

～はじめに～

令和5年11月4日(土)～11日(土)までの8日間、会員11社16名と添乗員を合わせて17名でロサンゼルス、ラスベガスを訪問。現地の給食施設を視察する。今回の視察はコロナウイルスの影響で見送られていたこともあり、海外視察は待ちに待った4年ぶりの再開となる。

4日14時30分成田空港第二ターミナルへ集合。

東社長(株式会社東京天竜)を団長とする視察団が結成された。顔認証の搭乗受付機械に多少苦戦したが、無事に手続きを終え、17 時 10 分発ロサンゼルス行きにて出発。同日の 4 日 10 時 50 分ロサンゼ

ルス空港(LAX)へ到着。

時差と、時計の針を1時間戻すデイトセイビングの影響を受け、長い視察初日がスタートした。

【成田空港での団結式】

[illegible]

1日目

サンタモニカ、ファーマーズマーケット、ハリウッド

まずは、ロサンゼルスダウンタウン西部に位置するサンタモニカビーチへ。1906年に建築された100年以上の歴史ある栈橋「サンタモニカ・ピア」を眺めた。その後、視察団はバスで1930年代から続く青空市「ファーマーズマーケッ



ト」へ向かった。駐車場付近にあるランドマークの時計台やアンティークなガスタンドがあり、昔から使用されている

趣ある緑色の可愛らしい木造カートは細い路地にところ狭しと並んでいる。



敷地に入るとタイムスリップしたような懐かしい雰囲気を感じるマーケットだ。敷地内には多数の店舗が並列していて、



活気がある。
数多くのフルー
ツや野菜な
どの食材が積
み重なって並
んでいる店舗

から、オーダーしてから作り始めるハンバーガーやクレープ、レモネードなど、ここでしか食べることのできない店舗が満載。周辺にはテーブル、椅子が配置され、マーケット全体がフードコートとなっている。



アメリカでの最初の会計。不安な為、添乗員と一緒に注文。パストラミサンドを食べた。シンプルなパストラミとパンだけのサンドウィッチ。その場でカットされ作られたからか、雰囲気か。とにかく美味しい。パン嫌いの私でもそう感じた。ただ、量がすごい。明らかに日本の倍以上。

付け合わせのフライドポテトもマクドナルドの L サイズ以上か。一人前に小袋ケチャップが6～8個付いてきた。その後映画産業の中心地であるハリウッドへ行き、ウォークオブフェーム、ハリウッドサイン、チャイニーズシアターと華やか



なアメリカ文化に触れた。長い一日の終わりは、イタリアンレストランで夕食会。このころには、丸一日、一緒に行動したせいか、空港での緊張感が互いに和らいだ。

明日からいよいよ業務視察開始。

2日目 GETTY、LA・live、ユニバーサルウォーク、BBQ

① 集客施設視察

視察団は「GETTY 美術館」へ。1954年石油王ジャン・ポール・ゲティが、莫大な財産を使って集めたコレクションの為に、ギャラリーを建てたことから始まっている。

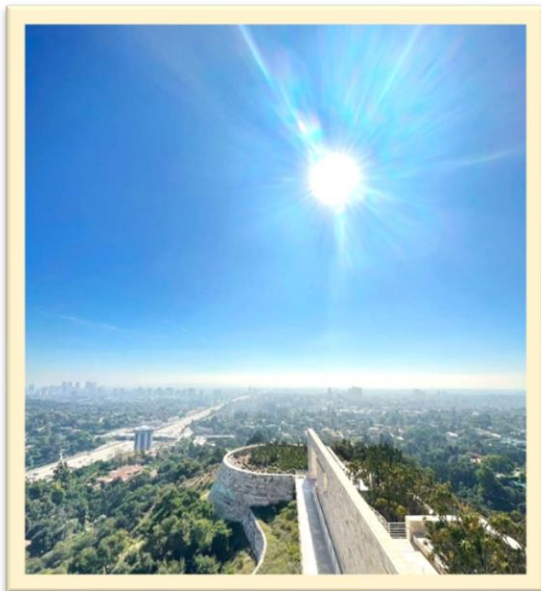


1976年に彼が亡くなってからは661,000万ドルの遺産を受け継いだゲティ財団が管理している。遺産金額でもわかるように、個人で作った美術館としては桁違いに大きい。

ビバリーヒルズの一角、丘全体が施設となっており、わくわくしながらトラム電車で登って入口へ。世界中の言語の館内マップが置いてあり、とても親切。世界中から来館していることがわかる。5つパビリオンとエキシビションパビリオンがあり、見応えがある。結局見学時間内では全部は回れなかった。ゴッホやモネの有名な展示品だけではなく、日差

しに映える白を基調とした眩しくも美しいミュージアム自体も素晴らしい。

高台の建物の外に出てみると、庭園先に見えるロサンゼルス景観が見渡せる。



ゆったり過ごせるカフェもあり、丸 1 日楽しめるパークとなっていた。

次に、LA・live。人口増加による再開発でタワーマンションの建設ラッシュとなっている。ダウンタウンにある屋内競技場のクリプト・ドットコム・アリーナ、ピーコックシアター、グラミーミュージアム前を散策。今のロサンゼルスを知ることができる。ダウンタウン中心地。ガイドの説明では決して、治安、教育環境はあまり良くないらしい。

ロサンゼルス富裕層は郊外の丘の上に住む。利便性が良いわけではない。

それよりもコンビニ、店舗があれば、人が集まり治安が悪くなる。もともと西海岸はスペイン領の砂漠地帯。その後メキシコの土地となった経緯がある。年間降水量 200mm。公共交通機関の発展よりも先に都市が急速に拡大した為、車社会と

なった。高速料金無料、車保有率 85%、幹線道路以外は路上駐車 OK。車線は片側 5、6 車線当たり前。それでも毎日大渋滞。日本には無いカープールレーン(2 人以上の乗車専用レーン)があるのも納得。違反者は 5~6 万円の罰金となる。



そのカープールレーンを走り次の目的地は、ユニバーサルスタジオウォーク。ユニバーサルスタジオには入れなかったが、ユニバの雰囲気を楽しめることができた。両サイドには派手なショップ、レストランが立ち並んでいる。どの店舗も賑わい、外観や陳列、販売スタッフの対応など興味引く面白いものが見られた。

視察が終了し、宿泊先のレジデンスイントーランスへ。

② 購買体験と調理実習

夕食は、BBQ。各班に分かれスーパーマーケットでの購買体験と調理実習。購買体験では日本のスーパーマーケットでは珍しいセルフレジでの量り売りの精算も体験することができた。





調理実習はというと、買い出しの段階から大苦戦。食材探すが見当たらない。私の班は主食調理の担当だが、献立もなかなか決まらない。結局、パエリア、焼きおにぎり、トマトパスタ、ピザ。段取り悪く、あれこれやり過ぎ。結果、パエリアが集合時間に間に合わず。

東団長へ遅延の謝罪は、年長者である私の役目。東団長から「お客様への提供だったらいかに言い訳をする？」全くもってその通り。電子レンジにオーブンが備わっていると思ったがない。鍋底が電気コンロと中心部しか接地せず、火の通りに時間がかかるなど。お客様には関係ない。おまけに他の班は時間通りに仕上げている。完全なる力量不足。申し開きなし。でも失敗した結果、班の絆は深まったので良しとする。



15 分ほど遅れて炊きあがったパエリアも、冷めた料理の中に提供されたこともあり、提供温度は非常に満足。美味しかった。その後、火を囲み、全員が再度自

己紹介と仕事に対する熱い思いを発表し語り合った。



3 日目 CALTECH カルテック、LACS、LATTC

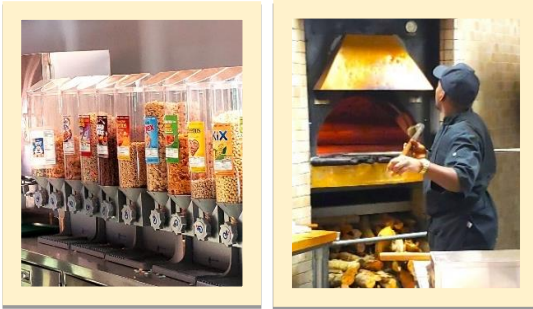
③ 企業のフードサービス視察

カルフォルニア工科大学の食堂視察。昨年の大学世界ランキングは、オックスフォード大学に続き第二位。総学生数は2200 人と少数精鋭の小粒機関にもかかわらず、これまでに39 名のノーベル賞受賞者を輩出している。中には NASA 関連施設もあるため、企業の側面もある。そんな世界的超名門大学の食堂視察を行う。なにか食堂にも秘密があるかもしれないそんな事を考えながら視察する。

入学すると一年生は全員キャンパス内の寮で暮らす。ここでの特徴は、寮はキャンパス内にもあり、食堂とつながっている。営業時間は7時から26時の間ならいつでもキャンパス内のどこかで、必ず開いている食堂がある。運営方針としては、まず学生を大事にする。フードサービス部門は非営利なのだ。だから学生の意見を尊重する。少しでも学生の環境を良くし、要望に応える。

サラダステーション、パスタステーション、サンドステーション、食物由来食品のみのプラントステーション。

シリアルビュッフェに、ピザ窯も。そして和食の食堂もある。留学生も多い為、沢山のミールプランがある。栄養価も計算され、ベジタリアン、ビーガンなど文化の違いを尊重した取り組みがなされている。



専用の web があり、そこに学生が入力するのだ。医者から言われて制限されている栄養素や食品にも対応するそうだ。

他にもイスラムのハラールやあらゆる宗教を考慮し食事を用意する。キッチンも別けて作っているという徹底ぶりには驚かせられる。多様性を学ぶためにも、あえて全員に提供する事もあるという。

また、学期に一度はフォーマルディナーを実施する。毎週木曜日は学生自身がグリルを担当する。キャンパス内には、42 基のタワーで水耕栽培をしている。地産地消の促進のため、仕入れ先は 160 マイル圏内に限定。学生にも実際にどの業者から仕入れているか見てもらいたい。世界的名門大学でもなのか、だからと言った方が良いのか、食育にも相当力を入れている。学生は食事からも沢山の事を学んでいる。学ぶ事への食欲さには感服するほかない。

④ 映画 TV 総合撮影施設視察

続いてはダウンタウンにあるロサンゼルスセンタースタジオの食堂見学。2012 年

に設立された映画、テレビ番組の制作スタジオの食堂見学。スタジオビル内のカフェテリアだが、一般の方にも開放している。サラダランチ、ライスボール、ハンバーガーランチがある。今までの料理もそうだが、ここもご多分に漏れずアメリカサイズのアメリカ方式。サラダランチのサラダは、自分でカスタマイズする。30 cm ほどの大皿に自分の選んだ野菜が次々に盛り付けられる。

もちろん単語がわからず、話せないから、指で示すしかないが。



上に載せるトッピングもチキン、ターキー、アボカド、エッグ、豆腐、ドレッシングも。このスタイルなので英語が話せない私は苦勞する。お客が選ぶスタイル。私が食べたハンバーガーのパテの焼き加減も当然選択できる。

お客の数だけ何通りもメニューがあるのだ。会計はクレジットカードで支払う。食堂を管理されている店長に質問する機会があった。

来客人数や、客単価、契約内容などいくつか質問したが、数字の話は NG らしく答えてもらえなかった。それどころか気分を害したようだ。明らかに厨房の見学時間が短くなった。文化の違いか。

⑤ プロの料理人育成学校視察



プロの料理人を目指す学生 500 人、ベーキングの学生は 200 人。二学期制の学校である。最新設備、器具が充実している。キッチンラボ、ベーカリーラボなど沢山の教室がある。1 階にはカフェが併設され、学生が運営もしている。店員としてサービスを学んでいる。

巨大なシャケを脱水する機械もあった。旨味を凝縮、食材を長く保存する方法を教えている。



この学校は、2012 年からスキルを競う州大会に出場していて、今では毎年カル

フォルニア州チャンピオンを輩出している。ほとんどの学生が高卒で入学するが、去年は 72 歳の女性もいた。年齢制限は設けていない。アメリカでは調理師免許はなく、卒業証明だけである。専門学校というよりは職業訓練校に近い。

一つ驚いたのは、キッチンのガスレンジだ。口火がずっとついている。日本ではありえない。そもそも、口火を消せないのだ。消せる設計のガスレンジもあるというが、高額になるからここでは使用していない。ここでも文化の違いか。エネルギー大国の一面を見た。



帰り際には穫れたての果物、ワックスアップルを頂きその場で食す。口の中にほのかな、甘みと酸味が広がる。お土産には学生の手作りケーキ。見学の受け入れの温かさに感動した。

3 回目の夕食会。中華料理店「鼎(ディン)・泰(タイ)・豊(フォン)」。

団長の奢りという事になり、迷わず全員参加。またまた団員の距離が縮まった。明日からの視察は場所を替えてラスベガス。



ホースラディッシュをのせて食べる。



ベのデザートはバニラが香る乳脂肪分高めのアイスクリーム。パフォーマンス、味、サービスと全てにおいて一流だ。白ワインも堪能させてもらった。東団長があまりに高額だからか、ワインをオーダーストップしたらしいが、聞こえてない振りし、仲間とともに勝手に追加。幸せな時間を過ごした。



食後にダウンタウンフリーモントストリートへ。世界最大の電飾アーケード。1,250 万個以上の LED がアーケードに設置され、見上げるとその眩しさは圧巻。上を見てまた、驚く。人が手を広げ飛んでいる。2 つのジップラインがショーの最中も滑降している。

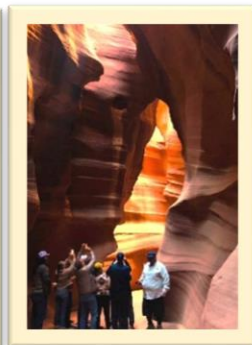


視線を下に戻すと、上半身裸のムキムキマッチョ男性とほぼ裸の女性がこちらを手招き。写真を一緒に撮ろうと呼んでいる。撮ったら最後、有料らしい。ただ、喜んでマッチョに抱きかかえられ、お金を支払う女性もいる。奥ではバンドが生ライブ、路上にマジシャンもいて、アーケード全体が、目が追いつかないほどの展開で見事なエンターテインメントだった。しかもこれだけ楽しめて無料だ。



5 日目 アンテロープキャニオン

今日は視察の休憩日。5 時間かけてバスでアンテロープキャニオンへ。アメリカ横断鉄道、テーブルマウンテン、レイクパウエル、グレインキャニオンダムを横に見ながら、ようやく到着。アンテロープはアリゾナ州にあり、原住民のナボナ族によって運営されている。原住民には神聖な場所。流れるような美しい模様の砂岩に囲まれた渓谷。上流に降る雨がもたらす鉄砲水と風が何百万年にもわたって砂岩を浸食しできている。



ガイドは陽気なサニーさん。「ハート、ハート、ハート」「クマ、クマ、クマ」とつぶやく。理由は写真を見ていただければわかるだろう。



移動時にお尻と首は疲れたが、神秘的な景色、どこまでも広がる大地に、見事に心は癒された。

同じく 5 時間かけて復路をバスで。セントジョージにある大人気ハンバーガーチェーン店 in-n-out(イナナウト)で夕食をとる。ここの売りは、昔ながらの手法で作る素朴なハンバーガー。オーダーが入ってから調理する。ポテトは生のジャガイモをカットし揚げる。もちろん野菜はフレッシュ。家族経営で、アメリカの割に価格はかなり良心的。ハンバーガーとポテト、ドリンクのセットでたったの約7~8\$。違いをあげるなら、ドリンクは

カップを渡され、セルフサービス。ケチャップはなんとかけ放題。ケチャップサーバーが設置されている。



6 日目 RESORT WORLD

RAS VEGAS

⑦ メガホテルのキッチン視察

いよいよ最後の視察となる。

ラスベガスの高級ホテルのレストランを視察することができた。案内して頂いたのはエグゼクティブシェフの橋本さん。日系四世の方だ。日本にも家族がいて対応がソフト。優しい方でよかった。



ホテル内には 53 軒のバーやレストランがあり、直営店、テナント貸、マネジメント契約している。7,500 名の従業員の内、2,100 名がシェフである。

すべての店舗のシェフのトップが橋本さんだ。その橋本さんが私たちの質問に答え、教えてくれた。

従業員専用の食堂が地下 2 階に設置されている。見学は叶わなかったが、2,500 食~3,300 食提供している。日替わりメニューを作っていて、毎日テーマを設けている。アメリカ南部料理、日本食、中華料理、ベジタリアンなど。クリスマスメニューなどイベント食も提供している。

食堂のメニューはタッチパネルになっている。従業員の食事は全て会社負担。従業員は一日 2 回まで食べていい。福利厚生にも力を入れているのがわかる。

「人のケアは人になされなければならない」という。新人給与は近隣にある 4 つのホテルの平均賃金からスタートする。好待遇であり、若いスタッフが多く働いている。

それでも、現在組合がストライキ中。スト社会のアメリカである。一方ホテルはまだまだ拡大する。膨大な敷地がある。西側に大きなコンベンションホールができる予定だ。

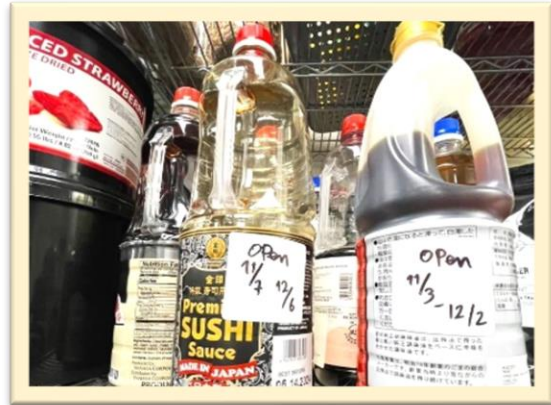
宿泊客の集客に関しても自信を持っている。近隣ホテルとの差別化のカギはテクノロジーだ。ホテル専用の「クラブハブアプリ」がある。ルームサービスは施設内すべてのレストランへオーダーが可能。配達先は自分の部屋以外にカジノのテーブルなど敷地内ならどこでも OK。巨大なホテルだからこそ、お客にとってありがたいシステムである。

最後にホテル内の日本食レストランの視察をすることができた。



高級ホテルのレストラン。HACCP 発祥の地アメリカの厳しい衛生管理法が気になる。ここラスベガスはネバダ州。特に、アメリカではネバダとアリゾナ州の HACCP 管理が進んでいるとの事。期待度が高まる。実際に現場を見ても、食材の開封日や冷蔵庫の温度記録は漏れなく

記入されていた。なかなか食べる機会はないが、ラスベガスのホテルは安心して食事が頂けるようだ。



その後、団員全員一緒に食べる最後の夕食。あつという間の一週間。寂しくもあるが、最後の食事会を満喫する。BUBU GUMP Shrimp(ババガンブシュリンプ)の肉料理でべる。また肉である。



全員がこの食事会で感想を発表した。内容からも、団員が思いっきり楽しみ、先につながる充実した研修だった事がうかがえた。素晴らしい仲間に出会えた。明日はラスベガスを発ち、ロサンゼルスを経由して帰国する。



～おわりに～

今回の視察先は2都市。一つ目はアメリカ合衆国3番目に大きい州であるカルフォルニアの都市ロサンゼルス。人口もニューヨークに次いで世界的大都市。移住してきた様々な民族が暮らす。4人に1人は自宅に帰ると英語以外の言語を使うそうだ。もともと過去はスペイン領であったため、南ヨーロッパの文化も定着している。

もう一つは、眠らない町ラスベガス。しかもF1開催目前で活気に満ちている。そして世界中の観光客が集まる街である。

どちらも日本とはかけ離れている。日本にないものがある。だから面白かった。食事の選択の仕方でもわかるように個性を、個人を尊重する。多様性の文化でもある。すべてを自身で決め、カスタマイズする。日本人の私には慣れていないせいか、少し面倒と感じる。おすすめて紹介してくれればいいと思ってしまう。若しくは、2、3通りから選びたい。まさか、ハンバーガーの注文時に、「玉ねぎ入れますかって？」予想しない質問がきた。もちろん聞き取れなかったが。

いろいろ現場を紹介、説明して頂いた現地スタッフの方もそうだ。私は先に説明をしていただいて、その後に質問する。そういう流れだと思っていたが、、、実際は先に、「何か聞きたいことがありますか？それについて説明しよう。」こちらから聞かなければ、話さない。もちろん向こうも悪気はない。そういう文化なのだ。「Are there any questions？」こちらが聞かなければ何度も聞かれる。

日本人には忖度、奥深い、配慮するなど、受け身を良いとする文化がある。が、これは日本人だけなのではないかと思った。今のグローバル時代では、自分から発信しなければ、主張は届かず、掻き消されてしまうそんな気がした。

これからは日本人も外国人と接する機会がもっと増える。多くの外国人を相手に商売もする。日本人が成功するために、生き抜くために必要なものを今回の視察で感じ得ることができた。

最後に、視察団を代表して、私たちの知らないところで、今回の視察を企画し準備してくれた方々、実際に視察先でご協力して頂いた方々に深く御礼申し上げます。また、推薦して下さった上司、参加を承認して下さった社長にも深く感謝申し上げます。ありがとうございました。

