やジャパンフェアーや公邸での催し物で毎回お逢いする在シアトル日本国総領事館勤務の宮内りんさんご苦労様です。



講演前には下の会場を練り歩いて来い！！4階で出汁の取り方のデモストレーションが有るが君達の演技も有る其のが大切なのだ！！多くの人に挨拶と宣伝をして来るので！！遙か片道 300 キロを掛けて此処ジャパン・フェアに来て居る事、連邦政府直轄のコロンビアベイソン・ジャブコーポ(職業訓練所料理学科)であることを宣伝して来い！！後輩を求めて来い！！叱咤激励する。お陰様で多くの皆さんとお逢い出来ました。有難う御座いました。今後ともいたらぬ我々を宜しくご指導ご援助下さるようお願い申し上げます。





お琴の高村師匠親子と久し振りにお逢い致しました。

我々の講演の時の撮影は忘れてしましましたが、実行委員会の方に送信して戴きパソコンに入力しましたが見つかりませんでした、申し訳ございません。お陰様で講演とデモストレーションのリサーチは A+++ と高得点の評価を得たらしい！！早速清水愉香大会委員長(ベラビュー・アカデミー私立校長)と大会スタッフに電話を掛けて、「本来は感謝状の類のサイトफेकितは上げないでしょうが、生徒達の今後の励みに賞状を授与して戴けないかとお願い致しました？」早速モーゼスレイクに送って戴き、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)の所長(校長)他職員達と祝い記念撮影を致しました。



出汁の会社もブース出展していると聞き、又事前に宣伝用にサンプルも戴きました。

デモストレーション後に生徒達に「行って味わって来なさい、又下で多くの出店が有るから日本文化を味わって來たら良いヨ、俺は体調がすぐれないから車で休んで居る、カメラを渡すから誰か撮って来てくれ、ご苦労さんでした、良い記念に成るよ！！」



大男のオースティンは学校で出汁を引いていると「ウヘン良い匂い！！」と駆け寄つて来る。今日は思う存分各種類の出汁の味を楽しむが良い！！





流石に清水愉香大会委員長、係りの先生にお願いして早速、感謝状が届きコロンビア
ベイソン・ジャブコーポの所長カールス校長から手渡され記念撮影そして動画も収録。



2017年7月7日ジャパンフェア開催



2017年7月7日

実行委員長 清水榆香様

暑中お見舞い申し上げます。

此度はジャパン・フェアー2017年の開催おめでとうございます。

清水様始めジャパン・フェアー2017年実行委員の方々はご清栄でご活躍の事と拝察申し上げます。

昨年イーストサイド「秋祭り」のイベントからジャパン・フェアーと名前も刷新し華々しいスタートを切られて今年で2回目の祭典を迎えると聞き及んで居ります。

今回は私共を栄えある開会式の宴にご招待頂き誠に有難うございます。

清水様と初めてお会い致しましたのは **2017 年 4 月 30 日** の「お茶と着物と茶懐石」(パブリック・マーケット) の席で不躾乍ら親しく話を交わせて戴きました。

そして **6 月 18 日** 春秋会主催モーゼスレイク三菱航空機 MRJ 視察及び観光の時で御座いました。

私達は昨年 **11 月末** に此処モーゼスレイクに移転してまいりまして、モーゼスレイク住民の方々に申し訳ございませんが、人呼んで“陸の孤島”砂漠の真ん中ではシアトルから遠路遙々お越し下さるお客様を迎えるあたり、シアトルでお逢いいたします時よりも、事の他懐かしく感じるもので御座います。

サテ **4 月 30 日** にお約束致しました、不肖私の料理の数々の収録と、お茶にまつわる、茶人千利休の高弟古田織部茶人に由来して小生が作りました、“織部きんとん”的作り方、極上丹波黒豆の煮方など最初は **CD-R** に収録致しましたが収録メモリーが小さいので、私の日々の活動を **40 年間** 繰り又特製サーモン・シアトル鍋など約百種類もの料理を **USB** に収録致しましたのでご笑納戴きますすれば幸せに存じます。

ご多忙な清水様に差し上げますのに、莫大な収録ページと成りましたので、お時間が御座います時に、少しづつご覧いただきますれば如何かとご迷惑に成る事もかえりみず、**USB** を同封いたします事を平にお許しください。教育熱心な清水様におかれましては、日本料理の教養講座（私が勝手に名目致しました）に多少は興味を持っていただけるのではないかと身勝手な推測で収録させて戴きました。

2017 年 4 月 30 日 ジャパンアメリカン・ソサエティー主催の“お茶と着物と茶懐石”的写真は私の写真撮影技術が余りにも下手であると、左隣の清水様が余りにも近距離で有った為か上手く撮れて居ませんでしたので、ネガフィルムだけを収録させて戴きましたのでご覧に成って下さいませ。

収録の中に“まぐまぐ”投稿などと記載されて有る物は **10 年前** 日本の有料サイトに寄稿・投稿した時期が **1 年間** ほど有りまして、其の中からの抜粋です、今はお断りして居ますので、ご安心してご覧ください。又以前は自叙伝などをブログに投稿して居りまして、今後も続けようと思って居ますが其の中からレサピーなども抜粋致し収録して御座います。

アメリカン・アカデミーシェフ協会の行事や直接清水様には関係のない事柄も収録されて居ますが、ご興味が無かつたら削除して戴いても構いません。

各大学やコミュニティー、総領事館関係のデモストレーションなども一応参考に収録させて戴きました、今後私が、ジャパンフェア様でお世話に成る事が御座いましたら、ご一考・ご参照の一助に成りますれば幸いに存じます。

ご多忙の処、長文にて大変煩わせました。文中或いは USB でご難解の点が御座いましたら、ご面倒では御座いますが、遠慮なく (206) 795-6248 美苗の携帯までご一報下さいすれば直ちにご連絡申し上げます。

ジャパン・フェア2017 年の大成功を陰乍らお祈り申し上げます。

敬具

末次毅行&美苗拝

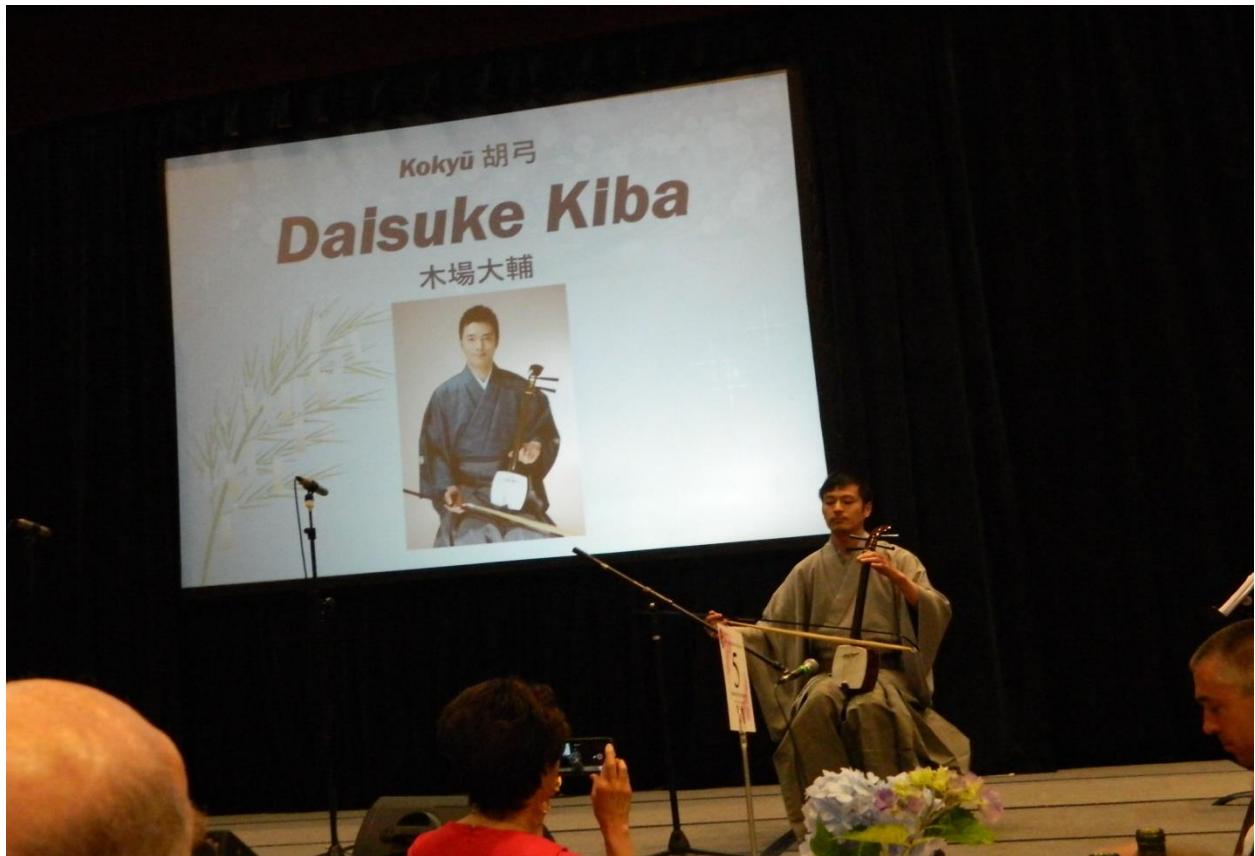




















左ハンク岩佐三菱航空機 MRJ の所長、中央 シアトル総領事館山田洋一郎
総領事、末次美苗 下の写真末次毅行夫妻

