人 世界が舞台

前菜感覚 人気の秘密

川田 純子(かわだ じゅんこ)さん 39

■ ベルギーのすし職人

豊かな食文化を誇るベルギーで、郷土料理やお菓子をヒントに創作したすしが看板の人気すし店「KO・UZU」を経営する。世界のすし職人が技を競う大会にもただ一人の「女性すし職人」として参加して腕を磨いている。

ベルギー北部アントワープ。中心部から少し離れた石畳の通りで、通行人が興味深げにショーウインドーをのぞき込んでいた。視線の先には、洋菓子を思わせる丸形や楕円形のかわいいすしが並んでいた。

マグロやホタテなどおなじみのネタに加え、薫製ウナギと赤カブ、マヨネーズあえにした小エビのベルギー料理などバラエティー豊富で色鮮やかだ。味もいい。

2008年6月のオープンを前に各地を回り「欧州ではすしを食事の締めに食べない」と思い、食べやすく見た目も楽しめる「前菜感覚のすし」を出そうと決めた。持ち帰りが中心で、レシピは料理人でベルギー人の夫の助言を参考に自ら考案している。

実は料理は素人だった。07年5月の結婚を機に同国に移住。当初は東部リエージュで暮らしていたが、夫から「仕事しないの？」と言われて、すし店の起業を決めた。

ベルギーでもすしは人気で、会社勤めをしていた07年1月、調理師を目指す欧州の学生がすしの握り方を学ぶイベントにかかわり、基本動作を知っていたことも背中を押した。

服飾デザイン学校が多く、ファッションの街としても知られる港町アントワープ。見た目も凝った創作すしは「受け入れてもらえる」と見込んでいたが、当初、経営は苦しく貯金はみるみる減った。店を閉める時期まで考えた。

ただ、同市で飲食店を営む友人から、こう励まされた。「ここの人は新しいだけでは飛びつかない。3年もてば信頼できる店だと思って来るようになる」。予言は的中した。今では「好きなピアノを弾く時間もない」ほど忙しい。

今年3月、千葉県で開かれた、海外のすし職人が味と技を競う世界大会にベルギー代表として出場。女性参加者は一人だけだった。おいしさや創作性を競うレストラン部門（8店）で、日本の有名ホテルで修業したシェフが率いる店を押しのけて2位に輝くなど実力もついてきた。

「やっぱりおいしいと言われるのが一番うれしい」。次はどんなすしでお客を喜ばせようかな――。アイデアは広がるばかりだ。

（アントワープ　寺口亮一、写真も）

略歴　1973年、東京都文京区生まれ。小学校卒業後、父親の仕事の関係で数年間、フランスに在住。早稲田大卒。2007年6月からベルギー在住。アントワープで夫と長女の3人暮らし。