

国際平和は食から

一代々受け継がれてきたおもてなしの心—

まち はくしょう
馬遅 伯昌

聞き手：佐多保彦 株式会社東機質 代表取締役社長

佐多：馬さんはいつお会いしても若々しくて、本当にすてきですね。生活の中で特に気をつけておられることはどんなことですか。

馬遅：ありがとうございます。でも特に何もしていません。運動もほとんどしません。その代わり、何でも食べます。私の母は113歳まで生き、100歳の誕生日にはレーガン元大統領からお祝いのサイン入りカードをいただきました。私が作った薬膳スープ(*)は欠かさず飲んでいましたが、好き嫌がなく何でも食べて、健康のためとすすめても、脂のないお肉はおいしくないと言って受けつけませんでした。私も薬膳スープは飲んでいますが、基本的に脂が多いとかカロリーを気にせず、何でも食べるようにしています。内面を豊かに、毎日栄養バランスのよい食生活を日常生活の中で整えることが、健康に過ごせる秘訣と言えます。

佐多：まさに医食同源ですね。馬さんは世界中で何冊も中国料理の本を出版されていますが、やはり多くの方に中国料理のよさを知っていただきたいというお気持ちからだったのでしょうか。

馬遅：戦後日本に家族で移り住み、主婦として家族のために一生懸命料理を作り始めたのです。それを自宅へご招待した方にご馳走しているうちに、作り方を教えて欲しいという方が私の家に集まるようになりました。元宮家の方々や、欧米各国大使館の奥様方に毎月1回料理をお教えしていたのですが、そのうちに教える料理がなくなってしまいました。それで自分で一生懸命勉強して献立を増やしていくうちに、2年経てみると200種類にもなっていました。それをまとめて本にし、『中国の家庭料理』という本を出版したことがきっかけでした。

また、多くの方のすすめで英語版、仏語版、日本語版も出版されて、あわせて21冊出版したことになります。母はよく口癖のように、「中国料理のすばらしさを世界中の一人でも多くの人に伝えなさい」と言っていましたので、世界中で私の本が出版されたことはとてもうれしいことでした。

佐多：映画俳優のダニー・ケイさんは日本に着くと馬さんのお料理



馬遅 伯昌 / まち・はくしょう

1919年生まれ。中国ハルビンの実業家選家に生まれる。父君と親交の厚かった尾崎行雄氏のあっせんにより、日本の自由学園に留学。戦後再来日し、料理を通して文化交流に役立ちたいと、元宮家、欧米各国大使館ほか多数のグループに中国料理を指導。著書に『中国の家庭料理』など日・英・仏で多数。テレビなどにも出演し、各国で好評を博す。東京都港区「シャトー三田」に「華都飯店」を経営。

を楽しみに直行されたそうですね。

馬遅：私の本をきっかけに全米で中国料理がブームになったときは本当に驚きました。全米各地を講習会とテレビ出演で回って歩いたほどです。

ダニーは、私の英語版の本を読んで中国料理を作り始めたそうで、ロサンゼルス^{ロサンゼルス}のビバリーヒルズの自宅に私たち家族を招待してくれたこともありました。私たちが到着すると、ダニーは自ら腕をふるって9品の中国料理を用意してくれました。驚くほどおいしい料理でした。どうしたらこんなにすばらしい味がでるのかとしつこく尋ねましたら、笑って「料理にはソースと同時に愛情^愛も加えることが必要だ」と彼一流の料理哲学を披露してくれました。また、一緒にいた友人が、彼がテレビに出ると1分間1000ドルにもなると言いましたら、彼は「友情のために使った時間は100ドルよりも価値がある」と言ってくれて、今でもその言葉は忘れられません。

佐多：先日は女性ばかりの料理教室にお招きくださってありがとうございました。

馬遅：今は女性を限定にして、毎月1回料理教室を開いています。そのほかに、三笠宮殿下に名誉会長を務めていただいて、^{シャトー}「華都美食会」と称するグルメの会を開いています。

私が『馬家の中国名菜譜』を出版した際には、友人と料理教室の方々が発起人となって出版記念会を開いてくれました。三笠宮殿下が乾杯の音頭をとってくださり、またアメリカ大使やドイツ大使ご夫妻など多方面からたくさんの方々にお祝いいただいて、とても感激したことを覚えています。

佐多：馬さんのお話を伺っていると、誠に国際親善食大使そのものですね。



「華都飯店」：東京都港区三田2-7-1 シャトー三田
Tel 03 3453 0893・7092

馬遷：料理を通して交流が広がり、そして国際平和が実現できればと思うのです。おいしい料理と一緒に食べると、いくら争いをしても仲直りできるでしょう。国際紛争の報道などを聞くと、料理を持って駆けつけてしまいたくなります。

中国では家族の祭壇の両側にはある詩書の字を代々一つとして命名しますが、私の孫たちの名前も中国風に名づけました。ちょうど「誠」の字に当たったので、誠中、誠徳、誠日、誠美、誠瑞、誠英、誠智をつけました。中は中国、徳はドイツ、日は日本、アメリカは美、スイスは瑞、イギリスは英、南米のチリは智ということで、みなが誠実に愛し合い、世界の平和を呼びかけるようにとの希望を託して名づけました。

また、私は食を通して人の健康に役立ちたいと考えています。医療機器を通して人の心身の療養を考えていらっしゃる佐多さんと、目的は同じですね。私は人が健康であるために努力し、人が健康を害したときに、今度は佐多さんが回復のために努力されるというように。

佐多：ありがとうございます。三田に「^{シャトー}華都飯店」を経営していられしゃいますが、私も大学時代から時々行かせていただいています。お昼はいつ行っても大勢の方が並んでいて大人気ですね。

馬遷：子供たちがそれぞれ独立したので、合理的なマンションに移ろうということになり、「シャトー三田」を購入しました。そのときに、たまたま友人からシャトー三田の1階にお店を開かないかとすすめられたのです。お店を経営するのは初めてでしたので、主人には随分と反対されましたが、料理教室の方々からも応援されて決意しました。軌道に乗ってからは、主人も友人をたくさん連れてきてくれて、次第に利用してくださるお客様の交友の輪が広がっていきました。そうして多くのすばらしい方々のご友情に支えられて、なんとかここまでやってこられました。今でも自分の食堂のような感覚があって、なるべく機会を見つけては店に顔を出し、お客様におもてなしをしたいと考えています。

佐多：やはり家庭の中で自然とおもてなしの心というものを学んでこられたのでしょうか。

馬遷：私の生まれた遼家は、四世代50人が同じ屋根の下で生活していました。当時の中国では、一族五世代が助け合って共同生活を営むことが理想だったのです。毎日学校に行く前に、両親から必ず一つ格言を覚えさせられました。「食者民之本也、民者国之基也（食は民の本であり、民は国の基本である）」というように、食に対する意識が芽生えたものこのころからです。

さらに、私は中国東北部のハルビンで育ちましたが、当時のハルビンはシベリア鉄道でヨーロッパとつながっていて、東方のパリと呼ばれていました。亡命してきたロシアの宮廷貴族たちも多く、とても国際的な都市でした。中国金融界の要人だった父の仕事の関係で、来客のない日は1日となく、お客様の顔ぶれも東洋、西洋とさまざま。こうした家庭環境の中で、母が日常生活を通しておもてなしの料理や作法を教えてくれた経験が生かされているのだと思っています。西洋では「客が一人増えたらスープに水を足す」という諺があるようですが、母は「中国料理は急な来客があっても箸さえ増やせばよい」とその長所を教えてくださいました。また、中国の伝統ではお客様を空腹のままお帰しするのは一番失礼なことだとも教えてくださいました。

佐多：ヘレンさん（次女）やお孫さんの衣真さんが料理研究家として活躍されるなど、しっかりおもてなしの精神は引き継がれておられるんですね。

馬遷：子供たちがそれぞれの家庭に合った味つけを開発しながら、また料理を通して新たなおつき合いの輪を広げていくのをうれしく思っています。

中国料理は「色香味俱全」とよく言います。見た目に色が美しく、香りがよく、味もおいしく、それらが一体となって初めて完成します。目、鼻、舌をフルに使って楽しみましようということです。これからも多くの方に、中国料理のよさを知っていただきたいと思います。今考えていますのは、漢方を駆使した薬膳中華の会を開くことです。佐多さんにもぜひ手伝っていただきたいですわ（笑）。

(※)馬さんの協力の下、布亀株式会社商品化し、販売している。病気の予防と健康を守るために、体にやさしい漢方を使ったスープ。「華都飯店」でも販売している。