

令和元年 アメリカ給食産業視察研修記

株式会社東京天竜 給食事業部 佐藤 篤

去る令和元年 11 月 3 日(日)から同月 11 日(月)までの 9 日間、(株)東京天竜 東社長を団長とする協会各社（北海道から沖縄まで）22 名と公益社団法人日本給食サービス協会 長谷川事務局長、添乗員の計 24 名の「アメリカ給食産業視察団」が結成された。
成田国際空港第一旅客ターミナルで結団式をした一行が目指す目的地はロサンゼルス、ラスベガス、サンフランシスコ。17 時発の全日空便で最初の目的地ロサンゼルスへ出発した。



ハリウッド

いきなり誰もが異国である事を認識

「HOLLYWOOD」を眺めるチャイニーズシアター

到着は現地時間の 9 時 45 分空港からはバスでフードコートのあるサンタモニカへ移動し、各自昼食をとる。商業施設内のフードコートであるが、飲食店の店構えはやはりアメリカ。多くの店が具材やトッピングを選べる形式のメニューを採用している。

それぞれの個性を尊重する国ならではの需要という事なのだろうか。滞在中に目にする店の多くはこの形式を採用していた。

その後移動したチャイニーズシアターでは、ここが間違いなくハリウッドなんだと判る光景を目にする事が出来た。昔よくテレビで見たことのある「HOLLYWOOD」の看板。後で写真を見直してみても合成写真とは思えないスケール。

数々の有名映画スターの手形や足型が残されており、その他著名人の名前も通りのタイルに記録されていた。その中で新しくも多くの人に触られ(踏まれ?)、汚れ方が他とは違う一枚を発見した。それが「Donald Trump」。さすが現職の第 45 代アメリカ合衆国大統領。その注目度は映画スター以上という事が感じ取れた。

ロサンゼルス

ステーキ大国アメリカで頂く本場の味
BLACK ANGUS

初日の夜はステーキハウス「BLACK ANGUS」。視察団として初めて全員でとる食事という事で乾杯!!こ

こで初めてこの一団が揃って食事をする。この食事がここまで話していないメンバーと交流出来る時間になった。英語については添乗員さん頼みのメンバーが多い中、ダイレクトに英語で注文出来る方が頼もしく見える。やはりこれからの時代、言語の壁で立ち止まっている場合ではないと痛感させられる。この気持ちを忘れずに帰国したら英語の勉強を始めよう。

料理の方とはいうと、やはり店の看板であるアングスステーキ。お勧めの焼き加減ミディアムレアで食すステーキから、いきなり本場の技を勉強させて貰った。

ジューシーな焼き加減ではあるが食事中全く皿に血が流れ出ない。血を落ち着かせる為に長時間待たされた記憶もない。取り扱いが計算し尽くされている。ただ量も本場アメリカサイズ。付け合わせのジャガイモやブロッコリーの豪快さにも驚いた。



ロサンゼルス

一日に 4000 人以上のお腹と心を満たす社員食堂
20th Century Fox Studio Cafeteria

最初の視察先は「20th Century Fox Studio Cafeteria」。一日の利用者 4,500 人にのぼる社員食堂は、「カミサリ」「カフェテリア」「モーズカフェ」「ニュースカフェ」の 4 つから成り立っている。社員食堂と言っても、人に伝えるのであれば、いわゆる「レストラン」と呼んだ方がイメージと合致するであろう。ここでは 10~5000 人規模のイベントまで対応しているという。

まず通されたのがカミサリのダイニング。こちらでレストランディレクターのポール・ワーナー氏に話を伺った。こちらで提供する食事は健康志向が強く、地産地消を基本としている。

勿論、ここは天下の FOX スタジオ、映画監督や俳優が利用する事も多い。そして誰でも利用出来る上、お客様の要望には「NO」とは言わない。「どうしたら答えられるか」を考える事を基本としているという。私達サービス業の共通する点であり、この規模で実践している事の難しさもまた、同業だからこそ推察してしまう。近年増えつつある食物アレルギーへの対応は勿論、ミートレス、ベジタリアン等も合衆国ならではの個性も抱えている。そして舌の肥えた方もいるであろう…

自信を持って私達に説明してくれるワーナー氏の話を知っていると、多くの努力を乗り越えて来たことが窺える。そしてここでの取り組みは“提供”までに留まらない。

余った食材は“ミッション”と言っていたが、専用の段ボールに入れられホームレスへ提供されるようにリサイクルの流れが構築されている。勿論食材をそのまま食べられる訳ではないので、地元のボランティアの方がそれを使って料理してくれるのだという。

環境への取り組みも地域と連携している。

多くの人が入り出りするこのスタジオ。敷地内の道路地下にセンサーが設置され交通量（排ガス量）を量っているという。車社会ならではのチェック体制が敷かれている。衛生面については地元の衛生局からの厳しい監査もある。器具の検査から温度管理についてのチェックまで定期的に行っていると話していた。衛生面は日本の基準が高いこともあってか、驚くというより、当たり前前感覚として入ってきた。



ロサンゼルス

仏食品会社ソデクソへの業務委託
米国最大手電話会社A T & Tの社員食堂

ここでは、その日に選べるメニューが出来上がり次第写真ネット上にアップする。そして社員はそれを見て食堂へ行く前に食べるものを決める事が出来る。

こちらは対面カウンター式の提供で、具やトッピング等をチョイスして完成させるものがある。

ここが作られた当初はサラダバーが構想に入っていなかったという。しかし、多くの利用者のニーズによって、後付けて設置したそう。この事からも、この国の食に対しての健康ブームが伺える。

その日の個人のコンディションを入力する事で摂取するものを教えてくれる最新機器も導入されている。

そして日本食(寿司)の調理を担当している方は私達から見ても日本人と間違えてしまうアジア系の顔立ちの方。日本とは全く関係は無いと言っていた。

臨場感という観点で欧米の方には効果がありそうだ。



ロサンゼルス

チームの団結に大きな影響を与えた
調理実践・レジデンスイントーランスBBQ

そしてこの日の夕食兼調理実習は宿泊先「レジデンスイン」の野外施設を使ったBBQ。

それぞれ“前菜”、“焼き物”、“主食”、“デザート”、“調味料・飲料”の班に分かれ、地元のスーパーで買い出しから開始。実際に調理する目的が無いとなかなか見ないであろう目線でスーパーの食材と商品に向き合う。

まずは野菜売り場へ行ってみる。日本でお馴染みの野菜もここでは違う顔をしている。

例えば人参。日本産のように太くはなく、痩せていて細い。

他の野菜も同じ物のはずだが、少し違っている物が多い。ロットも大きく、少しだけ使いたいものはロスが多くなってしまうので購入を躊躇した。

魚介類は売り場スペース自体が小さく、ラインナップも生食用は置いていない。“加熱する前提”で売られている。その中で一番多く見かけた物はサーモンとボイルした海老。

更に言えば、生で売られている物よりも、真空パックされて冷凍で売られている物の方が多くを占めていた。

アメリカの生活スタイルには冷凍が合っているという。大きな冷凍庫や冷蔵庫を保有し、大型の車で買い物に出掛けてまとめ買いする。そこで求められるのが数日保存出来るものになってくるのは当然の流れである。

肉も冷凍パックのレパートリーが豊富だ。そしてポーションが大きい。

購入した食材から調理するメニューを考えていくのだが、メンバー全員が必ずしも普段から調理しているわけではない。

皆と一緒に調理に携われて、且つ見た目にも味的にも美味しい物を作りたい。

私の担当は「前菜」だったが、メンバー4人、部屋で調理している間、他の担当の方にも多くの協力をして頂いた。それぞれの部屋は離れていたが、何往復もしている周回アスリートも現れた。

一緒にこのミッションを成し遂げる事で一層のチームワークとコミュニケーションが生まれた。

この会食の最後に団長からの号令で、一人一人この視察旅行に対しての思いを発表し、また深くメンバーの境遇と人となりを知る事が出来た。



ロサンゼルス
ハイクラスシニアホーム
Belmont Village Hollywood Hills

アメリカでシニアの方を対象にした入居施設は「インデペンデントリビング」、「アシステッドリビング」、「ホスピス」と3段階に分かれている。その真ん中「アシステッドリビング」にあたるこの施設は現在 120 名が入居している。相場の 2〜2.5 倍の費用が必要なこの施設では、各部屋もさることながら、食堂もレストランと見まごう作りとなっている。ここでは 3 種類のメニューから昼夜いつでも注文する事ができる。メニューには、ローカルな地方料理も積極的に取り入れているという。当然、嚥下困難な方への対応もある。介助を要する方の食器等も常食と同じ物を使う。シェフの見た目は、一見派手というかお洒落な感じであった。しかしイメージに反して、私たちに説明してくれている表情からは、仕事に対しての利用者に対しての気遣いや仕事に対しての誇りを感じた。そして間違いなく日本と違うと感じたのは「赤ワインいつでも飲み放題」！



ロサンゼルス

良い意味で先入観を覆された カラフルな見た目の
アメリカの“SUSHI”

まさかアメリカに来て寿司を食べる事になるとは思ってもいなかった。

私達は空き時間にフードコートで軽食を探していた。ショーケースに彩り良く並べられた“それ”は、紛れもなく私達日本人にお馴染みの“寿司”だった。

握り寿司と巻き寿司が並んでいるのだが、こちらのメインはサーモンだという事が一目で解る。次に鮪。そしてその次はアボカド。食材の使用量比率ランキングとしてはその位であろう。やはり白身魚や貝といったところまではあまり浸透していないようだ。

見た目に鮮やかだが、味はどうだろうか？

シャリは思いのほか違和感なく食べられる。日本の若者の間でよく使われているこの表現はこういう時にこそ使われるべきではないか。“普通に美味しい”。

ひと昔前のアメリカにおける和食を知っている方からすると信じられない程の向上であるらしい。

日本のそのままの味で受け入れられているという事だ。それだけ食文化の交流が深くなって来たという事だろう。



ラスベガス

テレビ番組から生まれた 3 ヶ月待ちのレストラン
Gordon Ramsay Hell's Kitchen

2004 年にイギリスで生まれ、アメリカでは 2005 年から放送が始まった大人気料理リアリティショー「ヘルズキッチン〜地獄の厨房〜」を再現したレストラン。

その演出はというと、赤と青のオープンキッチンにそれぞれのカラーのバンダナを頭に巻いたコック達が、料理対決をするというもの。日本ではかつて「料理の鉄人」という番組があったが、それと関係があるのではないかと考えてしまうコンセプト。

番組初代シェフであるゴードンラムジー氏が手掛けた店が、ここラスベガスに 2018 年 OPEN した。

レストランにして来店数 1,300 人/日のこの怪物施設は、全米第 2 位の売り上げを誇る。

当然、多くの食材を取り扱う事から、ここでの環境への配慮も注目を浴びる。

バンケット利用も頻繁にあり、発生する食材ロスは年間370万kg。その食材ロスへの取り組みとして、エリア毎に廃棄食材収集便が地元の養豚場へと運ぶシステムを採用している。

肥料として利用する事が出来ないのが油だという。毎日調理後はフィルターに通し再利用するが、数回使用して使えなくなったものは燃料へと再利用される。

仕入れる食材の選定にも、環境への配慮を忘れない。飼育方法が環境へ配慮されている事をリサーチ出来ているニュージャージー産のサーモンや、ワシントン州の貝類、飼料にコーンではなく人参を使っているカリフォルニア産の牛肉というような基準になっているという。

この取り組みに対して、ネバダ州の保健所からもチェックが入る。社内ではセーフティチームが幾つかのチェックポイントを設定し、シェフが監査役になる。

ここで働く料理人はそれぞれ保健所の免許取得が必要だが、シェフやマネージャーには更に別の認定書が求められる。

このようにしてシェフ10名、料理人66名、フロアスタッフ150名のメガレストランは地域に誇れるものとなっている。



ラスベガス

カジノで賑わうメガホテル

Tropicana Las Vegas - A DoubleTree by Hilton Hotel

コンベンションシティラスベガスにあるホテルの殆どがカジノを併設している。言い方を変えればカジノで遊ぶお客様がラスベガスに泊まりに来るのだ。

それが故に、レストランに求められるサービスも異ってくる。ここではシェフのロバート・バトラー氏に話を伺う事が出来た。

ギャンブルをメインに泊まる利用者の勝敗次第では、オーダーが変わる事もある。通常メニューには載せていないカジノ客向けの高級なワインも取り揃えているとか。料理はステーキやロブスター、ホタテ、サーモンといった誰もが好む物がやはり人気という事で、残念ながら日本の食材やメニューは扱っていないらしい。強いて言う

なら、「オーストラリア産の和牛(と言っていた)」が使われていた。

そんなギャンブルシティであるが、ここネバダ州の保健所チェックは、全米で2番目に厳しいという話を聞いた。



ラスベガス

日本でも人気 本場ローストビーフレストラン

Lawry's The Prime Rib - Las Vegas

日本でも東京(恵比寿)と大阪(梅田)に店を構えるローストビーフ専門レストラン「ローリーズ」。その本場アメリカ、ラスベガスでプライムリブを食す事が出来るとは感無量。

その名の通り最高級グレードのブライリブのみを使用した超巨大なローストビーフをお客様の前で切り分けるスタイル。演出から料理に至るまで他に類を見ないお店である。シーフードの取り扱いもあるようだが、無論、一団は全員「肉」を頂く。

既に焼いてあるのに「焼き方」を選ぶことが出来る。

一本丸焼きしているので、太くて一番火の通り難い部分が“ミディアムレア”に、端に行くほど“ウェルダン”に近づいていく。それによって好みの焼き加減が指定出来るという訳だ。

サーブするシェフの一刀でステーキの大きさが決まる為、やり直しが利かない真の一発勝負。ただ、誰も重さが合っているのか判らない事も、また事実。

旅の中で肉を食べる機会は多かったが、『ローリーズのローストビーフが一番美味しかった』と口にするメンバーが多かった。



カリフォルニア・ネバダ
長野県に匹敵する広さ 全米最大国立公園
Death Valley National Park

この日は視察オフの日程。一路バスで地球とは思えない場所と呼ばれる砂漠のデスバレー国立公園へ。
映画「スターウォーズ」の撮影場所にもなった異次元の光景が広がる。海面よりも低く果てしない塩の荒野もまた、異次元の山々の隣に広がっていた。
誰も足を踏み入れていないであろう場所の塩をひと舐めしてみると良質な味であった。
現地のガイドさん曰く、以前に案内した事のある漬物屋さんの目にも適った程だという。
その日の夕方、ラスベガスのプレミアムアウトレットに行き、日本のそれとのスケールの違いに驚いた。アメリカのブランドは 50〜75%OFF がひしめき合っていた。2時間の滞在時間があったが、あっという間に過ぎてしまった。



サンフランシスコ
オーガニック重視の学校給食
Bayside Martin Luther King, Jr. School

最後の視察先となるこの学校には、日本でいうところの幼稚園〜中学2年生までの子供たちが在籍している。
ここサウスリートマリシティは香川県坂出市と姉妹都市関係にあり、私達が日本から来るという事で、市長と教育長、給食の関係機関の方も学校に来てくれていた。視察に訪れた私達から日本の給食の取り組みを逆に学びたいという気持ちをひしひしと感じた。
この学校の給食は、“Turning Green”というNPO団体が運営する“The Conscious Kitchen”で、“Fresh. Local. Organic. Seasonal. Non-GMO (新鮮、オーガニック、地元産、旬、遺伝子組み換えでない)”の頭文字である「FLOSN」を取り入れている。
学校の脇にある農園でも子供達が野菜を育てており、給食にも使われるという。
実際に調理場を見てみると、そこには一見すると小さな子供たち相手に給食を作っているとは思えないガッチリとして髭を蓄えた人が2人。暫く見学していると、最初の印象とは全く違う優しく親切な方という事がよく解っ

た。視察への対応も丁寧で、子供たちへの愛情は表情を少し見ただけで直ぐに解った。
学校自体は小さく、全校生徒 109 名という規模だが、全て盛り付けして提供する事を考えると、2名のシェフと補助の方1名の中、調理中にわざわざ挨拶に来て頂き有難く感じた。
視察団の分まで盛り付けてもらい、更に通常の「2割増し」の業務である。負担が解るだけに大変有難く給食を頂いた。



サンフランシスコ
急遽さよならパーティー前夜祭
Bubba Gump Shrimp にて

元々の旅程では、この日の夕食は各自自由行動になっていた。しかし、メリックスの大高社長がやむを得ず業務の都合で1日早い帰国となる為、メンバーの総意でこの日もお別れ会をする運びに。
団長以外殆どのメンバーが英語に不慣れな中、ネイティブな会話で数々のフォローをして頂いた大高社長への感謝の気持ちからこの会が実現した。

サンフランシスコ市内観光

決して和食が恋しくなって手を出した訳ではない。
この日の昼食は自由視察中の為、各自で好きな物を選ぶ。私が気になったのは、フードコート内で海鮮丼を提供しているお店で、やはり全てにおいてアメリカらしい“選択式”になっていた。
器のサイズ、米の種類(玄米 or 白米)、メインとなる魚介(海老、タコ、鮪、サーモン)、トッピングの野菜(玉葱、めかぶ、キムチ、ピーマン、枝豆、コーン)、ソース(醤油以外にドレッシングが数種類)の中からそれぞれ好みの物を指定していく。店員と注文者がカウンター越しに一緒にスライドして完成まで動く(サンドイッチ店 subway と同じ雰囲気)。
私は醤油にワサビをトッピング。美味しかった。
こちらの和食がどのような味で提供されているか知りたかったのだ。
決して我慢が出来なかったからではない…。

サンフランシスコ
本当のさよならパーティー
チャイニーズレストランにて

遂に旅のクライマックスが来てしまった。
事前の想像では、メンバーの皆さんと仲良くなった頃にお別れするのだろうと考えていた。皆さんの力と努力の結果なのであろう、旅の序盤から仲良く、凄く団結した集団であったと感じた。
そんなメンバーと一緒に食事をするのもこれが最後となり、会の中でそれぞれの感想を皆がそれぞれに伝えた。先に帰国された大高社長にも、是非この様子を共有したいというメンバーの声で、撮影して送らせて貰った。
最後に東団長からのメッセージを真剣に聞いている参加者の表情は、長年仕事を共にした仲間のように感じられた。
これで終わったかと寂しく思われた会食だったが、任意の二次会にこれまた全員が参加するという展開に。
ホテル近くのメキシコ料理店の明らかに濃いめのハイボールで最後は締めくくった。



無事に成田空港に到着し、この視察団は解散した。
日本全国から集まっている為、まだここから飛行機や新幹線で帰る方も多いが、一先ず旅程は終了した。

この視察旅行については、弊社代表が団長を務めている事もあり、数年前から良く話を聞いていた。
実際に参加出来た事は大変光栄な事で、間違いなく今後の人生に大きく影響してくると思った。
日本とアメリカの給食システムの違いだけではなく、それを取り巻く環境自体に違いがあり、文化が大きく関わっている事が改めて感じられた。
日本のシステムは凄いい。しかし本当に必要な事ばかりなのか考える機会にもなった。
システムばかりではない、違う観点で給食に向き合っていく事も学んだ。
今回のメンバーは、日本全国から集まったあらゆる給食分野の方々だった。ここでなければ出会う事もなかったであろう距離の方と知り合い、今後の給食産業の発展に向けて切磋琢磨していける仲間が出来た事は大きな財産となった。
最後に、この視察が楽しく安全に終わる事が出来たのも、添乗員の大西さん、体力の限界まで私達を引っ張って頂いた東団長、そして仲の良い視察団メンバーの皆様のおかげであると感謝している。そうした皆様、そして旅程期間、業務に変わらず勤しんでくれていた職場の仲間へ御礼申し上げ、この旅行記を締めくくりたい。