

ラグビーW杯日本代表の大躍進を陰で支えた人たちの物語 日本代表、危機からの脱出

ロンドンの在留邦人向けに発行されている日本語の週間新聞[ジャーニー]の10月22日号に掲載されていた独自取材のラグビーW杯日本代表に関する題記の記事の要約を下記致します。

知られざる裏側のストーリー

9月19日、我々はラグビーW杯史上最大の大番狂わせと言われる衝撃的事件の目撃者となりました。前日の英ブックメーカーの大手ウィリアムヒルが発表した南アフリカと日本の試合での日本勝利の倍率は34倍、対する南アフリカは1倍、つまり南アフリカの勝利を確定事項として扱っていました。このことから日本の勝利がラグビー史上だけに止まらず、いかなるスポーツの歴史において「とんでもない」事件であったことがお分かりいただけると思います。あの興奮から約一ヶ月、W杯も残すところ南半球の4チームだけとなりました。日本は4戦して3勝挙げながらベスト8に残れなかったW杯史上最初のチームとなり、「史上最強の敗者」と言うもう一つの勲章を胸にアメリカ戦の翌日英国を後にしました。

指名された小さな店

この日本の大躍進を裏で支えたのが意外にもロンドン西部のアールズコートで、小さな和食店「舞フード」を経営する斉藤夫妻だったのです。実は斉藤夫妻はアスリートとの縁が深く、ウインブルドンテニスの日本選手たちや、全英オープン日本ゴルフ選手たちが斉藤夫妻の手料理を楽しみに、お忍びで訪れ英気を養う場所でもあるのです。最近ではゴルフの松山英樹選手の専属シェフとして全英オープンの期間中は店を閉めて、現地に赴き松山選手の活躍を支えた料理人でもあります。この「舞フード」にラグビーW杯日本代表選手のケータリングの依頼が来たのが今年の5月でした。

アスリート慣れた斉藤夫妻でも、ラグビー選手の賄いは初めてで、何をどれくらい食べるのか皆目見当もつきませんでした。そこで、日本に残っている代表チーム専属の栄養士と連絡を取りながら、ラグビー選手は他のスポーツに比べ多大なカロリーを消費するので、大量の動物性たんぱく質が必要であるとか、消化の悪い鶏のから揚げやトンカツの揚げ物ではなくほとんどが炒め物の方が良いということでした。初戦の南アフリカ戦に備えて、二週間前から試合会場のある英国南部のリゾート地ブライトンの代表団の宿泊ホテルのキッチンの一 corner を借りて炊飯器を4台持ち込み賄いをするようになりました。

150 個のおにぎり

9月1日に、到着した代表団に炊き立てのご飯を出し選手たちが美味しい、美味しいとがつついて食べる姿に斉藤夫妻は目を見張りました。南アフリカとの初戦までの二週間余り、ポークソテー、サバやチキンの照焼き、カジキマグロの蒲焼、牛丼、カレー等の日本で食べなれた食事を提供しました。9月19日の南ア戦の当日は、おにぎりは消化が良くエネルギーへの転換が早く好都合なので、試合3時間前に150個のおにぎりが用意されました。試合終了後は、失った糖質を補給するためにバナナ、サンドイッチ、おにぎりが提供されました。

選手たちを襲った体調異変

日本代表は南アフリカ戦の後、次のスコットランド戦は、英国西部のグロスターでした。宿泊先のウオーリックのホテルのキッチンが狭くて借用できるスペースがないので、やもうえずロンドンの店で作った日本食を毎日往復5時間かけて届けました。しかし、三日後のスコットランド戦では後半に失速し完敗しました。

実はこのスコットランド戦の後から日本人選手たちの体調に異変が起こり、ベスト8をかけての後半戦に向けて深刻な危機が迫っていました。それはスコットランド戦の後、丸5日まったく和食がメニューに組み込まれていなかったのです。選手たちは毎食代わり映えのないホテルの食事にすっかり飽き、辟易していました。日本代表の1/3は外国出身の選手で日本育ちでない彼らはホテルの食事で問題がない様に思えるが実際はまったく違っていました。彼らも日本人選手同様に体重を落としていました。その結果、全選手の食が細くなりなんと体重が平均で3kgも減ってしまったのです。この体重減はスクラム全体では24kg失われることになり、これでは次の巨漢ぞろいのサモアととともに戦えません。ベスト8をかけて10月3日のサモア戦までの9日間で体力を回復させねばならず、その為、斉藤夫妻はロンドンの「舞フード」の店をフル稼働させ選手団からの指示に基づき一人当たり鶏肉300g、豚肉300gが基準とした和食メニューを組み立て、毎日午後4時までワーリックの宿泊先まで50人分の和食を届け、店に戻るのは每晚9時、それから翌日の仕込が始まり、翌朝からまた調理して届けると言うハードな日々が続きました。やがて選手たちの体重が回復し南アフリカ戦直前の体重まで戻すことに成功しました。

この経験を4年後につなげ

4年後の2019年、ラグビーW杯は日本に来ます。ホームである以上日本代表が食事の面で窮することはないだろう。その一方で、外国選手団が最も懸念することの一つに日本での食事です。日本の食事は美味しいから問題はないだろうと思うのは思い上がりです。彼らは南北アメリカ、ヨーロッパそして南半球という日本とはまったく異なる食習慣の国からやって来ます。一般的にこの種の世界大会では強豪国は予算に余裕があり自前の料理人、

栄養士、スタッフ、食材等を開催国に持ち込み、本国と同じフードを同じ味付けで、選手が心置きなく異国の地で戦える様に準備をされています。しかし今回の日本代表のように叶わない国も多くあります。長ければ2ヶ月にわたり日本滞在となりソールフード（自国フード）のホームシックに陥り、最高のプレーを披露できない事態になれば世界中のラグビーファンを失望させることになります。ラグビーが決してメジャーなスポーツと言えない日本であるからこそ、万全の体制を持って選手団を迎えてあげて欲しいと願いつつ筆を置きます。（週間ジャーニー）

まさに開催国日本としてこの食の問題に取り組み、参加国が食の心配をせずに心置きなく最高ののプレイができる様に、お膳立てすることが本当の意味での日本式「おもてなし」であることを忘れずに、開催準備をすることを願っています。（了）