

令和 5 年 5 月 16 日 メルボルン交流抄

「南オーストラリア総督邸での和食外交」(特別編)

在外公館は任国政府等との交渉・情報収集・人脈形成等の外交活動の拠点であり、在外公館長の公邸において任国政財官界等の有力者、各国外交団等を招待して会食等の機会を設けることは、最も有効な外交手段の一つです。

しかし、在メルボルン総領事館がビクトリア州のほかに管轄する南オーストラリア州とタスマニア州については、有力者にメルボルンを訪問する用事があり、また、その時にお互いの都合がつかない場合、そうした機会を設けることは難しい状況にあります。

このような背景のもと、4 月下旬、様々な分野における日本と南オーストラリア州の関係強化について意見交換することを目的にアダムソン総督と面会する機会を捉え、紅葉の美しい南オーストラリア州アダムソン総督邸にて、在メルボルン日本総領事の公邸料理人・大津尚也シェフが和食でおもてなしをするという企画を行いました。総督邸の厨房をお借りすることは難しいかと思いましたが、前例にこだわらない元外交官の「ア」総督は快く受け入れてくださりました。できるだけ南オーストラリア州の地元の食材を使ってほしいということだけが条件で、あとは自由に、キッチンも前日から何時まででも使ってもらって良いということでした。これほどまでに我々のチームを信頼してもらっていることに心を打たれました。





アデレードで調達できない調味料、備長炭、和食器、調理器具などはメルボルンから持参しました。大津シェフはアデレード到着後、総督邸チーフ・シェフの案内でマーケットへ。一緒に歩いて回って食材を調達。その後、いよいよ総督邸のキッチンへ。そこで大津シェフは時間をかけて仕込みに励みました。



いよいよ夕食会の始まり。秋の食材を使い、盛り付けも秋の季節感を感じさせ、あたかも日本にいるかの如く雰囲気となりました。いちじく、柿、栗、さつまいもを使った「先付け」から始まり、メインの「焼き物」では、岐阜県の飛騨牛を炭火で焼いてお出ししました。そして、炊き込みご飯と甘味と日本茶で無事終了しました。総督夫妻は、本格的な和食のコース料理をご自身の総督邸で食べることができたことに大満足の様子でした。



総督邸のシェフやスタッフたちのご協力をいただき、和やかな雰囲気の中、無事総督邸での夕食会を了しました。日本と南オーストラリアとの関係がますます緊密化してきていることを実感した夜となりました。