

クリエイティブなソバリエたち

フードジャーナリスト(在サンフランシスコ)

関根 絵里

Elli Sekine



Elli Sekine is a native of Japan living in the U.S. since 1996. She is an experienced writer and photographer specializing in food- and travel-related topics, and currently writes a monthly restaurant review column for Sushi and Sake magazine (a bilingual food magazine in the U.S.), a column for Super-sweets.com, and a U.S. food report for Cuisine Kingdom (a Japanese specialty food magazine). Elli also writes and coordinates for “Globetrotter,” the most popular travel guidebook in Japan, and occasionally writes for JAL , BaySpo, and other magazines and newspapers in both the U.S. and Japan. Elli was a representative and editor for the Northern California edition of Bridge U.S.A. magazine 1999-2005 . With a background in acting in Japan, Ms. Sekine occasionally does voice acting in Japanese and English for commercial and corporate videos.

私はアメリカに住んで 14 年になります。私が住むサンフランシスコ周辺、“ベイエリア”の中には、「シリコンバレー」と呼ばれる、IT 産業発信基地があり、世界でもトップのビリオネラー（一千億ドルクラスの長者）が沢山住んでいます。そんな環境ですから、街は活気があり、高級車が走り、レストランも毎夜賑わっています。その反面、一般の人達が住むには少し高すぎる場所でもあります。まして私のようなフリーランス（フリー）ライターなどという儲からない仕事をしている者が生き残っているのは奇跡に近いのです。私がここに居る理由もあります。それはフード。世界有数のトップシェフがクリエイイトする洗練されたレストラン、そして近郊には多くのオーガニックファームが広がり、米国一のワインの産地（ナパ、ソノマ）があり、市民の健康意識も最も高いと言われています。フードビジネスにも当然投資家が集ってきます。フードやレストランをマンモスビジネスに仕立てる企業があれば、食と健康に真面目に取り組んでいる人も沢山います。そして今回、「蕎麦」という不思議な食べ物にパッションを注ぎ込んでいるほしさんはじめ“ソバリエの皆さんとの出会いは私にとってかけがいのないものになりました。

アメリカの情報を日本に伝え、日本の食文化をアメリカ人に伝える仕事柄、食イベントにはよく出かけます。今年の春、総領事公邸で「蕎麦の手打ち」イベントがあるとの招待をいただき、フードライターの私が見逃すわけにはいきません。ここでは総領事ご夫婦が住んでいる、サンフランシスコでも最も美しい、ベイを眺める一等地にあります。いままでここであらゆるイベントが行われました。それは素晴らしい文化人の表彰であったり、食のイベントも数々ありました。しかし参加者は毎回日本の企業トップ、要するにVIPな肩書が付く同じ顔合わせばかりで、少々堅苦しい思いをしていました。今回雰囲気は違っていたのは、いつもの縦社会の組織がいませんでした。代わりにいたのは、一流、高級レストランではなく、サンフランシスコ地元の小さな人気レストランを経営するオーナー、シェフ、フードショップのオーナー達でした。

ほしさんを代表とする“ソバリエ”グループが登場した時、新鮮な衝撃を受けました。皆さん、なんという穏やかな顔立ちの方々なのでしょう。皆清潔な白衣を着ておられ、マナーが良く、年配の方に失礼な言い方かもしれませんが、“ピュア”という表現が一番近いような印象でした。ソバリエ“という名前もそうですが、リーダーの“ほしひかる”という芸名にもない名前もなんとなく自由主義でビジネスとはかけ離れたクリエイティブな印象でした。

いよいよ蕎麦打ちが始まると、アメリカ人のフード関係者は目を丸くしてほしさんに次から次へと質問を投げかけました。その中に日本人のメディアも何人がいたのですが、気が付いてみると、100ほど質問を投げかけているアメリカ人の中で質問をしていた日本人は私だけでした。「こんな面白いイベントを見ているのに質問がないのかしら」と心の中では思っていました、そこは私の好奇心旺盛なところでもあります。

そしていよいよ試食会。そのソバリエの蕎麦を食べた瞬間、まるで天国にでも行った気持ちになりました。これまでの人生で最高のお蕎麦でした。それはシコシコしてこしがあり、完璧な茹で具合、それにつける出汁の風味がまた良いこと！ 私はリポーターになってこれほど得したと思った事はありません。アメリカに住んでいてほとんど美味しい蕎麦を食べる機会もなかったのもので、その時の感動はひとしおです。

そしてインタビューを約10分くらいさせていただいたのですが、それがまた驚きの連続でした。まず、このグループはボランティアといっても形だけではなく、本当に飛行機代も宿泊代も、そして蕎麦粉や出汁まで全て自分達で調達してアメリカまで持ってきたというのです。私は他にもビジネスの目的があると疑い、この美味しい蕎麦を食べさせた後、「この麺はオンラインで買えます」とか、「実演CDはお帰りになる前に買えます」などのアナウンスが必ずあるものだと思っていたのですが、本当に私達を喜ばせてくれただけだったのです。日本でも同じ蕎麦は二度と食べることはできないと聞くと、今日だけ、この場だけの幸せ度が希少価値を生みました。

そしてほしさんとのつながりはその場だけでは終わらなかったのも不思議です。その1カ月後、日本へ郷帰りの帰りに東京に1週間滞在していた時、突然ほしさんからメールをいただきました。「今、東京にいます」という返事をする、「是非お会いしましょう」という話になり、両国にあるミシュランスターを持つお蕎麦屋さん連れて行って頂きました。最初は「お蕎麦でミシュラン」？と不思議に思いましたが、お蕎麦にもいろいろな種類、地方の特徴、そして蕎麦を使った特別料理、天ぷらなど、どれも一流のシェフによる洗練されたものでした。このきめ細やかな仕事は

アメリカではあまりお目にかかる事はできません。まさに日本人としての誇りです。改めて蕎麦の威力を知りました。

先日、日本人友達との送別会で、「もし命が終わりの日が来て、最後にひとつだけ食べられるものがあるとすれば何」？という話題で、一番多かったのが、「美味しい蕎麦」でした。アメリカに居ると「たかがヌードル」でも日本人の私達にとっては「されどヌードル」。この奥の深いミステリアスな麺が幸せをもたらしてくれるとはまだ当分アメリカ人にはわからないでしょう。日本人で良かったとつくづく思います。そしてそんなチャンスを与えてくれたほしさんとソバリエのみなさんとの出会いに感謝です。

アメリカのビジネスは世界に多大な影響を与えます。しかし世界のお金持ち達も案外、幸せな人は少ないのです。その一方、アーティスト的な生き方、お金がなくても人に与える影響力もあります。ほしさんのクリエイティブな作家としての活動と“ソバリエ”の皆さんとの活動はこれからも多くの人々に小さな幸せを与えていくでしょう。今後ともそんな彼らの活動を見守っていたいと思います。