

日本を見つめ直し、楽しく生活、仕事しましょ、シリーズ。

2007年11月20日、アジアで初めてとなるミシュランガイド東京版が発売された時、世界に衝撃が走りました。(ミシュランガイド東京2008)

108年の歴史で初めて、掲載された150の店の全てに星がつき、同ブックで過去最高の191の星がつき、97のパリの約2倍、54のニューヨークの3倍以上、

美食の都と言われているパリを圧倒し、日本の食文化の充実が世界に知られるきっかけになりました。

ロイター通信は「ミシュランによると、パリやニューヨークやローマはもうどうでもいい、グルメの本場は東京なのだそうだ」と伝えました。

責任者のジャン・リュック・ナレ氏は、全ての店に星が贈られた理由について、「他の都市と比較できないほど高品質の素材と、調理技術の高さ、そして代々受け継がれている店の遺産と料理の伝統があること。さらに受け継がれた伝統は、常に発展し続けている、世界の美食の中心として群を抜いている」と評価しました。

日本人は、魏志倭人伝にすでに、「生食を好む」と記載されているように素材そのものの味覚に執着する気質を持った民族でした。生食は清潔観念を伴わないと成立しないので、はるか後の西洋の科学的な清潔観念に先んじていたことや、日本独自の魚の鮮度を保つための活け締め、神経締め等の職人技をあみだし、蒲焼きなどの素材を最大限生かす調理法を開発し、丹波牛等の素材の特徴を最大限に生かすように改良を加え続けてきました。

特筆すべきはそれらが、フランス料理、中国料理、トルコ料理等と違って、王朝料理の派生ではなく、一般の町民の職人的な工夫の積み重ねだったことです。

一般の国は王様のような権力者が豪華な食事で食文化を主導し、庶民は質素なのが前近代の普通ですが、日本は真逆で江戸時代、將軍などの権力者の方が禁忌食などの為に概して質素で、町民の方が自由に食を楽しみ、江戸時代に私たちが日本食として普段食べている、にぎり寿司、天ぷら、蒲焼き、そば等が完成されました。私たちは江戸時代を食べているともいえます。これらはすべて職人氣質をもつ町民が作り町民に育てられてきたもので、他国の食の歴史と一線を画すものです。

ナレ氏の言葉をさらに抜粋します。

「西洋は料理店ごとに名物料理や得意料理があつたとしても、専門店で細分化されることはない。鍋は水炊き、うどんすき、ちゃんこ、すつぽん等、食材の種類によって、フグ、鰻、牛タン、アンコウ等、その他、思いつきで並べても、天ぷら、おでん、そば、うどん、お好み焼き、すき焼き、焼き鳥、とんかつ等、その種類は枚挙にいとまがない。日本人は何にでもこだわりを持つ性質があり、道を究めようとする姿は、徹底的に突き詰めるほど料理ごとに細分化し、他の追随をゆるさない。

数多くの専門店がならば東京の景色は日本人にとってあたりまえのことだろうが、異邦人にとっては目がくらむような未知の世界だ。」

