

ユニバーサルエンターテインメントで働くユニバ君は、好奇心旺盛で向上心も人一倍。日頃感じたり、考えたことを多くの人に知ってもらおうと頑張っています。勉強熱心なユニバ君のレポートをお届けします。



VOL.

113

和食文化に対する 価値観の違い

健康ブームが立役者となり、「健康に良い」という観念のもとで和食ブームが訪れ、海外の人たちが和食に興味を持ち出したのは10年くらい前のことではないだろうか。それまでも、鯖、天ぷら、蕎麦などの店は存在していたが、彼らの和食に対する知識や興味は今ほどではなかったと思う。

欧米では、鯖を牛乳につけて食べたり、ご飯に醤油をひたひたとつけて食べるなど、シヨッキンクが状況が普通に起きていた頃と比べ、今の和食に対する欧米人の知識は、日本人をも上回っているのではないかと思うほど豊富で、マナーも向上している。例えば箸使いひとつにしても、昔はまったくと言っていいほど使いこなせていなかったのに、今では器用に使い、マナーもよく知っている。また、日本で懷石などを食する人が増え、東京や京都のどこそこは美味しかったなどという声がよく耳に入ってくる。興味を持つたことに集中する力、勉強しようとする姿勢や敬意が、和食を世界に広めてきているのではないだろうか。

アジア諸国においても和食は特別なものとなっている。

航空便の数が増えたことで、より鮮度のいいものが日本から空輸される。日本各地の市場に朝並んでいたものが、その日の夕方には現地のレストランへと搬入される。日本と同じ食材が、日本と同じ状態で供されるといっても過言ではない。加えて、食に対する安全基準の高さは世界でも一、二を争うほどで、それを知る人たちにとっては、日本に行かずとも安全で新鮮なものを食べることができるといふ付加価値がある。現地食に比べれば平均的に高額であるが、それも魅力となり、和食レストランで食事することがひとつのステータスになっている。食の都と言われる香港地区では、あの小さな敷地の中に鮪屋や炉端焼きなどの専門店を始め、居酒屋など3500軒以上の和食店がひしめき合っているという。それだけ、和食はアジアのみならず世界中の注目を集めているのである。

食材に関しても、安全基準だけではなく品質においても日本は群を抜いている。世界の名立たる料理人たちが、日本の魚や肉、野菜に興味を持ち、わざわざ日本に出向き食

材を調達していることから、容易にその凄さをイメージできる。また、味噌や醤油などの調味料を使ったフランス料理やイタリア料理などを目にする機会も多くなってきた。四季の素晴らしさを知り、それに共感し取り入れるシエフもここ数年で確実に増えている。

ただ残念なことに、日本国内においての和食に対する価値観は、世界が感じているそれとはかなりの温度差があるようだ。ある専門学校の就職希望先は、イタリア料理やフランス料理を始めとする洋食シエフが5割、カフェで働くシエフやデザートなどを作る専門のペイストリーシエフの希望が4割、和食、鮪の職人になりたいという人材はわずかに1割だという。そこには、昔から受け継

がれている和食に対する日本人の固定観念やメディアでとらえられ方に反映されているのではないだろうか。

「おふくろの味」が味噌汁ではないなど、昔とは違い日本人の和食離れが言われて久しいこの状況下、日本人である我々がもう一度和食を見直して誇りを持ち、海外の人たちに胸を張ってその素晴らしさにマナー、風情など、日本文化そのものをもっと上手く伝えていくことができればと思う。ユニバ君であった。

