

## カナダをめぐる最近のソバ事情② ～カナダ西部での蕎麦店舗の開業実態～

江戸ソバリエ 小島末夫

### カナダ西部での蕎麦店舗の開業実態について

#### 1) 日本食レストランの現況

アメリカでは従前からの日本食ブームに昨今の健康志向も相俟って、ヘルシーなお蕎麦が次第に受け入れられつつあると言われます。そして同じ北米大陸のカナダでも、身体に優しいオーガニックなお蕎麦が大好きという人もいて、ざる蕎麦などをフォークで器用にズルズルと食べているとか聞きます。しかしながら、全体としてはお蕎麦の認知度に関しては、ラーメンやうどんなどと比べても、まだまだかなり低いと言わざるを得ないのが現状です。

カナダで一番人気のある日本食を挙げると、何と云っても第1位にランクされるのは寿司 (SUSHI) であり、地元では「スーシー」と呼ばれていて非常に好まれています。実際、バンクーバー市内のあちこちでお寿司のレストランを見かけますし、スーパーなどでは必ず寿司コーナーが設けられているほどです。ただ、メニューも種類は豊富なのですが、日本人にはあまり馴染みの無いようなカリフォルニアロールとか、ダイナマイトロールといった巻き物が結構幅を利かせているようです。

それに次いで人気があるのはラーメン (RAMEN) となります。市内の街中を歩いてよく目にするのが、お店のガラス窓に大きく「RAMEN BAR」などと書かれた看板文字です。こうしたラーメン屋は、当地だけでなくカナダ全土でも、まさに雨後の筍のように増え続けていると聞きます。カナダの人にはとりわけ、こってり味の豚骨ラーメンが大変受けているようで、わざわざ福岡スタイルと銘打って「TONKOTSU」とハッキリ目立つように記されたお店が数多く見られます。

つまり、日本食レストランとして地元で定着し人気のあるのは寿司とラーメンのお店が双璧を成しているのです。しかし、残念なことにお蕎麦料理が専門の「蕎麦屋」は一軒も無くて、他の日本グルメなどと合わせてお蕎麦も一緒に提供される「蕎麦店」が、以下で紹介するように数軒のみネット上で見つかった次第です。

ところで、バンクーバー市内には日本の食品や食材が簡単に入手できると評判で、有名なお店が2軒ほどあります。一つはコンビニヤであり、もう一つはフジヤです。私自身は、その内のコンビニヤの店内をつぶさに覗いてきました (写真参照)。



〔コンビニヤ日本センターの外景〕



納豆、豆腐、味噌といった所謂、大豆御三家などはもちろん、たい焼きや駄菓子類に至るまで、値段は少し高いものの日本と同じ商品がほぼ何でも購入でき、種類がとても豊富なには大変驚かされました。それは、だいぶ以前に居住していた香港での体験と同じ感覚でした。お目当ての蕎麦に関しては、うどんと一緒にコーナーの棚に無造作に並べて雑然と置かれていました。全て乾めんではありますが、1例を挙げると、例えば信州の戸隠高原そばの小売価格は、220g入りで3.39カナダ・ドル（約281円。以下、Cドル）と表示のうえ販売されておりました。ちなみに、日本貿易振興機構（ジェトロ）が2019年4月に実施した米ニューヨークでの市場価格調査によると、200g入り元祖十割そばの値段は4.99ドル（約558円）でした。また日本国内のある中堅スーパーでは、2019年末時点において信州八割そば（220g）が税込み価格321円で売られていました。ほんのわずか1例の比較にしか過ぎませんが、これを見る限り相対的に見ても価格上の大きな差異はそれほど生じていない感じです。

なお、日本では輸出入品目としての穀粉・同調整品は、主に①小麦粉、②うどん、そうめん及びそば、③インスタントラーメンその他の即席めん類、の三つに分類されています。このうち②のうどん、そうめん及びそばについては、「乾めん類」の中に含まれており、即席めん類と明確に区分されています。すなわち、お蕎麦は日本からカナダ向けのみならず、広く世界各地へ「乾めん」として輸出されているのです。ただ、カナダで日本の乾めんというと、一般的にはどうも即席めんのことを指すようであり、中でも人気商品は特に「サッポロー番シリーズ」、「出前一丁シリーズ」などと言われます。

加えて、バンクーバーには日本人のほか香港の人を含めアジア系の人々が数多く住んでいるところから、日本の食材も取り扱う韓国系スーパーのKim's MartやH-MART、さらには中国系スーパーのT&Tなどがあることも明らかになりました。確認はまだ取れておりませんが、恐らく日本製蕎麦などの乾めん類も販売されているものと思われます。

## 2) 蕎麦店盛衰記～バンクーバーの事例より

### ① Vansoba

最初に紹介するのは、カナダBC州の主要都市バンクーバーで初めて日本の伝統的な手打ち蕎麦を味わえるような本格的「蕎麦屋」の立ち上げを目指したお店のケースです。当店は既に営業を停止しており、今はもう存在しません。しかし、同地でのこの事業における文字通り草分けとして、後で触れるような幾多の困難に見舞われたにもかかわらず最後の最後まであきらめることなく、あくなき探求の姿勢を貫いておられたと聞き及んでいます。なお、当店が開業した2013年初めの頃には、カナダ東部にあるオンタリオ州の大都市トロントに1軒だけ同業の「蕎麦屋」（後述）があったそうで、その店では盛り蕎麦のみを出していて週2日間ほど営業されていた由です。

ここでは、バンクーバーを舞台にあくまで日本の正統蕎麦にこだわりを持ち続け、蕎麦の普及活動と文化伝承に注力しながら3年間にわたって繰り広げられた波乱万丈の挑戦について、今後の参考となる教訓をそこから学び取るた

めにもそのストーリーをほぼ一部始終、審らかにしつつ振り返ってみたいと思います。

元店主の方からインターネットを通じ直接伺った話によると、元々は日本の東京近郊で蕎麦屋を営んでおられたものの、開店してわずか2週間後の2011年3月11日に何と東日本大震災が襲ったそうです。その影響で甚大な損害を被った上に、北日本から仕入れていた蕎麦粉も入手困難な状況に突然追い込まれ、遂には閉店の止むなきに至りました。そうした中で今後の行く末に思いをめぐらした際、まず頭に浮かんだのはバンクーバーのことであったと言います。何故ならば、そこには既にお母さんが住まわっていて、且つ自らもかつて留学経験のある場所だったからです。こうしてその辺の後押しもあり、それが再び海を渡って第2の蕎麦人生を歩むキッカケとなり、改めてスタートを切ったという次第です。

それ以来、バンクーバーでの開店準備が慌ただしく始まったわけです。だが、たとえ土地勘など多少あるとはいえ、何もかも日本と事情が違う異国での活動は、予想された以上にまさに苦難の連続を極めたようです。そのような折に、出来るだけ無農薬や無添加の食材を使用したいという元店主の考え方に共感し、暖かい救いの手を差し伸べて下さったのが、Tama Organic Life Foodsのオーナーである杉山ひろこさんでした。杉山さんご自身は、「有機農産物を食べるここそ有機農業の第一歩」との揺るがぬ信念の下で、地元で採れる新鮮な有機野菜などの食材を扱い宅配までこなすと同時に、特別な食事法を提唱し“Ethical Kitchen”というレストランまで経営するなど、今や同地で20年以上もの長い活動歴を有する方です。そのため、広い意味で有機農業をサポートすることにもつながるとの考えから、またTama Organic Lifeの古い顧客でもあった元店主のお母さんからの強い要望もあり、杉山さんのビジネスの一環として同レストランの一角が又貸しされることとなりました。元店主にとっては、その店の厨房を半分借りて営業をさせてもらえるようになったのです。杉山さんのそうした尽力やご厚意のお蔭で、何とか様々な障害をクリアでき遂にオープンまでこぎつけられた、というのが開店に至る簡単な経緯です。

このようにしてVansobaのお店は、2013年1月によりやくノースバンクーバーの地にタマオーガニック店としてオープンを果たしました。同店の概要を示すと次のとおり。

<Vansobaの概要>

- ・営業日：水曜日～日曜日の週5日間（月曜日と火曜日は定休日）
- ・営業時間：午前11時半～午後3時（毎日3時間半の営業）
- ・蕎麦メニュー：盛り蕎麦（冷）8.95Cドル（約848円）

掛け蕎麦（温）9.95Cドル（約943円）

→13.95Cドル（約1,322円）まで順次値上げ

\*小麦粉を2割入れた二八蕎麦。蕎麦粉はBC州のチリワック産（有機栽培）を使用。

当初は、オーガニック・フレッシュ・ホームメイドの三つを謳い文句に、地元で唯一の安くて美味しい手打ち蕎麦が食べられる場所との触れ込みで評判を呼び、徐々に注目を集めるようになったとのこと。さらに、同地の大手紙『THE VANCOUVER SUN』に掲載された紹介記事（2013年7月10日付、「Fresh soba noodles in North Vancouver」）を追い風にその噂が急速に広まり、一時はたくさんの蕎麦愛好家がどっと押し寄せて大変な人気を博するようになったそうです。「本当にめちゃくちゃ旨い！ダシから箸に至るまで全てに職人の拘りが感じられた」と書き込まれたコメントが、まさにその間の事情を端的に物語っているのではないかと思います。

ただ、それはお店にとってみればうれしい悲鳴の裏返しでもありました。というのは、手打ち蕎麦なので当然ながらそれほど大量に作れるわけではなく、程なくすると一人ではとても賄いきれないような状態に陥ったと言われます。つまり、蕎麦の潜在的ファンは確かにいるけれども、人件費などの経費がすごく高くとても人を雇うことは叶わず、伸びる需要に十分対応することが出来なかったのです。しかも、当地のお客さんは値段に対して非常にシビアで敏感であり、およそ1Cドル（現在では約82円）ほんの少し高くするだけで、もう通常のお客は寄り付かなくなったそうです。加えて、アンケート調査などで蕎麦店に対する不満としてよく口にされるのが、単に麺（蕎麦）と少々の出汁

だけなのに「量が少ない割に値段は高い」という評価です。すなわち、お蕎麦は食後の満ち足りた満足感に乏しいのが問題とされ、質・量・値段ともに競争力を失いつつあるとの声さえ聞かれます。

そうした状況を踏まえながら実際に商売の中で色々と遭遇した点を問題別に集約してみると、主要なものだけでも以下のように取りまとめられます。

・原材料面：本物の蕎麦粉や打ち粉の入手困難

最大のネックは、何と言ってもまとまな丸抜きが手に入らないことであったと言います。つまり、日本で入手可能な上等な蕎麦粉は、当地ではまず手に入らないと考えておいた方が無難ということです。丸抜きについては中国から輸入しているか、または現地のマニトバ州やケベック州などからの蕎麦粉があるとはいえ、どれも水分など全くないパサパサした物しか購入できませんでした。そのため、地元産の丸抜きを買いに行っても紙袋に詰め込み販売されているだけなので、それに小麦粉を2割入れた二八蕎麦を打ってもなかなか繋がらない難しい時期が長く続いたそうです。

さらに、蕎麦粉ばかりにどうしても気を取られがちですが、地元では打ち粉も手に入らないようであり、これは別途 JFC International (CANADA) Inc. という会社に頼んで日本から取り寄せてもらったとのこと。もちろん、蕎麦粉も調達してくれる可能性はあるのですが、そうすれば原価が一挙に跳ね上がることになるので、それも叶わなかった感じです。

・道具面：蕎麦打ち道具の事前準備に注意が肝要

蕎麦打ち道具を揃えるに当たっては、日本で購入し持参した延し棒などが、カナダの乾燥した気候に合わないで全部曲がってしまったそうです。また打ち台も日本からわざわざ持って行ったのですが、1m×1mサイズの大きさの物でしたけれども、これも見事に反ってしまいました。それらの道具は、あくまで日本の気候風土に合わせて作られ使用されるものだというごく当たり前の基本的なことを、改めて思い知らされたとの話です。

・店舗面：適切な店舗探しの困難さ

蕎麦屋を開くにはどうしても強い火力が必要なのですが、ガスコンロの火力がかなり弱い当地での店舗探しは難しかったようです。しかも、一人での営業なのでお店の席数としては大体10席ぐらいのスペースを想定し探したのですが、こぢんまりとした所はうまく見つけられなかったとか。仮に見つかったとしても、入居ビルとの契約で家賃が相当高いとか、ガスコンロの使用禁止の所がほとんどであったと言います。

・諸手続き面：煩雑な手続きと厳しい管理規則

市当局から営業許可を一つ取るのにもすごく時間と手間がかかったそうです。また、あらゆる所で管理規則が事細かに決められていて、とても厳しかったようです。例えば、お蕎麦には付き物の天婦羅などを揚げる際、必ず油を使うわけですが、油で汚さないために使用済みの油を直接に配管に流さないよう、流し台の下などにそれを溜めておく所を設置しないと許可が下りなかったと言います。さらに、冷暖房や換気のために空気を送る管のダクトに関しても、日本での規定とは異なり、どこそこに出さないといけない等といった詳細な規則に基づく指定がかなりきつかったようです。

・経費面：異常な賃貸料や物価高に閉口

とにかくこの街の異常な賃貸料や物価高には大変ご苦労されたと言います。前述したように従業員を雇い入れたくても、人件費がその分かさむので到底雇えません。直近の最低賃金の例を挙げると、時給10.65Cドルの水準から2020年の今年においては15Cドル(約1,242円)へと一気に5Cドルも上昇する見込みであると伝えられます。また土地や家賃などレントがすごく高い上に、土地・建物等の評価額が上がり続けているため、不動産など固定資産税も上昇しており、それに伴う形で結果的にトータルの営業コストが毎年どんどん上がる状況にあるそうです。

というわけで、元店主の個人的ご意見では、要は蕎麦だけで利益を出していくのは至難の業であり、手打ち蕎麦と寿司や他の物を組み合わせて営業することで、それを売りにしないとまず無理だとの話です。いずれにせよ、当店は結局のところ、元店主が永住権取得のためにとりあえず閉店の道を選ばれました。現在は休業中であり、もう一度再

開きたいとの思いは強いようですが、残念ながらその目処はまだ立っていないとのことです。

## ② Kinome Japanese Kitchen

日本における居酒屋風の店構えをしており、店内は木目を基調としていて落ち着いた雰囲気にも包まれているのが、2015年春に開業したこのレストランです。市内の中心部から車でわずか10分ぐらいの所にある当店は、本格的な手打ちの十割蕎麦が毎日食べられるとして有名になり、平日でもお客さんで満員で予約が必要なほど人気があったと言います。そのため、当日のオープン前に打たれる蕎麦の数量が限定されているので、遅く行くと売り切れのこともたびたびあったようです。時期的にみると、バンクーバーで手打ち蕎麦を出すお店が当時では上記の Vansoba と合わせて2軒を数え、短期間ながら併存してお互い競い合っていたこととなります。当店の概要を述べると次のとおり。

### <Kinome (木ノ芽) の概要>

- ・ 営業日：水曜日～日曜日の週5日間（月曜日と火曜日は定休日。Vansoba と同じ）
- ・ 営業時間：夕方5時半～午後10時（毎日4時間半の営業）
- ・ 蕎麦メニュー：ざる蕎麦 11C ドル（約1,042円）  
浅草蕎麦 13C ドル（約1,232円）  
鴨せいろ蕎麦 16.5C ドル（約1,563円）

\* Anita's Organic Mill から BC 州チリワック産の蕎麦粉を取り寄せ。

蕎麦粉については、上述した Vansoba と同様、地元産の物を使用しており、ここでは主に3種類のお蕎麦が味わえたそうです。そのうち手打ち浅草蕎麦というのは、蕎麦の上に天かすや野菜、胡麻などが載っていてお出汁がかけられている一品です。なお、同店でそれらの蕎麦を振る舞っていたシェフは、以前に東京で3年間ほど蕎麦修行を積んでいたことのある日本人の方だと聞きました（今は既に日本へ帰国された由）。ただ、残念なことに入居ビルが土地の再開発のために取り壊されることとなり、最終的には止むなく閉店を余儀なくされたとの話です。

## ③ Ugly Dumpling

「醜い餃子 (団子)」。この奇妙な一風変わった名前が付けられたお店は、2018年10月に開業しました。食材が「地元の農場から食卓テーブルへ」というコンセプトに基づくアプローチで、汎アジアの手軽な料理に特化した小さなレストランです。蕎麦以外では、中でも毎日の日替わりで出される「スタッフの食事」と餃子が看板メニューとなっています。当該レストランは、シェフの Darren Gee 氏とソムリエの Van Doren Chan 女史との二人の共同経営で始まったのですが、今日では Chan 女史は同事業からもう退いているようです。とはいえ、彼女の祖母が時々、美味しい餃子を作っては出していたことから、店名の由来にもなっているとか。

いずれにせよ、既に述べた如く上記の2軒とも今は閉店してありませんので、少なくとも私の知る限り当店は現在、バンクーバーで手打ち蕎麦が味わえる唯一の貴重な存在となっています。当店の概要を示すと以下のとおり。

### <Ugly Dumpling の概要>

- ・ 営業日：木曜日～月曜日の週5日間（火曜日と水曜日は定休日）
- ・ 営業時間：夕方5時半～午後10時半（毎日5時間の営業）  
但し、金曜日と土曜日は午後11時まで
- ・ 蕎麦メニュー：冷菜蕎麦 18C ドル（約1,479円）

\* 蕎麦粉は BC 州チリワックの Anita's Flour の物と岐阜県産の物をブレンドして使用。

当初は同店で手打ち蕎麦を出していたのが、元々は先の木ノ芽レストランでシェフをしていた日本人の方だったそうです。彼 (Ryoma Matarai) は上で述べたように、その閉店のあおりを受けて当時は無職の状態でしたので、当店の開業と同時に請われて1年間ほどお手伝いしながら蕎麦作りも教えていたとのことです（結局は2019年6月頃に日本へ帰国）。彼は当時、バンクーバーで最高の日本食、とりわけお蕎麦を提供していると言われ、その製麺技術は注目

に値するとまで称賛されていました。

私が昨年末にバンクーバーに滞在していた時、現地でネット検索していたところ、偶然にもこの自家製冷蔵蕎麦を出しているお店を見つけた次第です。ところが、その頃は丁度ブラックフライデー前後の休暇期間に当たっており、当店も従業員に休暇を取らせていて休業中だったのです。何とか2019年12月6日から再開というところまでは調べ上げて突き止めたのですが、実際に同店へ出向いてお蕎麦を賞味することは出来ませんでした。

その後で聞いた話によれば、現在ではどうも、毎週末の日曜日に季節ごとのトッピングを添えて地元産中心の蕎麦粉で打った手作りの二八蕎麦を出しているようです。お蕎麦の値段は一枚18Cドル(約1,479円)と少々高めですが、その食感は驚くべきものであり、袋入りの蕎麦麺などでは到底味わうことの出来ないユニークな風味を持っているとかで、リピーター客も多いとのこと。

## <番外編> Soba Canada—Ichiriki Japanese Restaurant (在トロント)

本節の冒頭でも紹介したように、カナダ最大の都市トロントで唯一手打ち蕎麦が食べられると評判の店が Soba Canada です。この店は、「良い素材を、最高の状態で」という店主・飯塚さんの強い思いから生まれたそうです。普段はお寿司と和食のお店としてライブジャズでも有名な一カレストランなのですが、毎週火曜日の夜だけ蕎麦屋に変身するのです。同日は御飯ものが一切なく、まさに蕎麦一色の専門店となります。もちろん、蕎麦と切っても切れない関係にあるお酒やつまみ、デザートなどは出されます。そのため、一般には人呼んで「火曜日の蕎麦夜」(Soba Night on Tuesday) と称されているとのこと。

実は当店がカナダでは初めての手打ち蕎麦(「江戸・東京流手打ち蕎麦」)を始めたのが、2002年の新蕎麦を入手した同11月のことであったと言います。従って、今から遡るともう20年近い前のこととなります。現在、ここで使用されているソバの品種としては、カナダでソバ栽培の北限の地と言われるマニトバ州のガーランド(州都ウィニペグから北西450kmほどに位置)で開発・栽培された物のみと聞きます。具体的には、前にも述べた Mancan, Koto などの品種です。これらに加えて、店主自らが東日本大震災の日に北海道から調達して持ち帰ったという日本由来の品種(「キタワセ」)を、現地マニトバで育て栽培したものもカナダ産とブレンドし近年では使用しているそうです。つまり、今日ではカナダと日本の物が合体融合した蕎麦なども楽しめるという寸法です。

改めてこの蕎麦専門店である Soba Canada の概要についてまとめると、次のとおり。

### <Soba Canada の概要>

- ・営業日：毎週火曜日の1日だけオープン
- ・営業時間：夕方5時～午後8時半(計3時間半の営業)
- ・蕎麦メニュー：ざる蕎麦 13Cドル(約1,125円)  
おろし冷掛け蕎麦 15Cドル(約1,298円)  
天ざる蕎麦 21Cドル(約1,817円)  
サラダ蕎麦 21Cドル(同上)  
えび天冷掛けそば 23Cドル(約1,990円)

### <冬季限定のあったか蕎麦>

- 揚げ蕎麦(温) 19Cドル(約1,644円)
- 天蕎麦(温) 19Cドル(同上)

\*上記のカナダ・ドル/円の為替レートは、2017年時点の年間平均レート。

なお、当店では手打ち蕎麦を提供する以外に蕎麦打ち(体験)教室を開講しているほか、蕎麦打ち初級・中級・プロコースといった各コースが設けられており、蕎麦打ちに興味のある人が実際的なスキルを身につけ一段と磨きをかけられるように工夫されています。こうした背景には、店主の「蕎麦が如何に素晴らしいものであるかを、皆さんに分かってもらえるよう広めていく義務がある」という考えを反映したものがあると思われます。

## おわりに ～ 今後の再興に期待を寄せて

これまで詳しくお話し申し上げてきたように、カナダを取り巻くソバ事情は、いま非常に厳しい状況に置かれていると言えます。すなわち、カナダにおけるソバ生産に関しては、もはやかつてのような主要生産国としての面影は全くなく、減産傾向に歯止めがあまりかかっていないというのが現状です。実際、農業国のカナダが産出する豊富な農産物の中で、メインの小麦などと比べたら、食料としてのソバは本当にマイナーな扱いに止まっており、今では農家の収穫に向けて取り組む姿勢も甚だ弱いというのが偽らざる実感です。

他方、料理としてみた蕎麦については、一部に根強いファン層がいるとはいえ、全体的にはまだ十分受け入れられているとは到底思えないのも事実です。それは同じ麺類のうちで、カナダ国民の人気を博しているラーメンが圧倒的な存在感を示しているのと対照的であることは、既に指摘したとおりです。ただ、伝統的な日本蕎麦の普及と広がりに向け、異国の地カナダであくまでも頑張っている方がおられる現実を踏まえ、その存在を忘れるわけにはいきません。彼等の熱意と努力を決して無駄にしないためにも、細やかながら茲にエールを送りつつ、今後の推移に多大の関心を持って見守り続けてまいりたいと存じます。

最後になりましたが、今回の取りまとめに当たっては、大変貴重な情報提供などの面で杉山ひろ子さん (Tama Organic Life Foods のオーナー) には一方ならぬお世話になりました。この場を借りて改めて厚く御礼申し上げます次第です。

### 〔参考・引用文献〕

Dennis the Foodie(2015年10月3日)

<https://dennisthefoodie.com/2015/10/03/great-handmade-buckwheat-soba-noodles-and-more-at-kinome-japanese-kitchen-in-kits>

FAOSTAT <http://faostat.fao.org/default.aspx>

林久喜 (1999) : 日本におけるソバ品種の現状とカナダのソバ育種、農産業研究 34 (2)、pp129-135

林久喜 (2010) : 世界から見た日本のソバ、特産種苗 第10号、pp2-5

### Soba Canada

・蕎麦カナダ <http://sobacanada.com/SCIJP2014-index.html>

・カナダの不思議

<http://www.sobacanada.com/SCI2014SantatePolicyandBusinessWeDo.html>

・カナダのソバ事情 <http://sobacanada.com/SCIJP2014-Sobajjou.html>

Tama Organic Life Foods 社のウェブサイト <http://www.tamaorganic.com>

トロント現地情報 (2017年6月26日) <https://lifetoronto.jp/2017/06/media/13857.html>

(完)