



私とメキシコ

メキシコ全国工業会議所連合会(CONCAMIN)
「日本大使」として日墨企業交流活性化を目指すJigyoun Support Strategy 社
代表 滝本 昇

私は上智大学イスパニア語学科を1964年3月卒業後に渡墨し、イベロアメリカ大学労務管理学科を1968年8月に卒業後、メキシコ日産などでの勤務を経て1980年12月、コンセルサ法律事務所(現タキモト・コルティーナ・ファレル&アソシエーツ法律事務所)の創立代表社員に就任しました。主に日系進出企業の設立、法務、労働管理に関するサービスを提供した後、2016年2月からは事業サポートストラテジー社(Jigyoun Support Strategy)を設立し、企業経営アドバイザーとして日系企業向けの経営、法務、人事管理に関するコンサルタントを務めています。その他、日墨協会の幹事長、メキシコ日本学院(LICEO)の理事長、日墨商工会議所の副会頭や労務委員会委員長などを歴任し、2017年には春の叙勲で旭日双光章を授章しました。また現在では20社以上の監査役、取締役を務めております。



このような活動を評価いただき、2020年7月末、メキシコ全国工業会議所連合(CONCAMIN)より“日本大使”を拝命しました。同連合は今回、日本大使任命の他に、フランス、スペイン、スコットランド、シンガポール、アメリカ、ドイツ、オランダ、カナダの各国大使を任命しています。このように大変名誉ある使命です。今後とも、日本とメキシコの工業界の交流活性化のために尽力して参りたい次第です。

CONCAMIN：メキシコ経済の根幹団体

つきましては、そのCONCAMINの仕組みや主な活動、日本との関りについてご紹介いたします。先ず、CONCAMINとはメキシコ革命終了直後の1918年9月に端を発する非常に歴史の長い団体です。当初は現CONCANACO(全国商業会連合会)と一体になっていましたが、1941年9月にそれぞれが独立しました。その後、2005年1月に発効した商工会議所とその連合法に基づき再編成され、CONCAMINは現在ではメキシコの工業に関する全ての問題についての司法・行政・立法の諮問機関とされています。CONCAMINは、全国会議所47、地方会議所14、一般会議所3、協会59の合計123の工業団体で構成されています。また加盟している主な産業団体はCANACERO(全国鉄鋼会議所)、AMIA(メキシコ自動車工業会)、INA(全国自動車部品工業会)、CANACINTRA(全国製造会議所)、ASCHOCO(全国チョコレート・甘菓子協会)等で、総計120万の生産拠点を有しています。

メキシコ経済におけるCONCAMINのインパクトは大変大きく、GDPの35%、正規雇用者の42%、輸出総額の90%にも及びます。運営は、53名から成る理事会と会員団体から選出された代表者からなる執行委員会が担当しています。この他に、テーマ毎の34からなる作業部会が設けられています。

「未来の産業に向けて」を提言

CONCAMINは2018年7月、メキシコの「国家開発計画(PND)」の一端を担うべくロペス・オブラドール大統領に対し「2030年に向けた国際連合の持続可能な開発目標(SDGs)」に沿って「未来の産業に向けて」という報告書を提出しました。この報告書では次の内容が触れられています。

= 目次 =

- | | | |
|--|---|-----------|
| 1.私とメキシコ：「工業連合会の日本大使：日墨企業交流活性化」 | Jigyoun Support Strategy 代表 | 滝本 昇 ...1 |
| 2.活動報告：「アミーゴ会 2019年度決算(案)の報告」 | アミーゴ会幹事会・事務局長 | 笠井道彦 ...3 |
| 3.私とメキシコ：「食の世界遺産 メキシコ料理へのアプローチ 12」 | La Casita オーナーシェフ | 渡辺庸生 ...4 |
| 4.私の本棚：『メキシコ 2018~19年』『大航海時代の日本人奴隷』 ...2 | 5.お知らせ：Fiesta Mexicana 2021 中止/
日墨協会早瀬英夫新会長就任/駐日メキシコ大使館ネット動画案内/CD「我が心のメキシコ」/ | あとがき ...6 |

- 1.年間成長を現在の2.5%から20年間5%を持続する。
- 2.年間100万人の高賃金の正規雇用を創出する。
- 3.今後6年間で総投資額を現在のGDP比22%から同35%まで引き上げ、非正規雇用を削減する。
- 4.GDPに占める“製造業”の割合を現在の18%から2024年に22%、2030年には28%まで引き上げる。
- 5.今後6年間で輸出品の国産比率を現在の30%から40%に引き上げる。
- 6.経済成長を持続可能なプロセスにする。

さらに、メキシコの「国家開発計画(PND)」では次の各章に分けて解説されています。

- 1.教育、2.技術改革、3.R&D、4.戦略的提携。

この内、1の章では低所得で高学歴の若者に対し、雇用と人的資本形成を保証する産業と結びついた教育システムについて、2、3、4の章ではロボット工学や通信、人工知能その他の技術革新実現に向けて、新しい技術の導入や人的資本形成、および内外の工業団体・学校・開発機関との提携を勧めています。例えばロボット工学においては、メキシコ国立工科大学の学生が過去に日本で開催されたロボット相撲大会で入賞するなど大きな活躍をし、今後期待される分野でもあります。

CONCAMIN はまた、日本の近代化された産業技術、人材教育システムに注目しており、日本の産業団体や研究機関との協力関係を希望し、JETRO と定期的な情報交換の会合を行っています。

日本大使としての活動事例

私は CONCAMIN 日本大使に任命されて以来、日本企業とメキシコ企業の接触の機会を作る活動を行っております。その中の一環として 2020 年 9 月、CONCAMIN 首脳部と JETRO、JICA との関係促進についてのビデオコンフェレンスによるセミナーを開催しました。そこで話し合われた内容の中で特に、JICA がメキシコ人労働者の教育に取り組んでいることが CONCAMIN にとって大変インパクトがあったようです。そして 2020 年 10 月、OSG ROYCO 現社長 Salvador Rivera 氏及び元社長吉崎氏と、メキシコに於ける生産性向上のためこれまで培った経験と成果をビデオ講演で企画した際には、80 名以上の CONCAMIN 会員の方が参加されました。更に、2020 年 10 月 28 日に CONCAMIN の年中行事で一番重要

【編集部注：滝本 昇さんにはメキシコ駐在経験者であれば皆さん、あるいはどこかで、あるいは何かで、お世話になったことがあるはず。その滝本さんが CONCAMIN 日本大使に任命されたことを聞き及んで、本誌へのご投稿を是非にお願いしました。】

私の本棚

『メキシコ 2018～19 年』

～新自由主義体制の変革に挑む政権の成立～

著者：国本伊代 中央大学名誉教授。2020 年 9 月刊。新評論。2,640 円(税込)。2018 年 7 月選挙で圧勝したロペスオブラドール(AMLO)大統領の選挙運動から就任 1 年目の「変革の政治」までの観察記。新自由主義経済政策の弊害と麻薬組織との闘いが醸す社会不安に立ち向かい、「国の在り方」を根本的に変えんとする異端の大統領の現地報告。メキシコが直面する諸問題を解析。



な年次集会 Reunión anual de CONCAMIN(RAI) にて、初めて日本大使としてパネリスト参加しました。まさに日本との懸け橋として、この席では CPTPP(T-PAD/TPP 環太平洋パートナーシップ協定)について、メキシコにとっての重要性や、メキシコ企業がいかに日本企業と協力してアジアのマーケットに進出しているかということも説明しました。

最後に、メキシコの主要産業団体についてご紹介します。

JETRO の調べでは 27 団体あり、1975 年に産業界の意見を調整する目的で設立された企業家調整評議会(Consejo Coordinador Empresarial/CCE)が全体の取りまとめをしています。CONCAMIN をはじめ合計 7 団体(全国商業・サービス観光会議所連合会、メキシコ経営者連合会、メキシコビジネスマン協会、メキシコ銀行協会、メキシコ保険業協会、全国農牧評議会)から構成される「正会員」、メキシコ市商業・サービス・観光会議所、全国製造業会議所、メキシコ保険業協会、メキシコ国債産業連盟、全国スーパー・百貨店協会から構成される「常任オブサーバー」、そして提携している民間セクター経済研究所などから成り立ちます。

上記の中から次の 5 つの団体について簡単に説明します。

- 1.全国商業・サービス観光連絡所連合会 (Concanaco-Servytur): 地域ごとに組織されている 250 の商工会議所の連合体。参加の全会議所合計で 65 万の企業が加盟し GDP の約 50%、正規雇用の約 53%を占める。
- 2.メキシコ経営者連合会 (COPARMEX): 3 万 6 千社が加盟。経営者組合という位置付け。全国最低賃委員会、労働者利益分配制度(PTU)全国委員会に経営者側代表として参加。
- 3.メキシコ国際産業連盟 (COMCE): 1999 年に国際問題メキシコ企業家協議会と全国貿易協議会が統合してできた組織。日墨経済協議会のメキシコ側事務局(日本側は日本経団連)。
- 4.全国製造業会議所 (CANACINTRA): 主に中小製造企業で組織され、全国 80 都市に支部を持つ。
- 5.全国農牧評議会 (CNA): 農牧生産者団体が正会員、食品加工企業などが準会員として加盟。

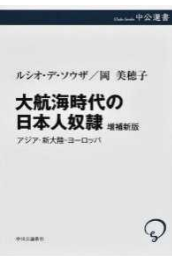
今後も CONCAMIN の日本大使として日墨双方の経済、貿易交流の更なる活性化に寄与できるよう願っております。(完)

私の本棚

『大航海時代の日本人奴隷』

～アジア・新大陸・ヨーロッパ～ (増補新版)

著者：ルイス・ソウザ 東京外大特任准教授/岡美保子 東大史料編纂所准教授。2021 年 1 月刊。中央公論新社。1,650 円(税込)。初版(2017 年 4 月)は紹介済。戦国時代の日本国内に存在した「奴隷」を南蛮人(ポルトガル商人+宣教師)が海外に搬送。日本人奴隷三人の渡墨がメキシコでの異端審問記録に残る。増補新版ではアジアにおける奴隷貿易の実態をいっそう深く詳述。必読書。



アミーゴ会「2019年度決算(案)」の報告

メキシコ・日本アミーゴ会 幹事会

メキシコ・日本アミーゴ会の2020年総会は当初、2020年4月4日(土)に開催すべくご案内し諸般の準備を進めて居りました。ところが新型コロナウイルス(COVID-19)禍が拡大し、幹事会は時期を改めて総会を開催することにしましたが、その後も感染拡大が続き総会開催の好機を見いだせませんでした。とくに「2019年度決算(案)」を早急に本誌「アミーゴ会だより」に掲載のうえご報告すべきところ、事務局にて検討が遅れ今日になりました。また、本報告にて総会承認(会則第16条)に代えたく存じます。本来ならば「2020年度決算(案)」も合わせてご報告しご承認を求めるべきであります。現在、同案の推敲を重ねておりますので今少しお時間を頂戴したく存じます。

会員におかれてはかかる事情をご理解頂き、まずは「2019年度決算(案)」の誌上承認をお願い申し上げます。なお、南郷監査役からは2021年4月1日付けにて監査完了のご意見を頂き、下掲についてはメール幹事会での審議(会則第15条)を終了していることを申し添えます。

2021年4月10日 事務局長 笠井道彦

2019年度決算(案)(1月～12月) (単位:円)

収 入	決算額
会費 内訳 (173人+御宿)	539,000
小計:みずほ銀行分	431,000
小計:郵貯銀行分	108,000
総会時懇親会 会費	252,000
20周年記念昼食会 会費	275,000
雑収入	23,000
広告料	6,852
その他(小口現金戻)	6,172
その他(金利)	7
ゴルフ交流会 会費	24,000
事務局戻し入れ	45,950
収入計	1,171,981

支 出	決算額
総会懇親会 開催費(於ラ・カシータ)	265,020
懇親会追加費用(マリアッチ雇入)	60,000
講演会事業費(第4回は小口勘定払)	90,000
講演会講師交通費(第3/4回:大坂)	59,740
ゴルフ交流会 補助	19,000
フィエスタメヒカーナ協賛金+税	108,000
20周年記念昼食会 開催費	347,125
WEBサイトHP維持費	18,100
幹事会 会場費(於東外大本郷C)	9,000
重複会費返戻	3,000
銀行手数料	4,444
小口現金支払(*明細別表参照)	216,800
支出計	1,200,229

*小口現金支払明細 (単位:円)

費 目	支出額
通信費・郵送費	55,086
コピー代金	14,180
事務用品費	8,722
駐メキシコ大使昼食会(会負担分)	2,430
ゴルフ交流会	29,263
西日本幹事交通宿泊費(幹事会出席)	36,050
西日本懇親会補助	10,000
幹事会 交通費	21,000
前期末払清算立替金	6,729
総会時釣銭両替銀行手数料	540
総会時駐料金	2,800
第4回講演会事業費(謝礼・懇親会)	30,000
小口現金支払計	216,800

*2019年度収支 (単位:円)

2018年度 期末残高	みずほ銀行	501,849
	郵貯銀行	2,103,534
	期末合計	2,605,383
2019年度 収支		△28,248
2019年度 期末残高		2,577,135

*2019年期末残高内訳 (単位:円)

2019年度 銀行残高	みずほ銀行①	309,449
	郵貯銀行②	2,214,534
	(銀行残高計)	(2,523,983)
2019年度 手持現金	③	53,152
2019年度 期末残高計	①+②+③	2,577,135

以上

食の世界遺産

メキシコ料理へのアプローチ

メキシコ料理店 La Casita
オーナーシェフ 渡辺庸生

日本におけるメキシコ料理のパイオニア La Casita(ラ・カシータ)のオーナーシェフ渡辺庸生さんに、ユネスコ食の世界遺産に指定された多様なメキシコ料理文化の真髄を縦横無尽に語っていただきます。どのようなお話しが飛び出すか毎号のお楽しみです。La Casita の HP : <http://www.lacasita.co.jp/menu/sugerencia/index.html> (編集部)

第 47 章：草創期の門下生：二人の大学生

1976 年夏、渋谷公園通りに開業した折、時を同じくして神奈川大学に「西風会」が創立されていた。スペイン語を学ぶ中で多岐にわたってメキシコを探索し、纏(まと)め上げたい思いが募り、同校の淵上英二が立ち上げたサークルである。一年間、メキシコのプエブラ自治大学での留学経験を持つ彼の指導力は群を抜いていた。凡そ 20 人の同好会員と共に当時の日本では未知なる世界の政治、経済、文化の実情を追い求め、レポートに仕上げに行く活動は、教授達も一目置いていた。彼は後にメキシコ国立自治大学大学院でラテンアメリカ研究を専攻し、NHK 中南米支局員として活躍して行くが、学生時代から探求心旺盛なその触角は冴え渡っていた。

彼が店を訪ねて来たのはオープンして 2 ヶ月も経った頃だった。学園祭で本物のタコスを提供したいとの要望である。口頭で伝えて出来るものではないと告げると、学生ですから時間は有ります、何でも手伝いますから教えて下さいと哀願された。その実直さが気持ち良く、翌週からほぼ毎日、彼と他 3 名を教習することになる。トルティージャの生地を練り方、伸ばし、焼き方から、サルサ・メヒカーナを仕上げる手順と配分、具材の加熱等、修練しなければならない工程は大変だったと思うが、やっている事が楽しかったのか、皆、明るく、朗らかに日々が過ぎていった。彼等のおかげで店の人材は潤い、学園祭も盛況で上々の結果への運びとなった。

その後も交流は深まり、事ある度にボランティアで店の仕事に従事してくれる子達が増え、どの子もメキシコの食文化の話には興味津々で、幾人もが時を忘れ

て聞き入ってくれた。本校にも呼ばれてサークルで講義をする中、当時、副部長を務めていた男がラ・カシータへの就職を希望してきた。願ってもない出来事だった。スペイン語、英語に精通し、メキシコ滞在も経験している経歴はパートナーとして充分過ぎる戦力だった。

即、採用である。最初に着手してくれたのは「ラ・カシータ操業マニュアル」の作成であった。予(あらかじ)め準備しておく下拵(ごしら)え、仕込み、調理の手順、飲み物、料理の出し方、厨房、パントリー、洗い場における諸作業等、それまで口頭で伝えていた現場指導の数々をすべて手書きで店の手引きとして一冊に仕上げしてくれた。料理名、スペイン語の知識も織り込まれ、流石、西風会で培った実力を目の当たりに見せてくれた。見事なものである。現物はその後、継承されて行く店の来歴の基礎となる貴重な記録として今も大切に保管してある。接客も丁寧で人当たりも良く、後輩にも慕われ、教育係として絶大な存在だった。店が今日(こんにち)あるのも、彼がいたからこそと、今さらながらに受け止めている。

ギターを愛し、憂歌団が大好きだった彼は数年後、ブルースの真理を極めるためシカゴへ旅立って行った。帰国後、英語教師の職を経て、現在は現役のブルースシンガーとして活躍している。彼の名は林賢治郎、店の歴史に名を刻む男である。



第 48 章：門外不出のテキーラカクテル

メキシコの酒と言えばテキーラ、ハリスコ州の州都であるグアダハラハラから約 50 km 北西にあるテキーラ村で醸造、蒸留生産されているメスカル(竜舌蘭から作られる地酒)にその称号が与えられている。村の周りは原料であるアガベ・アスール(竜舌蘭の一種)の畑で囲まれ、沢山の造り酒屋が林立している。2006 年にはアガベ畑の景観と伝統的なテキーラ工房が世界遺産に登録された。

テキーラは国を代表する酒だが、地元や観光地等を除いてはあまり一般的には飲まれてはいない。私達の日本酒と同じく存在は認識しているが、日常的にはやはりビールが好まれているのがメキシコの酒事情である。一昔前は日本でのテキーラのイメージは、その度数の強さから、まるで罰ゲームの酒さながらの位置付

けだったが、近年、テキーラ協会が設立され、幾人ものテキーラ・ソムリエが養成されている現状が現代に変化をもたらしている。ショットで飲む場合はライム、塩と共にがよく知られているが、通の方々はチェーサーにサングリータ(血液ちゃん)を注文してくる。トマトジュースに唐辛子味を付けたものだが、その真っ赤な色合いから上記の呼称が付いている。様々な作り方があがるが、店のそれは、トマトジュースにフレッシュオレンジの果汁、香り高く、旨味のあるチレ(唐辛子)をアクセントに加えている。常連客の評判も良く、テキーラを嗜(たしな)む時の絶好の友である。

テキーラのカクテルはマルガリータが断一(だんトツ)にその名が知られている。1949 年、ロサンゼルスで生まれたこのカクテルには悲しい逸話が残されてい

る。考案者のバーテンダー、ジョン・デレッサーが自信作として完成させた時、彼はメキシコ生まれの亡き恋人の名を付けたのである。若き日、共に狩りに出かけた折、流れ弾にあたって彼女は亡くなってしまった。忘れられない恋人の名の付いた当初のレシピはテキーラ 45ml、ライムジュース 30ml、レモンジュース 30ml、ホワイトキュラソー（オレンジ・リキュール）7ml をバー・ブレンダーでブレンドした、かなり酸味の強いカクテルだった。現在はテキーラ 40ml、ライムジュース 20ml、ホワイトキュラソー（又はコアントロー）20ml をシェイクするスタイルがカクテルブック（参考文献；西東社、柴田書店）に掲載されている。このカ

クテルも全米では人気があるが、本国メキシコでは前例の場所を除いてはほぼ飲まれていない。

旧山手通りにオープンした 1978 年、米国に対抗した訳ではないが、オリジナルを作ろうと意気込みに燃えていた。幾つかのテキーラ、ライムジュースを選び配合を変え試行錯誤を繰り返した結果、門外不出のレシピが出来上がった。あれから 40 年余、リピーターは増え続け、何杯もおかわりしてくれる大ファンが何人もいる状況である。彼らの誉め言葉は日本一。少し照れくさいが、もっともっとと美味しさを追及するモチベーションは調理人としての使命だと感じている。

第 49 章：現地より美味しいチラキレス

NHK からの調理依頼が無い込んだのは、平成最後の年となる 2019 年の年始初頭だった。メキシコ現地ロケで撮影してきた献立をスタジオで再現して貰いたいとの要望である。番組は「世界はほしいものにあふれてる」、歌手の JUJU と俳優三浦春馬が司会を務めていて、誰もがよく知るレポートものだった。局が一番組通してメキシコの食文化を取り上げるのは久しぶりの事、即断で引き受けることにした。現地へ赴（おもむ）いていた女性ディレクターの話では、初めて口にした Chilaquiles(チラキレス)の味に感動したようで、これは外せない、やや興奮気味に伝えてきた。後日、打ち合わせに訪れた彼女に、この料理の語源をレクチャーしていた。

近代、メキシコ全土に根付いたおふくろの味と称されるチラキレスは、トルティージャをトマトと少量の唐辛子で煮込むもので、チラキレスはチレ(chile)とケリーテ(quelite)の言葉で構成されている。チレは青唐辛子、ケリーテはアカザ科の食用若葉である。古代は煮込みの中に自生の葉を加えただけの素朴なものだった。日本でも水葉や明日葉、紫蘇、三つ葉等、葉を食する風習は残っているが、メキシコはメルカード(市場)に出向くと、山積みでエパソテ(アリタソウ)、ケリーテ、アボカドの葉などが売られている。

収録当日、NHK の厨房で懐かしい出会いがあった。「きょうの料理」、「朝イチ」の出演時の調理アシスタ

ント担当だったご婦人達が歓声をあげて迎えてくれたのである。「先生！今日は何を作るんですか？」と口々に聞いてくるので、用意した食材を披露すると、「食べたい、食べたい！」ともう大騒ぎの様である。

アボカドディップのワカモーレ、食用サボテンと豚肉をチレ・グアヒージョのサルサで絡めた具材のタコス、トマトとチレ・ハラペーニョ入りのメキシカン・スクランブルエッグ、食用サボテンをラードで調理した付け合わせ付きの牛フィレ肉のステーキとリフライド・ビーンズ、焼き立てのトルティージャ、そして勿論、チラキレス等、本番に向けて調理の準備を始めると、5 人全員がもろ手を挙げて手伝ってくれた。おかげで収録はスムーズに進み、スタジオでは司会者二人が舌鼓を打ちながら料理を口に運ぶ様子が、メキシコ料理の美味しさを十分に伝えていた。

本番終了後、下がって来る残り物を待ち侘びていた厨房に「物撮りはありません」と朗報がもたらされた。撮りが無くなったので、食材が余る事態となったのである。持ち帰るのも手間だし、折角だからと全て調理して、皆に振る舞う結末に大喜びの婦人連。戻って来たディレクター達も加わり、十数人の試食が始まった。卓に並んだ数々の皿に、美味しい！美味しい！の連発である。調理人冥利に尽きる言葉の響きに包まれながらいると、女性ディレクターが「渡辺さん、チラキレス、現地より美味しい！」と一言。嬉しかった。

第 50 章：生前に会いたかった幻の弟子

近年、日本全国にメキシコ料理を提供する店舗が増えている。2011 年にメキシコ大使館がリサーチした折には 350 店ほどだったが、おそらく 400 店を超えているだろう。嬉しい限りである。唯、イタリアンに比べるとまだまだ過少の現状を鑑（かんが）みると、料理の地域性や歴史的時代背景が世間一般に浸透するには、これから約 30～50 年の時を要するのではないだろうか。しかし前進している事には間違い無く、先行きが楽しみではある。

阪神電鉄、深江駅に近いその店は案内でも無いとまらず行かない場所である。カウンター越しに見える主人の包丁捌き、手際の良さ、そして見事な仕上がりに思わず、「僕も料理をやっているんですよ」と話しかけていた。メキシコ料理なんですけどと続けると、彼は「この近くにもあったんですよ」と返して来た。どんな献立を調理していたのか興味がわき尋ねてみると、

スマホを取りだし、美味しかった皿は写真に残してありますと見せてくれた。感心した。ワカモーレ、チラキレス、メキシカン・スクランブルエッグ、トルティージャに目玉焼きを乗せトマトソースで絡めたウエボス・ランチェロス、牛ステーキのタコス等、全て美味しさが伝わる出来映えであった。トルティージャも生地を伸ばして焼いていたと聞いては、もう他人事では無い。

ジョギング中に異変が起こり、2015 年の 11 月 1 日、46 才の若さで亡くなった彼。一体メキシコのどこで修行したのか、聞いてみると意外な答えが返って来た。何でも、日本に初めて本格的なメキシコ料理を伝えた人の本を熟読して、調理に励んでいたとの返答には鳥肌が立った。名刺を渡して立場を打ち明けると、主人は驚いて「ええ～、レジェンドですか～」とお互いびっくりである。店は 2002 年に始めたらしく、丁度その

年の2月に最初の専門書を刊行していた。これは僕の聖書だと、常日頃言っていましたよと聞かされては感涙である。

ホームページが残っていると検索してくれた当時のメニュー写真を見せられて、又、感動である。海老のんにく炒めに施されている食材の下拵(ごしら)え、リフライド・ビーンズの質感と色合い、タンピコステーキの肉の開き方、表面の焼き具合、ケサディージャ、エンチラーダスの仕上がり、どれをとっても調理工程

第51章：重宝する我がまかない“秘伝本”

飲食業における「賄(まかな)い」の言葉には人々の心を引きつける響きがある。その美味しさをキャッチコピーにした求人誌の情報や、TBSの「ちゅーぼーですよ!」では若手の技量、センスを図るコーナーが企画されたり、名シェフ達が一同に介して何冊もの本が刊行されたりしている。余りものや安価な食材を購入して評価を得られれば、本人の自信に繋がってゆく。

我が店でも私を含めて、歴代のスタッフ達が工夫を凝らした品々が継承されて来た。鶏のチリソースやかに風味の蒲鉾を使った天津井、残り物の赤ワインを利用したスパゲッティ・ミートソース、牛脂を揉み込んだハンバーグ、ブラックペパーを叩き潰して豚ロース肉に思い切り塗(まぶ)して焼き、安いウィスキーでフランベしたペッパーステーキ、アボカドの果肉を練りチレ・ハラペーニョをアクセントにしたタルタルソース、小海老、玉ねぎ、人参の掻き揚げをご飯に乗せて天つゆとかけたものなど、挙げれば枚挙に暇(いとま)が無いが、仕事への活力を引き出す意味でも賄いは欠かせない食事である。メキシコ料理店なので、顧客達から、毎日店のメニューばかり食べていると思われがちだが、前述のように着想豊かな献立が揃っている。

実はラ・カシータには「まかない本」が存在する。恰好つけて作成した訳では無い。切っ掛けはもう30年も昔になるが、私がありあわせの材料で調理すると、

をしっかりと把握した一皿、一皿である。事細かに解説した調理の細微な部分を見事に理解してくれていた。生存してくれていれば、逢って、もっと色々な技術、知識を伝授したかった。

メキシコ料理に目覚めた切っ掛けは、新婚旅行がメキシコだったそうで、後日、奥様に逢う事が出来、すぐ渡辺さんに尊敬の念を抱(いだ)いていましたと聞かされた。店名は「Fetish」、彼の名は「大杉柁樹」。逢いたかった男である。

その美味しさを学びたくて、当時の厨房にいた子達がノートに書き記す出来事から始まった。レシピがあつて調理したものでは無いだけに、彼らは感動してくれていた。目の前にある食材から浮かび上がって来る切り方、配合の分量、加熱の順序、味の仕上げは頭の中に残っている。彼等のためにワープロで記録を綴り、誰でも調理出来るようにファイルした調理法がいつの間にか増えて行ったのである。

簡単で手早く旨い一品を作り上げるライブ感は料理人冥利に尽きる瞬間だったに違い無い。例えば、大根卸し、ツナマヨ、なめ茸にかいわれ大根を散らしたスパゲッティ。「うざく」の鰻は高価なので、焼いたさんまの身をほぐした「さざく」。昆布で出汁を引き、豚バラ肉とキャベツを茹でた鍋。ショウガ醤油、八角、山椒を利かせた豚バラ肉の角煮。鶏肉に焼き色を付けて合わせ調味料(酒、味醂、醤油、ザラメ、出汁汁)を絡めた雉子(きじ)焼き。豚肉、モヤシ、シシトウを炒め合わせた焼うどん。細切りにした豚肉を餡かけに調理して湯通しした厚揚げにかけたもの。豆板醤風味の豚肉とポテトの皿。まだまだ書き足りないがオリジナルな作品集として厨房の皆に重宝がられている。教え子達の中には、独立してから自分の店のメニューにツナスパやキャベツ鍋を提供した子もいるほど、それぞれの味には定評があるようだ。<次号へ続く>

【編集部注：各章見出しと改行は編集部によります。チラキレスの写真は本誌2021年1月号(第45号)9ページをご参照ください。】

お知らせ

第21回 Fiesta Mexicana 2021 in お台場の中止

期日：5月1日(土)2日(日)3日(祝)4日(祝)

会場：お台場デッキ・ウエストプロムナード

HP：<https://www.fiestamexicana-tokyo.com/>

フィエスタ・メヒカーナ in お台場は例年、メキシコ独立記念日(9月15日)を期しての開催でしたが、昨年も今年も東京五輪で9月のお台場使用は不許可。本年は5月連休使用が許可され、アミーゴ会も協賛して、実行



委員会は「ラテンアメリカ・フェスティバル2021」と題し「第3回ラテンアメリカへの道フェスティバル」と同時開催すべく諸般の準備を進めてきました。しかしながら、COVID-19禍の拡大で蔓延防止等重点措置が発出され東京都より催事自粛の要請がありました。早期の感染拡大収束を願いながら、5月開催を中止します(4月9日記)。

お知らせ

日墨協会新会長に早瀬英夫氏が就任

メキシコの日墨協会会長が3月28日、中村剛さんから早瀬英夫さんに交代とのご挨拶を頂戴しました。引き続き協働して参りたく存じます。

駐日メキシコ大使館の You Tube 動画を楽しもう

メキシコ大使館は多彩な動画等を You Tube にアップしています。[EmbamexJP - YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCBamexJP) でご覧ください。

黒沼百合子さん演奏「我が心のメキシコ」販売中

メキシコ人作曲家たちのバイオリンとピアノのための名曲集。メルマガで案内済ですが詳しくは下記参照。

https://docs.mex-jpn-amigo.org/mexico_en_mi_corazon.pdf

あとがき：公園のソメイヨシノやオオシマのサクラ狂騒も同時に葉桜となりました。メキシコ市では今頃ハカランダの季節でしょうか。地球規模で COVID-19 の猛威止まず。メキシコでは感染者累計が220万人、死者が20万人と拡大。ひたすらワクチン接種と治療薬開発の順調な進捗に期待するのみ。正しく恐れて力強く生き抜きましょう。[20210403か]