

和食の知られざる世界

辻芳樹 著 (新潮新書, 2013年12月発行, 720円+税)

Book Review

TSUJI, Yoshiki: *An Unknown World of Washoku*

茂木 信太郎*

MOGI, Shintaro

1, クリスマスイブに届いた本

2013年12月24日(火), いわゆるクリスマスイブの日である。翌25日も授業日であるが, 演習なので, 筆者(茂木)にとっては本年最後の講義日である。

研究室に戻ると書籍封筒で茂木宛てに献本が届いていた。発送元住所は大阪市阿倍野区, 発送人は辻芳樹とある。学校法人辻料理学館・辻料理専門学校(「辻調」と短縮表現される, 俗に「おおさかあべの」または単に「あべの」でも通用する)の理事長兼校長である。その本の書名は『和食の知られざる世界』。何という僥倖であろう(注1)。というのも, 筆者の講義科目「フードサービスマネジメント論」本年最後の講義のテーマは, 「『和食』のユネスコ無形文化遺産への登録について」であった。

本の帯には「なぜ『世界遺産』たりうるのか」「辻調グループ代表だから書けた『和食の真実』」と書いてある。これ以上望みえようのないタイミ

* 本学経営学部教授

ングで, 本テーマを論じるのに最も相応しい方の著作が手元にあるのである。この今の私の感動を, 少しでも御裾分けしたいという気持ちになろうというものである。さっそくに本稿の執筆に取り掛かった。

以下, 同書を紹介しつつ, 同書からは少々逸脱するかもしれないが同書に触発される幾つかの話題についても触れてみたいと思う。

2, 著者の異文化体験と味覚体験

著者は, わが国料理界の泰斗, 辻静雄(1933-1993年)のご子息として生まれ, 幼少のころより父の薫陶を受けて育つ(注2)。

「私は八歳のころから, 父の味覚教室の一環として『高麗橋吉兆』につれていってもらっていた。……和食の日本代表の味は, そのとき覚えたものだった」(22-23頁)。

とはいえ, 辻は, 幼少期から特異な味覚体験があることをひけらかしているのではない。「味覚

は、そういう環境的な要因だけでつくられるのではなく、……長じてからも形成できるもの」(114頁)だと断言してもいるのである。

では、味覚の育成には何が必要というのか。辻は、これを「自覚的訓練」(同)だという。

「ただ料理を口に運んで「美味しい、不味い」といっていても進歩はない。料理とは総合芸術だから、あらゆる観点から「考えながら」食べると、おのずと味覚に対する審美眼も備わってくる」(115頁)というのである。

辻は、12歳で渡英する。その後アメリカでBA(ロングアイランド大学文学士号:美術史)を取得し、ニューヨークで就職をして、1991年27歳で帰国する。その間イギリス、フランスほかヨーロッパ諸国で、さらにアメリカ各地で、最も評判のレストランを、その筋の人たちと食べ歩き続けた。そして、「日本に帰国した二七歳の時から意識的に和食の味覚を磨くことを心掛けてきた」(116頁)。

おそらく舌の体験感覚は、「考える」という脳の作用によって、進化していくに違いない。だから「長じてからも形成できる」ものであるし、また、「年齢とともに嗜好も変わってくるし、技術の多様性ということにも開眼するし、そしてそれまでとは違った大事なことが見えてくるという」ことも「事実」であろう(118頁)。

しかしながら、そうはいつでも辻の味覚訓練の絶対量は余人がとうてい敵うものではない。辻は1964年生まれだからまもなく齢50歳である。量質転化という言葉がある。ある程度の量が蓄積されなければ次の質的ステージには辿り着けないともいう、あるいは、あるステージでの蓄積量が横溢するようになると突然に次のステージに嵩上げされるともいう。物心ついたときから半世紀の近くに渡り思考を伴う味覚体験を重ねてきた辻の「和食」論に是非傾聴してみたいと思うのは、筆者だけではないと思うのである。

本書『和食の知られざる世界』は、サイズは新書判で全223頁である。目次は、以下の通りである。

序章 和食の驚くべき広がり

第1章 「カリフォルニアロール」は和食か？

第2章 和食はそもそもハイブリッドである

第3章 「美食コーチ」の必要性

第4章 和食の神髄が見える瞬間

第5章 ニューヨークで本格懐石を

あとがき

主要参考文献

本稿では簡潔に各章の内容を紹介したい。といっても、本書には読者の予想通りに、美味しそうな料理、熟達した調理人、厳選された食材、瀟洒な店舗造作、洒脱な名人たちの会話などが、如何にもといったように鏤められている。これらの表現や解説は、辻の真骨頂である。筆者が、半可通に部分引用することは無粋というほかない。辻にしかできないその表現と解説は、直接に本書を紐解いていただくほかない。

したがって、ここでは料理や人物や食材や店舗については極力触れずに、各章のあらすじを紹介するにとどめたいと思うのである。

3、「味覚の世界地図」上で急膨張する「和食」

「序章」は、ニューヨーク・マンハッタンの南西の一角、トライベッカの佇まいの描写からはじまる。俳優ロバート・デ・ニーロと松久信幸の共同経営レストラン『ノブ』の同地での開店に至る経緯とその後巻き起こった和食の世界的ブームを確認する。

辻は、和食大躍進の実態を観察しながら、「和食レストランの経営者は日本人ではなく異文化の人が多い」が、さりとして「日本人に違和感のない

テイストの店」であり、かつ「外国人に受け入れられるメニューを開発している店」が増えているということに注目する。

すなわち、今日の和食の世界的な大ブームは「異文化間の食文化交流」なのであると喝破する。いわゆる“とんでも和食”に出くわして、おもわず「眉をひそめる」ようなリアクションをとるのではなく、「味覚の世界地図」上で「和食」の存在を描くことが本書の役割であると位置づけるのである。

この問題意識の原点は、渡英1年後の辻13歳のころの生涯忘れ得ぬ屈辱感に塗れた体験にある。それは食通である寄留先のご家族をロンドンの和食レストランに案内して、辻がホスト役を務めなければならない状況での出来事であった。辻が選んで提供されたメニューを前に同席した皆がみせた吐き出さんばかりの表情。実際のところ辻がそれまでに食してきた和食との我彼の違いもあったが、それ以上に異文化の人々の和食に関する調理法や食材の未知に由来する嫌悪感ともいえる忌避感の蔓延。「和食」(らしいもの)を前にして、「それはありえない。あつてはならない料理だ」という影の音が充満しているようだった。かくして、辻の「異文化」下での和食の初体験は、終生忘れられない「悲劇的な料理」の記憶となったのである。

今は、この30数年前からは比較も想像もできないような全く異なった世界にいる。いったい世界にこの間何が起こったというのか。何かが起こったというなら、それはなぜ起こったのか。本当に世界は和食を求めているのか。だとすると、そもそも和食とは何であるのか。辻の解説がこうしてはじまる。

4. 世界に出た和食の3つの変化変容

第1章は、東京銀座のある雑居ビルの2階にあ

る店で、辻が世界「和食」を発見したところの描写からはじまる。

狭い階段を上って2卓8席しかない規模のこの店で「そのまま土の中から出てきた」料理、自然をそのまま食べたような感じのする料理を体験する。都会のなかであるのに「店の空間自体が、自然の中に人間が迷い込んだような仕掛けになっている」(35頁)こととあわせ、この規模によってだけ死守される料理技術をして、東洋も西洋も越えた料理の「世界共通言語」(39頁)を見つけるのである。

ここから話題は、「現在の世界の料理界を流れる大きな潮流」の話題に転じる。象徴的な出来事として1960年代後半からのフランス料理界の「ヌーヴェル・キュイジーヌ・フランセーズ」(新しいフランス料理)と1970年代アメリカを舞台とした「カリフォルニア料理」とを、その立役者であるポール・ボキューズ、アリス・ウォーターズとともに紹介し、その流れの共通項を「味覚の簡素化、量(ポーション)の少量化、カロリーの低減化」、一言でいえば「軽い」料理の登場、「軽さ」への志向と分析する^(注3)。

事態はさらに行き着くところまで行ってしまっ「味がなくなってしまう」というところまでできてしまった。そこで、1980年代以降、「和食」のレシピ、技、食材、そしてそれらの使い方が「注目を集めるようになった」のである。辻は、歴史的な帰着点として確信する。「世界の料理界の潮流は、間違いなく「和食」に向かいつつある」と(43頁)。

辻は、ここで世界に発信された「和食」を3つのムーブメントないし姿容として整理する。

第一は「ギミック和食」、異文化の視点でつくられた和食、いわば「和食もどき(この表現は筆者)」。

第二は「ハイブリッド和食」、外国料理の文脈の中で和食の本質的な技術を活用した料理。

第三は「プログレッシブ和食」、異文化の中で、その民族が好む味や食感にあうような和食を創り出そうと試みた料理。

そうして辻は、これらが緋い交ぜになって強大なうねりとなって進行している世界の料理界の「和食」化の「大きな潮流を知らないのは、むしろ日本人の方かもしれない」と危惧し、警鐘を鳴らす。「国内の和食の流れの方が置いていかれてしまうかもしれない」(53頁)と。

もちろん辻は、警鐘を鳴らすだけではない。「日本人の料理人が異文化に出て」いく際の成功の「鉄則」を指南する。「和食が異文化の中で成功するために、絶対的に必要なもの」は「変換力」(55頁)であると。料理でいう「変換力」とは、文学でいう「翻訳」であるが、この好個の事例として、ニューヨークで人気の『一風堂』のラーメンの「変換」例と、上掲の『ノブ』の「変換」例を分かりやすく具体的に取り上げて分析している。

「変換」の手法を会得すれば、異文化に出ていく力が宿るのだ。例えば「回転寿司」はどのように「変換」してはいけないのか。例えば「日本酒」はどのように「変換」すればよいのか。本書を精読されたい。

5. ファーイーストの「食の列島」

第2章は、辻による「和食」の概説ないし日本の料理文化に関する考察である。

2010年11月の3日間にわたりアメリカ CIA (カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ、アメリカ最高峰の料理学校) 主催で「ジャパン・フレイバー・オブ・カルチャー」(日本の文化の香り) が同校カリフォルニア州ナパ・バレーのセントヘレナ校で開催された。日本からは京都の料亭『菊乃井』の村田吉弘を団長に、フラン

ス料理『オテル・ドゥ・ミクニ』の三国清三を副団長に約40名の料理人が参加し、世界各国から専門家1000名弱が参集した。ここで辻は、ゼネラルセッションの基調講演を行なった。本書の第2章は、ここでの講演原稿を下敷きにしたものである。

この講演原稿は、原田信夫の著作群を参考にし構成したものである(注4)。

原田は、これまでも『江戸の料理史』(1989年、中公新書、サントリー学芸賞受賞)、『歴史の中の米と肉』(1993年、平凡社選書、小泉八雲賞受賞)などを著わし、『和食と日本文化』(2005年、小学館)では日本の料理史を体系的にまとめた斯界の第一人者である。もちろん筆者もこれらの名書を折りに触れて引っ繰り返している。

辻は、これら原田書からやや「オート・キュイジーヌ(高級料理)としての日本料理の歴史」を要約する。辻がより着目するのは「テロワール(地域性)を非常に色濃く反映した食材や郷土料理」である。また、専門料理の観点からは、一方に「東北三陸海岸以北や北海道でしか採れない出汁用の昆布とその乾燥加工技術」の形成があり、他方に「紀州、九州や四国で盛んな鰹漁と鰹節の加工技術の発明」があり、「この二つが出会って、和食の風味の基盤をなす「一番出汁」がうまれるというのも、日本の風土の多様性のなせる業」(84頁)なのである、という確認がある。そして辻は、「日本の食文化における専門料理の多彩さは極めて特質されるべきもの」であると帰結する。

それが証拠にと、辻は続ける。日本の専門料理の多彩さゆえに、各国で刊行されているミシュランガイドでは、日本版でだけ唯一例外的に多くのジャンル分けを施さなければならなかったのである、と(102頁)。

さて、原田に無くして、辻には有るもの、何〜んだ?この答えは「日本の最先端で、いまだどんな料理が誕生しているのか」(104頁)ということについての情報であり、そして和食の「未来」へ

の予兆である。

本書を手にとれば、この和食の今と未来への予兆とを窺い知ることができる。例えば東京・青山の『NARISAWA』を舞台として、「森の料理」と題されたその料理、店、人物、技術が、流麗な筆致で描かれているのである^(注5)。

6、「食べ手」のコーチング

第3章は、「和食」の「食べ手」論である。

辻は料理学校の校長先生であるが、辻自身は料理人ではない（と私には思える、いやもしかしたら料理人かもしれないが）。少なくとも料理人という立場からの発言や論述は管見の限りない。なにより辻は、優れた「食べ手」なのである^(注6)。

そして、「和食」の「食べ手」は誰で、何処に居るのか、あるいは「食べ手」はどのようにして「食べ手」となるのかと問うたときに、辻は、「危機感」とは言わないまでも、渦巻く「不安がある」と吐露している（110頁）。もしかして、まもなくしたら日本人が工業化された食に浸り続けたまま「和食を必要としない時代が来るのではないか」と。

辻は、まず自校の学生に月に一度程度は「贅沢＝自己投資をしろ」と助言している（115頁）。隗より始めよ、というわけである。もちろんその時は「考えながら食べ」なければならない。では何を考えるのかというと、「考えるテーマは無限だ」という。「食材の状況、食材原価の予想、調理方法、味付け、サービスの状況、サービスのシステム、店内のテーブルの配置、お客様の動線、インテリア等々」（同）。

なぜ「考えるテーマは無限」なのか。それは、スタッフのサービス、物腰、店装、食器など「トータルなものが料理」なのであり、これらは悉く「すべて同時進行」であるからである。至言であ

る。筆者の表現を用いれば、料理は物的対象ではなく、経験的過程の対象なのである。あるいは、料理は客観的存在ではなく、主観的存在、そう「食べ手」の主観が投影され体化される存在なのである。

こうして、辻は、「食べ手」としての鍛え方を伝授する。

「まず最高のものから経験する」。これは、自分の料理の「基準」づくりである（117頁）。

以降は全編修行論である。繰り返すが、料理人になるのに修行は必須であるが、「食べ手」になるにも修行は必須であるということ本章で理解することができる。さらに、「和食」が表現し演出する森羅万象、季節の盛り付け、風雅を堪能するには、あらかじめ「食べ手」の側にそれらを読み解くレセプター（受容器）を創って養っておかなければならない。「和食」を食するということは、ほとんど「知的格闘」技だという他ない（124頁）。

それにしても辻のビギナーコースからアドバンスコースへとステップアップしていくコーチングはいちいち面白い。そのひとつに食事会には「六人以上では行かない」というルールの提示がある。いったいこのようなルールを考えたことなどあります。作り手を知るからこそその「食べ手」のルールだと感服するのである（122頁）。

ちなみに、本章で辻は「学校給食」にも注目していて、東京・文京区の小学校の栄養士松丸奨（29歳）を紹介している。彼の美味しい出汁の追及に敬意を払い、学校給食に携わる多くの栄養士の方々の地道な努力に「頭が下がる」思いだと述べている（112-114頁）。かようなニュートラルな日本の食への目配せこそ辻の真骨頂だと思うのである。

7, 格闘三題

第4章は、これまでの論述の実践編であり応用編である。

辻の和食への着眼点は、次の3つである。

第一、季節ごとの食材としっかりと向き合っていて、あらゆる技術を駆使し、その食材の真髄ともいうべき味を引き出していること。

第二、その味を形成するものは醤油、酒、みりん、味噌など数少ないが、いずれも何百年にもわたって培われた製法により生まれた加工品であること。

第三、そうした調味料とともに出汁が味の礎となって、常に一つ一つの料理を支え、食材の味を引き立てていること。

そのケーススタディは、次の3店舗である。

1 店目に京都の料理屋『草喰^{そうじき} なかざがし』。全13品のメインデッシュは、なんと「お竈さんで炊いたご飯と目刺し、そして三種の漬物」(155頁)。そのご飯の一杯目は「真っ白なご飯」、二杯目には「お焦げ」、三杯目は「お茶漬け」。

次に、東京・銀座の懷石料理『壬生^{みぶ}』。ここで料理の攻め方は、それまでの和食の料理法にはない「温かいものと冷たいもののハーモニー」である。どうやら一昨年(2011年)7月で休店した世界でもっとも著名なレストラン、スペインの『エルブリ』のオーナーシェフ、フェラン・アドリアの来店や、『壬生』の大将と女将の『エルブリ』訪店などの交流から取り組まれた技法のようである。

3 店目は、京都の老舗和菓子屋『亀屋良長』、この新ブランド和菓子『サトミ・フジタ by カメヤ・ヨシナガ』。「洋」の技術、「異文化の視点」、 「異文化の味覚」が埋め込まれた新和菓子の数々。

辻の問題意識は、あくまで世界の「和食」であ

る。世界の料理界が「和食」化に向かう中で、「日進月歩で進化する世界の料理技術」に日本の「和食」は取り残されてしまうことはないか、あるいは、その大きな波に飲み込まれてしまって和食の軸がブレてしまうことはないか。

だから、「世界の情報や食材を取り入れつつも、和食の軸がしっかりした、独自の進化」形をこの章で確認しておこうというのである。辻による「和食の本質に対しては「前衛」でありながら、決してブレていない料理人たち」(144-145頁)の紹介である。

8, プロデュース実技編

第5章は、辻自身による世界の中の「和食」の構築実技の記録である。ここで辻は、はじめて作り手の側に立ち、「和食」をプロデュースする体験を公開していく。

この辻のプロデュース体験は同時に「プロの料理人を育てる教育機関である当校(辻調理師学校)がレストランの運営に係る、いわば産学協同プロジェクト」である(210頁)。

趣味人とかあるいは投資家とかの案件ではない。「レストランをビジネスとして成立させるための仕組みと方法論」を研究する場、「料理技術を異文化の味覚に適応させて変換する作業」を研究する場なのである。

世界の料理界を知悉する辻の問題意識は明瞭である。「和食は日本国内だけに留まっていたいいのか？」(190頁)、「異文化における料理の変換作業は、これまでフランス料理やイタリア料理界では当たり前に行われてきたことだった。しかし日本料理においては、そのためのノウハウが開発されてきていなかった。今後、日本料理を海外に発信していくためには、そういう方法論を身につけた技術者、職人を育てることが欠かせない」(211

頁)。

場所は、ニューヨークのトライベッカ。そう本書序章で登場済みの地名である。店名は、『ブラッシュストローク』(勢いのある筆の動きの意)、座席数56席。プロジェクトのパートナーは、ニューヨークのレストランシーンを変えたといわれる『ブレイ』のオーナーシェフ、ディビット・ブレイ。辻との邂逅後20余年の交流を経ての難事業であった。

同店シェフは山田勲、開店当時36歳・辻調出身。他に辻調からの出向の技術教員2名、韓国人やメキシコ人などのスタッフ計8名。8品コース85ドル、10品コース135ドル。2011年4月に開業して、同地マスメディアでの批評は絶賛が続く。本書には記述がないが、同店は、半年後にはミシュランの星を獲得している。

9、構成を考察する

本書を私、茂木の視点でもう一度振り返る。

序章では、和食の世界的な広がりを確認する。それと同時に、「世界の視点としては、日本人が「こんなの……」という料理もやはり和食の領域に含まれる」ことを確認する。議論にあらかじめ制約を設けない。

第1章では、世界の和食を俯瞰してみせる。カテゴライズは、「ギミック和食」、「ハイブリッド和食」そして「プログレッシブ和食」の3つである。また、日本の和食が世界に出ていくときに必要な「転換力」を指摘する。

第2章では、和食を概説する。歴史と国土と季節と風土の織りなす多様性を確認する。出汁や発酵食品といった基本形も忘れない。

第3章は、和食の食べ手論である。あるいは食べ手の形成論、育成論である。

第4章は、和食の店、人、食材、サービスの例

示である。和食の世界化の潮流の中で和食そのものがさらなる高みへと昇華を続ける道筋を示している。

第5章は、供給サイドからの和食店立ち上げプロジェクトの提示である。

よくできた構成であるという他ない^(注7)。

本書を読んで白眉と思うことは、著者の「世界」という視点である。著者ならではの生い立ちと現在の社会的ポジションというものが本書の陰影を濃くしていて、余人には決して描けない奥行きがある。同様に、料理と和食をより高みに引き上げたいという強烈な志を感じ取ることができる^(注8)。

ブックレビューとしての本書の紹介は以上である。

以下では、本書を読んで関係する幾つかのことを思い出したりしたので、本書を少しだけ離れることになるが、それらのことについて書き留めておきたい。

1つ目は、本稿冒頭にも記した「和食」の「ユネスコ無形文化遺産への登録」についてである。茂木の講義ノートから若干の解説を加えておきたい。ちなみに、辻は、本書には書いていないが、2011年より農林水産省内に設置された「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」委員を同会発足時から務めており、今般の登録実現に向けて功労のあった一人である。

2つ目は、本書以前の和食の世界化に関する研究についてである。これについては、2007年にアメリカで出版され、翌年にわが国でも訳書が刊行されたサーシャ・アイゼンバーグ(小川敏子訳)『スシエコノミー』を是非紹介しておきたい。

3つ目は、本書「あとがき」で触れられていることを若干敷衍したい。

10、「和食」は、「世界遺産」ではないことについて

周知のように本年2013年12月上旬マスコミ各紙で「和食」がユネスコの「無形文化遺産」リストへの登録が決まったというニュースが流れた^(注9)。ほぼ半年前の6月22日にはプノンペンで開催中のユネスコ第37回世界遺産会議で「富士山」を「世界遺産」に登録することが決まったというニュースが報じられた。

御多分に漏れずに、マスコミは一斉に大騒ぎする。特にテレビはそうだ。そこで、このときの印象が強く残り、「ユネスコ」と「遺産登録」や「文化遺産」という単語だけが記憶化されると、一般には「富士山」と「和食」が、同一カテゴリーに並べられてしまうことが起こる。

そこで、茂木の授業では、この両者「〈世界遺産〉」と「〈無形〉文化遺産」を峻別することに注意を傾けた。あわせて、ユネスコに登録されたのは「日本料理」ではなく「和食」なのだということも繰り返し確認した。

ややこしいかもしれないが、まずは「世界遺産」(=「富士山」)と「無形文化遺産」(=「和食」)の違いについて確認しておく。前者「世界遺産」は「有形」であり、後者は「無形」である。

「世界遺産」は、1972年に採択された世界遺産条約(世界の文化遺産及び自然遺産の保護に関する条約)に基づく制度であり、遺跡、景観、自然など、人類が共有すべき「顕著な普遍的価値」をもつ物件で、移動が不可能な不動産やそれに準ずるものが対象とされる(日本は1992年に同条約を批准し、9月30日発効した)。

「世界遺産」には、「自然遺産」と「文化遺産」がある。わが国では前者は4件の、後者は13件の、都合17件の「世界遺産」登録がある(この他、「複合遺産」「危機遺産」というカテゴリーがある

が登録はないので省略する)^(注10)。

で、話は込み入るが「富士山」は「自然遺産」では登録されておらず、「文化遺産」である。「信仰の対象と芸術の源泉」としての(有形)「文化遺産」なのである。

これに対して、「和食」が登録されたとされる「無形文化遺産」は、2003年に採択された無形文化遺産保護条約に基づく制度であり、口承による伝統および表現(無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む)、芸能、社会的慣習、儀式および祭礼行事、自然および万物に関する知識および慣習、伝統工芸技術がその対象となる。

そこで、「無形文化遺産」である。「和食」の話だ。じつは「無形文化遺産」はすでにわが国で22件の登録がある。挙げてみよう。

能楽、人形浄瑠璃文楽、歌舞伎、雅楽、組踊、小千谷縮、越後上布、石州半紙、結城紬、日立風流物、京都祇園祭の山鉾行事、甕島のトシドン、奥能登のあえのこと、壬生の花田植、早池峰神楽、秋保の田植踊、チャッキラコ、大日堂舞楽、題目立、アイヌ古式舞踏、佐陀神能、那智の田楽

受講生たちにもパワーポイント画面でみてもらったが、まずここに記されている漢字の過半は読むことができない、あるいは読み間違える。皆さんは如何でしょうか。私も全てを読むことが出来なかった。まず地名が読めない。この幾つかはおそらくその土地の人でなければほとんど読めないのではなかろうか。かようにそもそも「無形文化遺産」とは、そのローカル性、地域性に意味のある文化遺産なのである。

それゆえ、「和食」の登録も、正確には「和食：日本人の伝統的な食文化(WASHOKU: Traditional Dietary Cultures of the Japanese)」として果たされた。「日本」というローカルな地域における風習文化だと。で、その内容は、「多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用」「バラン

スがよく、健康的な食生活」「自然の美しさを表現」「年中行事との関わり」という4点で説明されている。すなわち歳時や季節行事を折り込むことでそのローカル性を保持しており、これまで登録されてきた上の「無形文化遺産」と照らしてみるとよく辻褃が合うのである(注11)。

要するに「無形文化遺産」とは、「和食」とは、グローバルな展開とは対極にあるローカルな伝統文化遺産なのだということである。

以上から帰結されるところを、幾つか確認しておこう。

第一、ユネスコ「無形文化遺産」の表記には、通例「世界」を冠しない。「世界遺産」という言い方はしないのである。といっても時々つい「“世界”無形文化遺産」とか、「和食」が「世界遺産」にとか、と筆や舌が滑ってしまうことがあるが。だから、本書の編集部で付けたと思われる新潮新書の帯に「世界遺産」と惹句が巻かれていても目くじらを立てるほどのこともなかろう。まあ、当の農林水産省自体が「世界無形遺産」(上掲委員会名)といって憚らないのであるから。ただわれわれ研究者としては心得ておきたいということである。辻の名誉のためにいっておくと、本書では本文2カ所でこの和食の「登録」のことに触れる箇所があるが、辻の用法は的確で滑っていませんよ(30頁, 218頁)。

第二、「無形文化遺産」は、「日本料理」ではない。登録された「和食」とは、「料理」そのもの、「料理」というモノではなく、伝統的な「文化」なのである(注12)。

第三、世界中に展開するマクドナルドのハンバーガーは、ユネスコの「無形文化遺産」に登録されることはないということである。メニュー=モノだからという点においても、グローバル化を目指すという点においても(注13)。

11, もう1つの和食の世界化に関する秀逸な調査報告

2008年4月に刊行されたサーシャ・アイゼンバーグ(小川敏子訳)『スシエコノミー』(日本経済新聞出版社)を読んだときの衝撃は忘れられない。「スシ」の「グローバル化」がこの本のテーマである。食のグローバル化は、この本以前には、マクドナルドなど多国籍外食企業が主役であった。国力で優越する国の食文化や食品や技術が、他の国々の食文化と食品市場を浸透していくという経路の探索と分析がもっぱらであった。

だが、この本の著者は、「スシの需要と供給が複数の大陸に広がったのは、最初の企業のミッション・ステートメントや政府の検討課題のなかに描かれていたからではない」として、「個人が移動しやすくなった時代に地球の隅々に散った」「すし職人」を訪ね歩いて、その伝播の経路を風漬しに詳らかにしていくのである。もちろんその旅は、すし職人に留まらない。日本航空の貨物事業担当の岡崎彬がどのような経緯でカナダ東海岸のプリンスエドワード島から築地市場への「マグロ」空輸を成功させたのかという微に入り細を穿つ取材からはじまり、5大陸14カ国の関係者を取材していく。そのなかには、アメリカにおけるマグロの流通と加工の拠点を韓国の統一教会の企業が押さえていき、スシレストランや和食店の食材供給で圧倒的なシェアを占めていくという分析もある(214-218頁)。また、和歌山県串本の近畿大学の水産研究所でのマグロの「完全養殖」成功のニュースやそれを取り上げたNHK『プロジェクトX』まで子細に紹介している(268頁)。

ともかく海外に散った日本人を捕まえては取材するその貪欲さとともに、現地資料ではローマ字ないしカタカナ表記しかなかろうに、邦訳書籍の

本文ではほとんどが漢字表記の人名となっている様にも感動したのである。

紹介が散漫となってしまっていて恐縮であるが、「和食」やスシのインフラストラクチャーがどのように形成されていったのかということを知る上では極上の書籍で必読である。

12. 世界のネットワーク

辻の『和食の知られざる世界』の「あとがき」に「外務省の委託を受け1993年より20年にわたってタイ・バンコクで公邸料理人を育成するプログラムに取り組んでいるという話がある。同書の叙述はこれだけだが、「公邸料理人」とは、「世界各地にある日本大使館の大使公邸で日本料理を提供する専任の料理人」のことである(218頁)。

そこで、この点を敷衍すべく本稿をきちんと書くと思って記憶を辿って書棚から大使など経験者の著作を幾つか探してみたがそれらしい本や叙述箇所を思い出せないでいる。止むなく臆気な記憶で書くが、大使に任命された人は当地の料理人を本人が面接して決める。外務省にもそれなりのリストがあるが、もちろん辻調に照会を仰ぐことも多かろう^(注14)。

とくに最近では、日本料理、和食の人気は世界的な盛り上がりなので、大使館主催のパーティや晩餐会は大人気で、「公邸料理人」は大忙しとなるとともにその絶対的人数が慢性的な不足状態であるようだ。特定の大使館公使館で大勢の日本人和食料理人を常時擁するという事は不可能である。そこで登場するのが、タイ人の補助調理人である。あるいはその技術力如何によっては補助が取れているのかもしれない。国内の辻調でも多くの外国人留学生を受け入れているが、タイでも辻調が調理人の教育システムを実施することで、和食料理人の裾野を拡大している。辻調は「タイの料理人

に一定期間、技術指導するだけでなく、大使館公邸赴任後にも巡回指導するという継続的な「教育」システムを構築してきた」とのことである。大使館料理人が、その後に市中のレストランを開業して評判を得るという話はよく聞くところである。「和食の知られざる」供給の担い手として期待が持てそうだ。

本書では紹介がなかったが、改めて辻調グループに注目してみることも重要である。料理学校を東京、大阪、フランスで15校運営している。3500人の学生が学び、520人の常勤教員を擁している^(注15)。著者はこのわが国最大の食の教育機関の統率者である。

辻調は、1980年にフランス校「シャトー・ド・レクレール」をリヨンに開設している。1期生72人、30年間の卒業生数5700人。現地周辺名店でのインターンシップ(実習研修)を含め、当地およびわが国の料理界に果たしている役割は計り知れなく大きい。内外の辻調卒業生が世界中の調理の現場で活躍しているといっても決して言い過ぎではない。本書の影響力は、単なる「和食」評論に留まらずにこの意味でもすぐれて実践的であると銘するべきであろう^(注16)。

(注1) 文中に著者名ならびに多くの人名が出現するが、本稿では敬称はつけない。

(注2) 辻静雄(1933-1993年)、1960年に辻調理師学校を開校。著書『フランス料理研究』(1977年、大修館書店)他多数。海老沢泰久『美味礼讃』(1992年、文藝春秋)は、辻の半生を描いた伝記。本書の出版の翌年に死去。享年60歳。

(注3) 辻によれば、この延長線上に、ある日、アメリカ西海岸で一人の日本料理人が「アボガドやレタス等の野菜をマヨネーズで味付けして、海苔を内側に巻いて食べるスタイルを提案した。これがカリフォルニアロールの始まりである」(41頁)。本章のタイトル「カリフォルニアロール」は和食か?という問を自問自答するなら、登場時点では紛れもなく「ギミック和食」であるが、それが「日本に逆上陸して」受け入れられることもあるのだから、「ギミック和食」も「一概に否定されるべきものではない」し、むしろ「避けられない」ものとすべきだ、というのが辻の見解であ

る。蛇足ながら「カリフォルニアロール」の誕生については、後述の『スシエコノミー』が些か違う見解を述べている（同書122頁）。辻は、先行するこの研究に対して反証しているわけではないので、現時点では、『スシエコノミー』での説明を「カリフォルニアロール」誕生の通説とすべきであろう。

- (注4) 本書巻末の「参考文献」は、24点挙げられているが、原田本3点をはじめとして多くが日本の食文化と食生活の歴史に関するもの、すなわち本章の内容に関する文献類である。本書の他の章では、文献では探索しきれない生きた現実からの学習が多いのだといえる。
- (注5) 本稿本文を書き終わって、就寝の床につく前ににげなくテレビのスイッチを入れた。2013年12月28日深夜、テレビ東京の「クロスロード」という番組の途中からであったが、『NARISAWA』のシェフ成澤由浩が「土のスープ」をつくることをみた。本文にいう「森の料理」の一品であろう。野菜などを育む「土」そのものが食材となって「スープ」が出来る。想像を超えた料理で、しばし呆然自失の筆者であった。
- (注6) 辻の前著『美食のテクノロジー』（2008年、文藝春秋）は、デーヴィッド・ブレイ（本文後述）など6人のシェフの仕事と店を紹介したものであるし、前々著『美食進化論』（2002年、晶文社）は、辻が口述する蘊蓄を共著者の木村結子が書き留めたものであって、これらのどにも辻の料理はない。
- (注7) 辻は、本書「あとがき」で、神山典士の名前を挙げ「取材・構成の面で常に傍らで伴走していただいた」と謝辞を述べている。本文で紹介している「学校給食」の件もこうやまのりお『めざせ！給食九甲子園』（2013年、講談社）での縁だと述べている。神山はノンフィクション作家で日本のフランス料理の黎明期を描いた『初代料理長 サリーワイル』（2005年、講談社）、『情熱のシェフ 松嶋啓介の挑戦』（2008年、講談社）など斯界を舞台とした著作があり、ひらがな名で上掲などの児童書向け本を執筆している。また、昨年読んだ根岸規雄『ホテルオークラ総料理長の美食帖』（2012年、新潮社）の「あとがき」にも「この企画をプロデュースして下さった」との謝辞が寄せられている。神山のこうした仕事にも着目したい。
- (注8) 『日経ビジネス』2013年12月30日号には「旗手たちのアリア」欄で4頁にわたり辻芳樹のインタビュー記事を掲載しており、辻の生い立ちと斯界への情熱をよく伝えていて参考になる（136-139頁）。
- (注9) 2013年12月2日から7日にわたりアゼルバイジャンの首都バクーで開催されていた第8回「無形文化遺産保護条約政府間委員会」の現地時間4日に、日本政府が提案していた「和食 日本人の伝統的な食文化」の「無形文化遺産」登録が決まった。新聞は翌日夕刊紙でこれを伝えた。
- (注10) わが国のユネスコ「世界遺産」17件は、〈自然遺産〉として、屋久島、白神山地（1993年）、知床（2005年）、小笠原諸島（2011年）の4件、〈文化遺産〉

として、法隆寺地域の仏教建造物、姫路城（1993年）、古都京都の文化財（1994年）、白川郷・五箇山の合掌造り集落（1995年）、原爆ドーム、厳島神社（1996年）、古都奈良の文化財（1998年）、日光の社寺（1999年）、琉球王国のグスク及び関連遺産群（2000年）、紀伊山地の霊場と参詣道（2004年）、石見銀山遺跡とその文化的景観（2007年）、平泉—仏国土（浄土）を表す建築、庭園及び考古学的遺跡群—（2011年）、富士山—信仰の対象と芸術の源泉（2013年）の13件である。なお、世界では、〈自然遺産〉188件、〈文化遺産〉745件、〈複合遺産〉29件の計962件である（2012年12月現在）。

- (注11) 日本政府提提案では、各項目ごとに説明があり、それぞれ以下のものである。（一部筆者要約）《多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用》＝「南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がり、各地で地域に根差した食材が利用されている。季節の移り変わりが明確で、四季折々の食材が利用されている。多様な素材の味わいを活かす調理技術や調理道具も発達している」。《バランスがよく、健康的な食生活》＝「一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは栄養バランスが理想的と言われている。「うま味」を利用して、動物性油脂の少ない食生活が実現され、長寿や肥満防止にも役立っている」。《自然の美しさを表現》＝「食器、植物のあしらい、盛り付け、調度品や生け花などを利用して、自然の美しさや四季の移ろいを表現する」。《年中行事との関わり》＝「正月や田植え、収穫祭など、は年中行事と密接に関わっている。「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆が強まる」。
- (注12) 韓国の文化財庁がユネスコの無形文化遺産への登録を目指し申請した「韓国のキムチとキムジャン文化」は、同じ理由から食品としての「キムチ」が外され、「キムジャン文化」、すなわち「新鮮な野菜が求めにくくなる秋の終わりから冬の初め頃に、一度に多くのキムチを漬けて貯めておく風習」として登録が叶った。
- (注13) ユネスコ「無形文化遺産」については、七海ゆみ子『無形文化遺産とはなにか』（2012年、彩流社）、国末憲人『ユネスコ「無形文化遺産」』（2012年、平凡社）が参考になる。前者は、その背景、しくみ、リストなど詳細な概説で、世界遺産との違いもよく分かる。著者はユネスコ勤務。後者は、制度の成り立ちや舞台裏での政治的な駆け引き、ユネスコ人事をめぐる話題まで動員して、この仕組みにおける日本独特の立場までを描く。著者はジャーナリスト。両書ともこのテーマでは必読書である。
- (注14) 前掲海老沢『美味礼讃』には大使赴任が決まった外務官僚が辻調へ公邸料理人の紹介を依頼する件がある（同書第一部）。
- (注15) これらの数値は、前掲『日経ビジネス』誌による。なお、同誌2013年7月15日号では「爆発する日本食経

「済園」という18頁にわたる特集記事を掲載していて参考になる（26-43頁）。

（注16） 辻調フランス校の様子は、森脇慶子『フランスで料理修業』（2011年，学研パブリッシング）に詳しい。
（2013年12月29日）