

## カンパラ通信～ナカセロの丘から

### 第28回 カンパラに本格的な日本食レストラン誕生！

2018年も大詰めで大晦日も間近となりました。平成最後の年末ですね。私もそうですが、皆様もそろそろ今年がどんな年であったか振り返る時期ではありませんか。手帳のページをめくりますと、私なりにいろいろなシーンが思い浮かび上がってきます。その中でも、特に私の心に残っていますのは日本との関係でウガンダ史上初となった幾つかのことです。その一つが、10月5日カンパラ市内に本格的な日本料理店「やま仙（Yamasen）」がグランド・オープンしたことです。今回のカンパラ通信ではこのことを取り上げたいと思います。

ここで本格的な日本料理店という言葉を使った理由は3点あります。まず、日本人が中心となって立ち上げられた企業が運営主体となっていること、次に日本の民間企業の投資が開店を可能にしたこと、最後に、料理長が日本人であることの3点です。それでは、まず最初にカンパラでの日本料理店の歴史に触れながら話を始めましょう。



（「やま仙」が入居する Tank Hill Park 全景）

2006年に私が最初にウガンダに着任した時既に「京都（Kyoto）」という名の日本料理店がカンパラで営業していました。ナカセロの丘の立地の良いロケーションでした。以前にもご紹介したことがありますが、ウガンダでは、「Kyo」を「チョ」と発音するところが多いので、ウガンダの人たちからこの料理店が「チョート」と呼ばれていました。経営者はトルコ人、料理人はフィリピン人でした。ウガンダ外務省の人たちや外交団と会食する時にそれなりに利用していました。ただ、アフリカの内陸国のウガンダですから、質には

それほど期待はしていませんでした。私は注文のはずれが無いようとかつや鶏の唐揚げといった揚げ物を中心にオーダーしていた記憶があります。2016年ウガンダに再び赴任のため帰ってきた時改めてあの「京都」は今はどうなったのかなと思っておりました。というのは、以前にあった場所に「京都」はもうなかったのです。場所を移して、「センター・パーク」という公園の中の軒並ぶカフェ風のこじんまりとした一店舗となっていました。日本食を出しているような店舗には見えませんでしたし、たぶん経営者も変わったのか日本料理店とは言えないものとなっていた感想を持ちました。前回のウガンダ滞在中には、日本人の方が家族料理を出すような小ぶりの店舗を出すという試みもありました。しかし、開店から間をあまり置かず再訪しましたら既に閉店していました。ウガンダという環境の中で日本食を出すことの難しさを改めて考えさせられました。



(「Yujo」での第1回日本祭りから)

さて、それから時代は移って現在のカンパラについて話しましょう。2016年6月に着任してすぐに Izakaya「Yujo」という日本食レストランが目飛び込んできました。場所が、大使館の事務所と大使公邸の間にあり、それも当たり前のことでした。レストランの経営者は、ハニフというインド系の青年です。彼が日本を大好きだというのが Izakaya「Yujo」開店の理由だったそうです。なかなか人の入りもよく地元の人だけでなく、欧米人の駐在員もよく利用しているようです。日本好きで日本料理店を出してくれているハニフに対して我が日本大使館が持ちかけて、私が着任する前年の2015年11月に我が大使館の文化行事「日本祭り」の第1回目はこの「Yujo」を会場にして彼と共催で催しました。日本の文化紹介とともに日本食も楽しめるということで、第1回「日本祭り」は好評を博したということでした。そういう実績があるものですから、「Yujo」には私が着任した年と翌年の第2回、3回と続けて「日本祭り」開催に協力していただきました。日本料理店とはすんなりとは言いがたいのですが、カンパラ市内のガイドブックに日本料理をサーブする店と

してリストアップされる韓国人経営の「MISO Garden」レストランがあります。ここでは刺身や寿司を含めた日本料理もメニューに入っています。そういった状況の中で、昨年12月にもう一店舗の日本料理店が参戦してきました。レストラン「Izumi」です。名前の由来はもちろん日本語の「泉」です。なんとこちらの経営者もインド系です。一族で東アフリカ一帯にインド料理チェーンを展開している名士なのですが、ここウガンダでは日本料理とタイ料理にも挑戦しようと思立っての「Izumi」開店だったそうです。料理人はタイ人を招いて、日本から材料も仕入れているとのことで、なかなか力が入っています。とにかく1人前がかなり大盛りで、ウガンダ人の食欲に合わせたものかと思っております。以上が私が知っている範囲内でのカンパラ市内「日本食料理店」と呼べるレストランです。私自身が知らなくても、この他にも日本料理を出す店がなかったとは言い切れません。今もどこかで営業している店もあるかもしれませんが、それはそれとして私の不知をお許しください。

このように2006年から10年以上の時を経てカンパラ市内でも注目されるようになってきている日本料理ですが、いよいよ本格的な日本料理店が開店した話に入っていきます。話の主演は宮下芙美子さんです。2014年彼女は、「坂ノ途中」という京都の農産物の流通を行う企業の駐在員として、ここウガンダにやってきました。私自身「坂ノ途中」という有機野菜の販売を営む会社があり、そこがウガンダでも有機野菜の普及を手がけ、ゴマやシアバターを日本へ輸出していることを、今回の赴任前準備をする中でインターネットが何かで知りました。宮下さんが「坂ノ途中」の駐在員であると知ったのは、ウガンダに着任してからでした。2016年10月に宮下さんに最初にお会いした時、日本食レストランをオープンするという計画を教えてくださいました。その後私は更地となったレストラン建設予定地も訪れたりしました。当初は2017年7月のオープンを考えているということでした。しかし、ウガンダのことですからなかなか思い通りには物事が進まないということで、開店計画は少しずつ後ろ倒しになって行きました。レストラン建設進行を尋ねますと、彼女はいつも「予定通り、遅れています。」と、自虐的な笑顔で答えてくれました。いずれにしても、宮下さんはウガンダで有機野菜の普及に携わるうちに、京都市内で「やま仙」という日本料理店を切り盛りしていたご主人の理解を得てこちらに移り住んでもらったのです（すごい決断！それとも女房殿の説得力？）。私はご夫婦で話し合われるうち、ウガンダの首都カンパラでその近郊で育てられた野菜を使って多くの皆様に日本料理を楽しんでいただきたいという夢が広がっていったのだと想像しております。



(Tank Hill Park の地鎮祭)



(庭から臨む「やま仙」)

2017年宮下さんは Gots Gots Ltd という会社を設立し独立しました。「坂ノ途中」の駐在員としての立場と日本食レストランオープンの両立が難しくなったためです。しかしながら日本料理店の開店準備を本格的に進め、かつ、これまで「坂ノ途中」の駐在員として携わっていた仕事も Gots Gots Ltd が引き続き行うという活躍です。「日本人が中心となって立ち上げられた企業が運営主体」と申しましたのが、このあたりのことです。そのうえ、宮下さんは JICA の技術協力案件にコンサルタントとして参画し、ウガンダにおける JETRO の連絡調整員としても活躍するスーパーレディであります。日本人女性としても小柄な宮下さんのどこに、このような精力的なパワーが秘められているのかいつも不思議に思う私です。

10月にグランドオープンした「やま仙」は、カンパラ市内のムエンガという地区にあります。日本大使館があるナカセロ地区やビジネス中心街とは少し離れたところにありますが、近くに米国大使館や国際的なNGOの事務所が並んでいたり、地元の人に人気の飲食街が連なった一角に位置します。そのような地区に土地を借り全く新たに建物を建てる計画からスタートしました。その建物も日本料理店のみならず日本関連のテナントも入れて、食文化のみならず日本文化の発信拠点にしたいという夢を持ってのことでした。このような壮大な夢を叶えるためにはまとまった資金が必要となります。そこで登場するのが、Gots Gots Ltd に投資してくれる日本企業です。この展開こそが前述しました「日本の民間企業の投資が開店を可能にしたこと」に繋がります。その民間企業のひとつが既にウガンダで企業活動を展開している「サラヤ」でした。サラヤは、ウガンダにおいて手洗い消毒剤を主に製造して東アフリカ地域に販売しています。会社自体は手洗い消毒剤の製造・販売の他、うがい薬等の衛生用品の研究開発・製造・販売を主力にしつつ、低糖食品等の健康食品分野にも積極的にビジネス展開しています。もう一つの投資企業は、うどんのチェーン店で有名な丸亀製麺を傘下を持つ「トリドール」社です。こちらもアフリカはケニアのナイロビでビジネスを展開していました。ご参考までに、両社とも大阪を本拠地とする元気な企業です。このように「やま仙」のカンパラでの開店は、将にウガンダに対する日本の

民間投資という側面を有しています。この辺が私もウガンダの官民の関係者に「やま仙」オープンを公然とアピールできる点です。



(グラント・オープン時の主賓カムントウ観光大臣、宮下共同代表、山口料理長と)

「やま仙」が店を置いている建物は、「Tank Hill Park」と名付けられた商業施設となっていて、他にウガンダ珈琲専門のカフェや日本人が経営するカラフルな原色使いが特徴のデザインのバッグやトラベルグッズの販売ショップなどが入っています。「やま仙」の経営だけではなく、この商業施設の運営も Cots Cots Ltd の仕事となっています。この「Tank Hill Park」と銘打った建物は、ウガンダの伝統的建築様式を意識しながらも近代的なユニークな形をしています。まず屋根が茅葺である点、これはウガンダと日本の伝統の共通点を取り入れています。そして窓をできるだけ広く採用しているので採光に優れている点です。店に入ると明るさと光の優しさを体一杯に感じられます。この建物の設計・建築をしたのは、ウガンダと縁の深い小林一行（こばやし・いっこう）建築士です。小林さんは、あしなが育英会の奨学金を得て大学に進学し、その縁でカンパラ郊外のナンサナにあるあしながウガンダで1年間インターンをしていました。その間にウガンダの国立マケレレ大学建築学科で学んだり、現地設計事務所に勤務していたそうです。小林さんの主義は、既にウガンダに身近にあるものの良さを認識して、できるだけその良さを利用した建築を心掛けているとのこと。こうして、あしなが育英会所有の「ウガンダ心塾」は小林さんの設計・建設の下2015年7月に竣工しました。「ウガンダ心塾」とはアフリカの遺児に欧米の一流大学で高等教育を受ける機会を与えられた学生たちが半年間留学準備をするために建てられた実習教室兼学生寮です。この経験が「やま仙」に大きく活かされたことが窺われます。



(「やま仙」 厨房の様子)



(「やま仙」 テーブル席の風景)

さて最後に「やま仙」のお料理について説明しましょう。料理長は宮下さんの旦那さんの山口愉史（やまぐち・よしふみ）さんです。そうなのです、将に料理長が日本人であるのです。これで本格的な日本料理店という言葉を使った三つの理由が網羅されました。山口料理長は、見た目は優しそうな人ですが、山口家代々が京都で続けてきた日本料理店「やま仙」を畳んでウガンダまでやって来た大胆な決断をする強者です。そして京都「やま仙」で使っていた調理器具や食器もわざわざウガンダまで持ってくるほど退路を断っての勝負だったと言ってよいでしょう。そういうこだわりの山口料理長が用意してくれるのは、海産物以外の材料、特に野菜と肉は当然ながらウガンダ産であることです。それも宮下芙美子さんが長年育ててきた農家が生産する質の良い野菜です。メニューには個人農家の名前が付いたサラダが数種、チキンとポークに関しても育てているウガンダ人の名前が冠されている料理があります。健康面を売り物にしているのが感じ取れます。寿司ではマグロやサーモンが中心ですが、材料にスモークサーモンを使った手毬寿司がとても可愛らしいのです。また、変わったところでは、野菜のこだわりがあるためか野菜寿司がメニューに載っています。そのため、ウガンダ色の濃い材料の味を活かしながら和食の調味料や調理法で料理を作り上げるフュージョン料理と名付けてもよいのではないかと個人的に思っております。ゆくゆくはケニアのモンバサ港から新鮮な魚介類を安定的に仕入れ、そしてその魚介類を前述の「サラヤ」の協力を得てモンバサ港で急速冷凍し新鮮なままカンパラまで移送するべく現地の業者と関係を構築しています。将来的にはもっとシーフードが充実することでしょう。

10月5日のグランド・オープンセレモニーには、私が親しくしているカムントウ観光大臣が駆け付けてくれました。私も駐ウガンダ日本大使ということで祝辞を述べる機会を得ましたが、上述したような「やま仙」の特徴を強調しつつ、カンパラの接客サービス産業に新たな価値を付加するものとしてカンパラ市民やこの街を訪れる観光客にとって人気の日本料理店となることを祈念すると結びました。そしてグランド・オープンから一週間後

の10月20日、第4回「日本祭り」が「やま仙」の協力を得て「Tank Hill Park」の庭で開催され大好評のうちにお開きとなりました。



(Tank Hill Park で開催した日本祭りから)

「やま仙」には靴を脱いで座る掘りごたつ式の個室もあります。(10人まで対応可能です。)、そこに置いてある靴べらは実は私が開店祝いに寄贈した品物です。ですから皆さん、「やま仙」をご利用になる時には、是非個室でお料理を堪能され、お帰りの際にその靴べらを使って筆者のことを思い出していただければ幸いに存じます。

(以上)