

美水的よしなじいと

美水 正一

山内君の思い出

山内君との出会いは一九七三年四月、僕が五年目の四年生を迎える札大に彼が入学し、ロシア語研究会に入部した時です。学生時代は一年間だけの短いお付き合いでしたが、積丹合宿、やみ鍋、ロシア語劇『どん底』共演、駅裏屋台、お光ちゃん、ススキノ、月寒、豊平、美蘭、澄川……様々な飲み場の場に彼はいつも居り、北十四条の僕の実家の六畳間は彼の定宿と化す、という極めて濃密な時間を共にしました。次の出会いは一九七七年です。彼は僕の勤務する会社（東京都港区在住のソ連専門商社）に入社しました。その頃、僕は機械部、彼は木材部配属となり、部門は異なりましたが、松戸の社宅では僕と、山内君、坪谷君が同居する形となりました。

一九八一年九月、僕は二度目のモスクワ駐在で東京を離れました。その間、山内君は木材部から食品部に籍を移し、ソ連からの食品（蜂蜜、ジャム、乾燥フルーツ等）の輸入、国内販売の仕事で活躍していました。

確か、一九八二年の夏です。ソ連蜂蜜にかかわる様々な問題を生産者側に知らしめ、日本の市場の特徴を理解してもらおうという趣旨でシンポジウムを開催することになりました。日本から輸入元である当社の部長、養蜂家、蜂蜜メーカーの社長、彼らに随行する形で山内君がソ連にやってきました。

モスクワで輸出元の国営企業を訪問し、生産地であるカザフスタンのチムケントへ出向き、地元の養蜂家を招きシンポジウムを行うというものです。モスクワでこの業務をフォローしていた僕も通訳を兼ね代表団の一員として参加します。

チムケントは、ウズベキスタン、キルギスタンの両国の国境に近い南カザフスタンの町です。人口六五万を数えるある程度の大都市です。ところが、空港トイレでのおぞましい光景が僕や山内君を打ちのめします。

空港施設内にトイレはありません。施設を出て、少し離れたところにトイレ棟がありました。入ると、そこには仕切りというものがありません。小便は壁に向かって一列に並んで放尿する

スタイルです。ここに左右の仕切りはありません。壁際に水の流れる樋（トイ）があり、人々は壁に向かって放尿します。尿は落下後さまざまの色度・濃度に希釈されながら右から左に流れます。入ってくる人に対し背中を向ける形となる小便はともかく、問題は大便です。

大便については、個室もなければ、仕切りもなく、座してその瞬間を待つ受け皿となるべき大便器ありません。コンクリート製のトイがあり、一定間隔でトイをまたぐ形で足踏み台がついています。人は皆こちらを向いて、その踏み台に足をかけていきむのです。せめて背中を向ける構造ならば、と、思うのですが、犯罪者からの突然の攻撃から身を守る為なのか、人は皆入ってくる人に対面する形で、スキージャンパーが滑空する直前の不安定なポーズをとっているのです。一瞬こちらに視線を向ける人もいますが、概して皆堂々とその行為に集中しています。

落下した汚物はトイ伝いに流れる水が結構な速度で運び去ります。誰かが「うん搬」の語源はここにある、と力説すれば「さもあらなん」

と思えるほどの説得力です。しゃがむ位置次第では他人の落下物が自分の尻の下を流れてゆくのです。

まさに方丈記の世界観がそこにはあります。さすがの山内君もこの光景には息をのみ、ここでは用がたせぬ、と逃げ帰りました。

連日の接待・ウオツカ攻勢、朝昼晩単調で油っこい料理という具合で、僕も山内君もおなかをこわしていました。空港が使えなくともどこかで用をたす必要があります。しかも早急に！ チムケントも都市部を離れると一面の平原です。僕と山内君は車を降り、連れ立って絶好のポジションを探します。大平原にちよつとした茂みを見つけ、そこで排泄します。近づいてくる人がいないか、僕と山内君が交互で見張ります。ことを終えた彼のすがすがしい顔は忘れられません。

旧ソ連のおぞましいトイレ事情については、語りだすとつきがないので、この位にとどめます。ご関心のある向きは椎名誠が『ロシアにおけるニタリノフの便座について』で、まさに、「うんちく」を語っているのです、そちらに譲ります。

日本の蜂蜜代表団を迎え入れるカザフスタン側にも気合が入っています。盛大な歓迎の宴

が催されます。豪華な前菜、ロシア料理、カザフ料理の数々が長テーブルを賑わせています。その中でもひととき目を引くのがテーブル中央に据えられた蒸した黒ヤギの頭部です。頭部は目、鼻、耳その他全てのパーツを保持したまま、湯上りの老人さながら気持ちよさげに目をつぶった状態で卓上に鎮座しています。

宴もたけなわ、何杯目かの乾杯の後、主催者の代表が立ち上がり口上を述べます。「本日は、はるか遠方、日のいずる国から代表団が訪問してくれました。モスクワからは全ソ協同組合貿易公団の幹部の皆様もお越しです。ここで、主催者側として敬意をもってカザフスタンの伝統にのっとったおもてなしを行いたいと思います。」

主催者代表は、そう言っておもむろに長包丁で黒ヤギの頭部の解体を行います。先ずはと、頭部から脳みそをこそぎ取り、皿に盛ります。「団長には、この脳みそを！ 団長殿は日本側代表団の、まさに頭脳の役割を担うからです。」こうして、今回のデレグレーションの団長を務める当社のA部長の目の前に蒸したヤギの脳みそが差し出されます。A部長は一瞬ひるんだ表情を浮かべますが、ことさら平静を装っています。

次に、日本の蜂蜜メーカーの社長、山田氏を名指し、高らかに発声します「山田さんには目玉の部分をご賞味いただきます。山田さんにはこれからも日本の市場を見極めるお仕事を継続していただきたいからです」。

私には、鋭い包丁で素早くカットされたヤギの舌が供されます。主催者代表の口上です。「美水さんには舌です。我々生産者と日本の需要家を結び付けるお仕事、キーとなるのは言葉です。言葉と舌は同義語です」。

こうして、その後も参加者それぞれにちなんだ口上を述べつつ鼻、耳、頬が切り分けられ、その都度乾杯の発声があり、宴はさらに盛り上がるのでした。

宴会の翌日は養蜂場を訪れます。日本での養蜂との類似点と違いが確かめられます。仕事の後には文化的プログラムが用意されています。トロコ（ユルタ）での午餐は興味深いものでした。ユルタは放牧民の簡易的な円錐形の組み立て式住居です。

放牧民の馬やラクダに騎乗します。ラクダの背中に乗ると、馬上よりもさらに高い位置から地上を見下ろせます。記念撮影です。ラクダに乗って少年のように屈託なく笑う山内君の姿がいまでも目に焼き付いています。

山内君がT社を辞めて独立した後も、彼はたびたび虎ノ門に出没しました。僕の仕事を終わるのを近くの居酒屋で待つのです。よく使われたのは「大串（おおぐし）」と「升本（ますもと）」です。

「大串」は焼き鳥の看板を掲げてはいますが、いわゆる「焼きトン」屋です。早朝に品川の食肉市場で仕入れる新鮮なタン、ハツ、レバ、シロは塩でもタレでも美味しくいただけました。一方、焼きトン以外のメニューは多彩とは言えません。突き出しの塩豆の他は、もつ煮込み、豆腐の温・冷、納豆は卵黄入りが「デラ」（デラックスの意）と卵を入れない「普通」のニパタン、ざつとそんな程度です。

焼きトンはミニママオーダーが単一品目のしぼりで五本となっていました。例えばタン一本、ハツ二本、レバ二本という混成五本はNGなのです。あくまでもタンのみ五本とかレバオンリー五本という具合に単品集中五本、というのが注文時のお約束です。

一人飲みで、つまみは多品種・少量いただきたい向きには不利な方式です。しかし、安くて旨いこの店、当時はいつも繁盛していました。因みに、現在は串一本でも焼いてくれます。

山内君と二人で行くと、こちらが一本食べて



いる間に彼は三〜四本ペロツと平らげています。その点、彼が先に行き、時間差を置いて僕が合流する方式が丁度良かったのです。

「升本」は酒屋がルーツの老舗の大衆酒場です。どのメニューも安くてうまいのですが、山内君はこの「たこおでん」が特に「執心でした。この二店とも今でも繁盛店ですが、「大串」は、長く焼き台に立ってきたご主人が高齢のため事実上引退し、最近はおとさんが焼き台を守っています。

会社の忘年会となると、山内君は必ず虎ノ門に現れました。社内で行われる宴会が終わるの

をどこかの店で飲みながら待っているのです。その後、社内での飲み会を終えた僕と合流して飲み直します。さみしがり屋の彼、高くはじける笑い声、山内君の記憶はいつも脳裏に残っています。

角打ち（カクウチ） その一

「カクウチ」は本来、四角い升の角に口を付けて酒屋の店頭で立ち飲みすることのようですが、僕が酒に親しみ始めた予備校生の頃（一九六〇年後半）、この表現は少なくとも僕の周りでは使われていませんでした。勿論、札幌にも酒屋の店頭で升酒やコップ酒を飲ませるといふ営業形態はありましたが、用語としての「カクウチ」は流通していなかったと思われる。当時僕らは単に「立飲み」、という言い方をしていました。

日本酒の「立飲み」もありましたが、当時の僕が好んで飲んだのは焼酎の「梅割り」です。梅といっても紀州の南高梅のような高級な代物ではありません。ましては某メーカーの「酔わないウメツシュ」なぞではありません。「酔わないウメツシュ」なんて「愛のない結婚」の

ようなもので、「甘くない砂糖」や「辛くない塩」と同格なのです。

注文すると、一八〇mlのコップが供されます。大方こういうところでは出されるコップは洗いが甘く、透かして見るとうっすらとした膜が形成され透明感に欠けている場合があります。しかしそんなことは気にしません。気になるのは店主が一升瓶の両関や合同の焼酎（二五度）をコップにトクトクを注ぐ、その量なのです。仕上げに梅のシロップを一、二滴落とします。あんな色のエキスがゆっくりと旋回しながら焼酎に溶け込み沈んでゆくのです。

ここであわててコップを持ち上げてはいけません。コップは表面張力の何たるかを実証しています。必要なのは白雪姫の眠りを覚ます王子様のキスです。もつとも、グリム童話では白雪姫は王子様のキスなど受けていません。これはディズニーが商業主義にかられて後付けしたエピソードです。「アテ」はせいぜい魚肉ソーセージかスルメ程度です。

その後、東京で働き始めてからも「カクウチ」体験は続きます。本社が虎ノ門に所在した時は、虎の門や西新橋の酒屋で帰りがけに一杯買ったものです。会社が八丁堀に移転してからも、人形町や門前仲町迄足を伸ばしました。植木等

の昭和のヒット曲ではありませんが、「ちよいと一杯」のつもりが、それで終われないのが酒飲みの悲しさです。

有楽町のガード下には六〇年以上続いた立ち飲み屋「食安商店」がありました。ここは二〇二〇年四月をもつて閉店しましたが、店内にはビール、酎ハイ、日本酒等様々な自販売機がずらりと並んでいました。会社の同僚と缶ビールのプルトップをプシュッと開ける者、自販機のおねーさんの音声案内をしみじみと聞き入るネクラ系のお兄さん、ワンカップのアルミ蓋を開ける姿もどこかしい不器用そうなおじさん等、僕は独り缶酎ハイをやりながらこうした様々な人生模様を観察するのが好きでした。今回は足掛け九年近く過ごしたモスクワの立ち飲み事情に触れます。

角打ち その二・モスクワ編

足掛け九年近く暮らしたモスクワには酒類を販売する酒屋が店内で直接酒を提供する形態の店はありませんでした。恐らく他の欧米諸国にもこのスタイルの店は存在しないと思います。

しかし、さすがに酒飲み大国ロシア、いわゆる「立飲みの店」はモスクワのみならずソ連一体に多数存在していました。店の名前は脚付きのショットグラスである「リュームカ」の名を体する「リューチナヤ (рюмочная)」、小型肉入り餃子（ただし焼餃子ではなく水餃子）を意味するペレメニの名にちなんだペリメンナヤ (пельменная)、おつまみや前菜を意味するザクースカを店名に冠するザクートチナヤ (закусочная) などがありました。

こうした店ではウオツカをミニмум五〇ml単位で注文できます。ウオツカを一〇〇ml、二〇〇mlと注文すると理科の実験機材の三角フラスコのような容器に入れて供されます。これを小さなショットグラスに注いで一気にカッとあおるのです。

いわゆるビアホールにあたるピブナーヤ (пивная) という店もあります。モスクワではクトウゾフスキー通りに「ジグリ」という有名店がありました。入りきれない客がいつも列をなしていましたが、ソ連時代はガードマンにちよつとした心づけを渡すと、優先入場させてくれたものです。

当時のモスクワ市民は外国人である僕らのこうした行為を苦々しい思いで見ているかも

知れませんが、ロシア人自体、各自それぞれ、この種の裏技を使っていましたし、これを許容する風土もありました。こうした店では塩ゆでの北海産の甘えびや、「コイ」科の魚ポーブラ (bofira) の干し魚が好んで食されました。

ピブナーヤではひそかに持参したウオッカをビールにつき足して飲む輩も多く見受けられました。このビールとウオッカの混業酒はヨルシュ (epin) と呼ばれ、自分もこのスタイルを真似たものです。日本に帰ってからはビールにウイスキーを混ぜる形で転用し、神宮のナイター観戦の際に多用しました。

その日も「ジグリ」でこのヨルシュを嗜んでいました。すっかりと泥酔し床にへたり込んだ男性客がいました。つと、警備員がかけつけ、男の鼻に何かを嗅がせます。と、これまで息絶えた軟体動物のように酔いつぶれていた男が瞬時にシヤキと覚醒し、あつという間に店外に連れ出されたことがあります。強力なアンモニアらしいのですが、警備員としては慣れた対応のようでした。



ロシアの日本食

農林水産省の調査(二〇一九年二月時点)によると、在留邦人約二七〇〇人のロシアにあつて「日本食レストラン」は約二六〇〇店もあるらしいのです。一方、在留邦人二二万人強の欧州での日本食レストランは約一万二〇〇軒だそうです。算数が不得意な僕ですが、ロシアでは在留邦人一・〇三八人に対し日本料理店一軒、一方、欧州では一八・三三三人に対して一軒という割合になるのでしょうか。

この日本食レストランの数には、メニューの一部に「スシ・ロール」(クリームチーズやアボガドなどの巻き寿司)のある店も含まれるですが、それを考慮しても、在留邦人数あたりの日本食料理店の多さには驚かされます。一説によればモスクワだけでも約一八〇〇店の日本食レストランがあるといえます。

一九七五年、僕が初めてモスクワ駐在員となつた頃、モスクワには日本料理店は一軒もありませんでした。そのころと比べるとまさに隔世の感です。当時は、少しでも東洋風の食事が食べなければ、モスクワで唯一の中華料理店「レストラン ペキン」へ行くかウズベク料理店の「ウズベキスタン」でラグマンかプロフを食べ

るしかありませんでした。

しかし、その頃のレストラン「ペキン」は社会主義の路線をめぐる中ソ対立のあおりで中国人シェフは本国に引き上げており、供される料理は中国料理とは似て非なるものでした。中ソ対立は、一九五六年、ソ連のスターリン批判を契機に始まったものですが、六〇年代には国境紛争にまで発展、七〇年代の文化大革命期にも対立が続ぎ、ようやく七六年の毛沢東の死去により徐々に歩み寄りが始まりました。七五年、七六年の頃はまだ交流が途絶えたままでした。Druzhby 通りの広大な中国大使館は人の往来もなくいつも閑散としていました。レストラン「ペキン」の白米は粘り気の少ない長粒種で、ちよつと息を吹きかけると飛び散るような水気のない軽さでした。

ウズベク料理は、それ自体としては美味なのですが、日本食が恋しいという舌を満足させられるものではありません。ラグマンは牛スープにトマトペーストを加えた汁で煮た羊肉、野菜、唐辛子などの具をかけて食べるウドンです。これはこれで美味しいのです。プロフは炒めた米を様々な具とともに出汁や香辛料を加えて炊いた、炊き込みご飯で、これもたいへん美味しいです。とはいえ、ロシア料理に飽き、カツオ

と昆布の出汁の効いた汁です。日本蕎麦やうどん、あるいはさらりとしたお茶漬の味を求める舌を満足させることはできないのです。

《インターナショナルホテル さくら》

一九八〇年代に入り状況は一変します。先ずはインターナショナルホテルの一階に本格的な日本食の料理店「さくら」が出現します。刺身、寿司、天ぷら、焼き魚、煮魚等、これまでモスクワでは食べることが出来ないと思われるような本格的な日本料理がここで食べられるようになりました。

この時代でも、運が良ければロシアの魚介類スーパー「オケアン」で生食可能なマグロやイカが手に入る事もありました。「オケアン」の魚は一尾、一尾姿が残っていることはありません。漁獲された魚は頭部も尾部も胴体も組んずほぐれず状態で冷凍され、その後立方体にブロックされます。解凍するとバラバラ殺人の惨状さながらに、ジグソーパズルをぶちまけた状態の部位が現れるわけです。それでも鮮度さえよければマグロはマグロ、イカはイカです。解凍した魚介類はあくまでも自己リスクで刺身として食べたものです。しかし、「さくら」

でいただくのは日本から空輸した本格的なまぐろの刺身です。

一九八四年一〇月にはこのレストランを貸し切って会社の創立二〇周年記念を行いました。僕はモスクワ駐在員として現地及び日本からの招待客の人選、招待状の作成・配布、レストラン側との打ち合わせ、招待客のお世話に奔走したものです。

ほとんどの食材が日本や北欧からの空輸なので、当然、値段も高いのです。家族で気軽に食べに行くことは出来ませんでした。社長のお供や、取引先の接待以外、自腹で行ったのは家族の誕生日など年に一〜二回程度でしょうか。一九九三年三月、駐在員生活を終えるにあたり会社で送別会を行ってもらったのもこのレストランでした。マグロの刺身は美味しかったのですが、時として赤身が紫色に変色している時もありました。そんな時でも気合で完食しました。

しかし、このレストランも今はすでに閉店してしまっており、現在モスクワでレストラン「さくら」といえば、クラシーナ通り「1」の「桜」(Приветние Сакуры)のことを指すようです。

《ホテル「ロシア」の高級鉄板焼き店 東京》

ホテル「ロシア」は、フルシチョフの命令で一九六八年に建設されました。このホテルは、床面積約四ヘクタールを有し、二階建ての堂々とした建物は赤の広場に隣接し威容を誇っていました。このホテルの出現でクレムリンの景観が遮られるようになったことから、モスクワ中心部の景観論争を巻き起こすこととなりました。客室数は三二〇〇室を数え、一九九三年にアメリカ・ラスベガスのMGMグランドが出来るまでは世界最大のホテルで、その後も



ヨーロッパ最大のホテルであり続けました。ホテルの館内には二五〇〇席のコンサートホールも併設していました。また、館内には外貨専用ショップがあり、家族でしばしばこのショップに買い物に行きました。アメリカのバスキン・ロビンスのアイスクリーム店が開店したのもこのホテルです。

一九七七年に大規模な火災が発生し、死者四二人、負傷者五〇人以上を数える悲劇がありました。丁度この頃モスクワで「農業機械展」であったか、国際見本市が開かれていて、このホテルに宿泊した日本人の出張客の中にもお亡くなりになった方がいたと思います。

一九七九年、僕の勤務していた会社が一五周年記念の会場としてこのホテル内のレストランを使いました。この時、僕は応援のため日本から参加しました。その翌年結婚することになる僕の奥さんも社長令嬢やその他女子社員とともに和服姿でパーティ会場に華やかさを演出しておりました。

一九八〇年代に入ってからこのホテルに日本の会社が本格鉄板焼きレストランを開店しました。日本人シェフが目前の鉄板で牛肉などを調理して客に提供するスタイルは高級黒毛和牛の味とともにロシア人客に好評で、得意

先の接待で何度か利用させてもらいました。そんなホテル・ロシアも二〇〇六年に廃止となり威容を誇った建屋も取り壊されました。

《ベガホテル》

モスクワの北西、競馬場の近く、ベガバーヤ通りに「ベガホテル」があり、ここに日本食のレストラン「東京」がありました。レストランというより居酒屋といった方が良いかもしれません。高級な食材や手の込んだ料理は無く大衆食堂の味とメニューでした。ロシア料理に飽きてきた出張員や、気兼ねのないお客さんをもてなすには絶好の居酒屋でした。現在もホテル自体は営業している筈ですが、ここにあった居酒屋は後述するように《サリュート ホテル》に引越し、名を *Caijeh* (чайзень) に変えて営業しています。

《ソールブラザ》

ここは日本食ではなく韓国焼き肉店です。とあるソ連専門商社に勤めていた知り合いの商社マンがスピニアウトして開店しました。一九九一年か一九九二年頃のことと思います。随分

苦勞して店をオープンし、味もサービスも良く、社宅から近いこともあり、ちよくちよく家族連れで利用させてもらったのですが、程なくしてひっそりと店を閉めたようです。閉店時、僕は帰国してしまっていたので詳しい経緯は知らぬままですが、その知り合いの方は今もロシア関係の仕事を元気に続けておられるようです。

《サリュート ホテル》 *Caijeh* (чайзень)

《サリュート ホテル》はその昔、僕の勤めていた会社がホテルの管理・運営用コンピューターシステムを納入した全ソ労働評議会の系列のホテルです。モスクワの南西部に位置し、街の中心部からは少しは離れています。当時の勤務先には比較的近い位置にあるホテルでした。ヴヌーコヴォ国際空港まで一八kmというロケーションで、この空港を利用して国内出張する場合は便利な宿泊先でした。

このホテルの一階にホテルベガの居酒屋「東京」が移転し、名前も新たに *Caijeh* (чайзень) として営業しています。刺身はもちろん、焼き魚のホッケや秋刀魚が美味しいと評判です。今はどうかわかりませんが一時、宅配の日替わり弁当もやっついて、ロシア国内出張の移動時、



《一九九〇年代》

ソ連崩壊後の一九九〇年代、モスクワに「サツポロ」や「土佐藩」などの日本食レストランが登場しました。「サツポロ」はプロスペクト・ミーラ（平和通り）にあり、レストランも利用しましたが、納豆や油揚げなど当時なかなか手に入らない日本の食材を扱う小売店を併設していたので、たびたび買い出しに出かけたものです。「土佐藩」の記憶はあまりありません。いずれにせよ、これらのレストランではスシ、刺し身の他、前菜や鍋物も美味しくいただけただので、一九八〇年代と比べ日本食がぐっと身近なものになりました。

一九九〇年代半ば以降は、「銀の滝」や「ヤキトリヤ」などが出現しました。「銀の滝」は会社事務所の近くにあったので、出張時にちよくちよく利用しました。「ヤキトリヤ」はあちこちで看板を目にすることはありましたが、僕自身は、店内で食事をしたことはありません。いずれも日本の居酒屋に似せた店づくりを目指したそうです。

スイス料理の店、デンマーク料理の店、ドイツ風ビア・バー、朝鮮焼肉の店「ピョンヤン」などのレストランも次々と出現してモスクワ

の食文化はバラエティーが豊かになり、味やサービスを含め店のレベルが向上しました。

「ピョンヤン」は北朝鮮の大使館が関係する店でしたが、コシの強い焦げ茶色の冷麺はこれまで食べたことのない食感で美味でした。

又、ロシア料理もソ連時代の画一的な味とメニューから脱却し帝政時代の宮廷料理を再現するような店も出てきました。そういう店の一つでいただいたアムールウナギの蒸し焼きは骨を全てピンセットで抜くという前処理も完璧で、和風の甘辛照り焼きとはまた別の旨さがあり、格別のお味でした。

《二〇〇〇年代》

二〇〇〇年前後から、モスクワには価格的にお手頃なスシバー・チェーン「プラネタ・スシ」や「タヌキ」が登場しました。前出の「ヤキトリヤ」は、サンクトペテルブルク他、地方都市への進出も果たしました。これにより、日本食は一般のロシア人市民の間にも急速に浸透していきました。

ロシアのニジニ・ノヴゴロド州の鉄鋼関係の工業都市ヴィクサには鋼管製造設備に関係する商談で何度も出張しました。こうした小規模

どうしても日本食でなければというお客さんにとつて、ここでの弁当は便利でした。

昔々のことですが、この店で支払いの際にカードをスキミングされたことがあります。同じ店から同じ額が請求されたのでカード会社が不正に気づき、事なきを得ました。そんなことがあってからロシアでのカードの取り扱いには注意を払うようになりました。

な工業都市にも寿司バーが出来、ロシア料理店のメニューの中に日本料理が取り入れられ始めました。ここで食べたウナギの照り焼きは、ウナギが大振りでちよつと脂っぽいのですが、味は結構おつなものでした。

その後、モスクワに高級日本食店「誠二」が開店します。これまでの安い寿司バーではウズベク人やカザフ人が日本人になりすましてごちなく寿司を握っていました。この店では日本人シェフが食事を提供していました。こうした高級日本食店ではマグロを築地から空輸するなどして、リッチなロシア人客を取り込んでいるのです。

二〇〇〇年代半ばになると、「いちばんぼし」が登場します。この店は豊富な居酒屋メニューと手軽な価格で人気を得て、日本人駐在員はもとよりロシア人の間でも人気店となりました。こうして、二〇一〇年代の終わり頃まで、モスクワでは日本食といえばカルフォルニアロールのような「スシ・ロール」が中心で、僕の所属していた機械技術グループが取り扱っていた日本製の寿司ロボットや海苔巻きロボットもそれなりに売れていました。

二〇一七年九月、「シベリアのレストラン王」と称されるノボシビルスク出身のレストラン



経営者デニス・イワノフ氏がモスクワのスマレンスカヤ地区に「ラーメン居酒屋・クウ」第一号店を設けました。「ラーメン居酒屋・クウ」は二〇二〇年七月現在、モスクワ市内に四店舗を数えるようになっています。

現在、若きロシア人起業家が「RAMEN」、「JAPAN」、「泉」など、カジュアルな日本食を普及すべく挑戦を続けています。こうした動きを見て、業界の専門家はロシアではこれまでより本格的な、ファストフードよりグレードがアップした「ファストカジュアル」が今後のトレンドになるだろうと予測しています。(完)