

地球時代の選択肢
南アフリカに移住した家族
吉村 稔・吉村峰子 (南アフリカ・ダーバン在住)



第 70 回

ダーバンでラーメン屋さん開業しましたーその 1

途上国に暮らして 30 年以上が経ちます。その間、夫を亡くしながらも、二人で「一つでも雇用を増やそう」と南アに移住した決意は揺らぐことはありませんでした。

この文章を書いている今も、世界各国で紛争が続き、人々が子どもたちが殺されている。どれだけ憤ろうと、私が現地に行ったところでなんの足しにもなりません。

その怒りをどこにぶつけたらいいのか、ということを見ると、私にはやはり地道に自分のできることでその地域に貢献する以外に具体的なことが思い浮かばないのです。

世界のいろいろな場所でいろいろな人々が困難に逢いつつも、誠実に自分の仕事や人生に向き合い、毎日をポジティブに変えていく、という行為が集合体としてよい波及効果を生みださないだろうか。それが、巡り巡ってもっと平和な世界になっていかないだろうか、と思いつけています。

ものすごく遠回りではあるにしても、私は私の周りの人間に仕事を通して、また人間関係が続いていくうえで誠実でありたいと思います。そして、懸命にチャンスを掴み、確実に前進していきたいと思います。

また、ダーバンでラーメン屋さんを出す、というのは、亡夫と語り合った事業の一つでもあります。それに、いま、南アでもラーメンが徐々に人気が出てきて、レストランでは「ラーメン」がメニューに登場しつつあります。が、それが前菜扱いであったり、複雑な具が乗っていたり、とラーメンとは呼んでほしくないものもたくさんあります。

そこで、これは日本人の納得できるラーメンを提供する時期が整った、と決心したので。そして、私のキッチンでは、結構時間がかかってしまったけれど、かなり完成度の高いスープもできたし、おいしい麺を作ってくれる香港出身の青年にも出会いました。

建築を勉強した息子とデザインに明るい娘と一緒に毎晩喧々囂々の議論を重ねてお店の名前も決まりました。場所は、家から車まで5分の距離のところにあるショッピングセンターの40平米の小さな店舗に空きが出たのです。

確かに飲食業に進出するのは冒険です。

でもね、もう何十年も朝から晩まで働いてきて、この年になって自分の信じることのために資産をバ～ン！と使うのって、結構、清々しいではないですか。

実は、今年の6月の最初には、南アでも大手の食品企業との日本食を流通させる大きな提携話もあったのです。が、話し合いを進めていくうちに私が目指すものとは違う、と思い、とっとこの提携話から降りたのです。そして、それをきっかけとして、今まで日本食を学んで作ってきた従業員たちの行く末をどうするか、という問題にあたりました。

去年の10月からダーバン郊外にあるショングウェニ・ファーマースマーケット、という土曜日限定の場所を出しているラーメン屋さんに徐々に馴染みさんもできてきて、毎回聞かれるのは、「お店はどこ？」でした。

もうこれは腹をくくり、これまでの集大成としてラーメン屋さん出店を決めるしかない、という結論に至ったのです。この南アの経済もいまいちの時期に、あえて、なぜ今こんな冒険を？と聞かれます。

私は、

「食べることは生きること」

と思う人間です。

世界のいろいろな場所でお料理を作ってきて、日本の家庭の味は多くの人に愛されている、と実感しています。私が南アに暮らすからこそできるのは、このダーバンで日本の家庭料理の美味しさをもっと多くの人に味わってもらうことです。

お店を始めることを決めたのは6月の末。そこから開店まで約2か月弱での嵐のような展開でした。

活躍したのは息子です。自分の竹の仕事 (<https://t.co/RPZQ44NPfL> このリンクから彼の



インタビューがお読みなれます) はリモートで支持を出しつつ、ダーバンで朝から晩までとにかくコツコツ、コツコツ全方面に渡って作業してくれました。元々建築で修士まで終了した彼なので、40 平米の店のデザインやレストランとして何が必要かを考え、頼むところは業者を選定し、ということをやから次へと形にしていってくれました。

鉄を買ってきて裁断し、溶接でつなぎ合わせ、水道工事の人たちとは一緒に作業をし、電気工事では本職の人たちの見過ごしを指摘したり。彼は建築家というより

りはプロジェクトマネージャーの才能がありそうです。

南アフリカも、こういったことを人に任せて自分はほとんど作業しないで店の開店準備を行うこともできるのです。でも、そうすると、費用が軽く2~3倍かかってしまうのです。



実際、ここまで自分たちでしている理由は、最初に見積もりを出してきた業者があまりにも高額で、こんなに費用をかけられない、と思ったからです。紹介してもらった中古のレストラン器具の倉庫には新品同様のまだまだ使えるものが所狭ましと並んでいました。ダーバンの飲食業は非常に厳しい時代で、新しいレストランやカフェが毎月のように開業し、数か月で閉店、という現実があり、そういった厨房からの中古の厨房施設が山のように次の出番を待っていたのです。

その中から店のサイズにあった大型換気扇を探し出し搬入し、それに合わせたダクトを職人さんに作ってもらうのです。これなどは最初の見積もりの三分の一で済んでしまいました。冷凍庫、冷





蔵庫もすべて中古品で揃えました。6つ口のコンロは小さな店のドアから搬入できず、どうするのか？と見ていたら、なんと、足をキコキコと切断され、あとから溶接でつなぎ合わされていました。

この過程の中で私がお店の改装をしていて、つくづく心が震えたのは、アフリカ系の職人たちの存在です。フリーランスのタイル職人や換気扇設置職人たちが組織に属することなく口コミで仕事を請け負っているのです。聞けばほとんどのこういった職人たちは務めていた会社が倒産したとか解散したとか。その後、そこで培った技を独立してフリーランスの職人として仕事をしてきているのです。そして、もちろん彼らは親方がいない分だけ料金も半分か三分の一でした。

南アで20年暮らしてきて、これも確実な民主化30年の成果だと思いました。写真はその中の一人とそのスタッフたち。彼はコンゴ出身の難民でダーバンに来てから25年だそうです。どれほどの努力がそこにあったか、話を聞かせてもらおうとその壮絶な人生に心からの尊敬がありません。まず自分が故郷を歩いて脱出、南アにたどり着き、伝手を頼ってあらゆる仕事を経験し、最終的にこの厨房設置の仕事に巡り合いました。今では南ア人の伴侶と子どもたち、それから故郷から兄弟を呼び寄せ学校に通わせているということです。



さて、子どもたちと喧々囂々の未決まった名前は RAMENDON です。英語の先生でもある私はこのラーメンと丼の間に「&」か「・」を入れて欲しい、と切に訴えたのですが、却下されました。娘には、「お母さんの趣味は 80 年代なのよ。もう黙ってね！」やれやれ。でも、二人ともとっても芸術的センスがあるのでここはぐっと我慢しましたとも。

お店の色彩も白と黒と竹が使われます。でも、白の壁には 3 種類の日本の帯をいま装丁してもらっているので、モノトーンの中で日本の見事な帯が生きると思います。お店の天井には息子が竹を使った素敵な空間を作ってくれました。

(次号に続く)