

## 飯島賢二の『恐縮ですが・・・一言コラム』

### 第 207 回 おもてなしの味～身欠きニシン

2007.6.24

もう、ずいぶん前の話で恐縮だが、会津のある旅館での、実際の話である。

東京からのお客様の夕食時に、会津の名産「身欠きニシン」をお出した。身欠きニシンとは、ニシンの干物のことで小骨の食感とほろ苦さが特徴である。が、何ともお客様に評判が悪い。旅行エージェントの添乗員から「女将、何とかしろ」と言われ、女将が一言挨拶することとなった。

...「会津は昔から山間の貧しい土地です。身欠きニシンは、貴重な淡白源の保存食として、会津の家々で大切に作ってきた郷土食です。大事なお客様がみえた時だけお出した、会津人の、精一杯のおもてなしの心です。どうか、ご賞味くださいませ」...

関西ではニシンは庶民のなじみ、好んで食されているが、関東では、どちらかということ「下種魚」、あまり好んで食されないという風土の違いはあった。しかし、丁寧に、優しく語る女将の言葉に、東京の客にも気持ち伝わった。

「なるほど、食べてみるとおいしいよ」...一人、また一人とニシンに箸が付き初め、身欠きニシンは見事完食、翌朝の売店でも、お土産で売り切れたと言う落ちがついた。

「おもてなし」とは、相手の心を思いやる優しさである。たとえ、自分達は辛抱してもお客様に喜んで戴く事の「嬉しさ」を、真に自らの喜びとして認識できる人、こんな人でないといけないかもしれない。

極寒の会津、厳しい環境の中で、貴重な蛋白源として保存してきた食べ物を、はるばる訪れてくれたお客様に、まず一番に食べて頂く。そんな会津人のおもいやりは、テクニクや教え事の作法ではない。やっぱり「心」がなしえる自然の「しぐさ」と言えるのである。

最近、ホスピタリティといろいろな分野でもてはやされている「おもてなしの心」、昔の日本人はきっと、自然に身につけていたのかもれない。「マナー」とか、「コンプライアンス」、さらに言えば「規範」、「道徳」、「規則」、あるいは「法律」もそうかもしれないが、その根底は相手を思いやる心である。やってはいけないことはやらない、相手が嫌悪感を持つ行為はしない。当たり前とも言えるその心が、自然に身につかないとき、罰や罪を作って規制しようとする。特に宗教、言語、民族が全く違うコミュニティは、歴史観や価値観の相違から、そう、せざるを得ない道理があるのかもしれない。

しかし、かつての日本人は違っていた。決して誰からの強制でなく、会津人は「おもてなしの味」を何百年も作り続けている。でも最近、寂しいかなこの味を理解できない日本人が増えている。日本人が日本のことを分からなくなっている現代、ホスピタリティと言わず、「おもてなし」と大声で世界にアピールできる日本人でありたいと思っている。