

飯島賢二の『恐縮ですが...一言コラム』

第 350 回 伝統的和食へのこだわり

2010.2.7

マックの「テキサスバーガー」が限定販売で、もう、食べられないそうである。今度は「ニューヨークバーガー」、2月下旬は「カリフォルニア」、3月中旬は「ハワイアンバーガー」と続く。中々戦略的で大好評、発売4日間での販売数は何と「413万食」、1月17日、日本マクドナルド全店の1日の売上高は28億1,180万円に達し、1971年創業以来の新記録を更新したそうである。

本場アメリカ風のバーベキューソースの味付けと、3段パンズで、通常の2.5倍の100%ビーフとスモークベーコン、640kcalのボリュームときたら、小生、もう、とつてもついていけない。

「あんなもの毎日食べていたら、本当にアメリカ人になっちゃうぞ...」、製薬会社と結託して、糖尿病予備軍づくりに励んでいるとしか思えない。マックが、4つの新商品を期間限定販売する「Big America」キャンペーンが終わるまで、捻(ひね)くれた日々を送ることになる。

マックのPRを見る度(たび)に、和食が恋しくなる「おじさん」、多いと思う。

和食といっても実は、色々なものがある。『ウィキペディア』(Wikipedia)風に分類すると、有職料理、精進料理、懐石料理等の**伝統的料理**、各地で古くから食べられてきた**郷土料理**、おにぎりや寿司、天ぷら、お茶漬や井(どんぶり)等の**大衆料理**、お好み焼、熔岩焼等**焼き料理**、カレーライスやとんかつ、オムライス、ラーメン、ソース焼きそば等の**洋食・中華風日本料理**、これほどバラエティある「食」を楽しめる国は、世界中日本しかないだろう。いずれも日本で生まれ、日本人に愛され、育まれて来た代表する食事であり、日本人の血と心が通った文化といっても過言でない。

とりわけ、「**伝統的料理**」を食する機会が少なくなった。ファーストフードやファミリーレストランが増え、メニューも味も画一化された。栄養バランスも欧米化し、かつて余り罹患(りかん)しなかった成人病が増えている。街中(まちなか)から料亭の灯が消えて久しい。結果、伝統料理を食するには、高額な負担がかかり、益々体験しづらい環境になっている。

伝統的料理の和食は、食品の組み合わせが、色や形などが秀でているものが多く、素材を活かし、**五感で味わう料理**ともいえる。生物、煮物、焼物、揚げ物、蒸し物などの「**五手法**」と、甘、酸、甘辛、苦、辛の「**五味**」を組み合わせる複雑な風味が受け継がれてきた。米を主食にして、豆・魚・海藻・野菜などを、たっぷり取り入れた食事が特徴で、**究極の長寿食**として、日本人以上に世界中の人々に注目されているのが現状である。

日本の食文化は古来より大陸から伝わった食文化に、日本の気候風土を取り入れた先人達の智恵によって作られたものだ。また、日本の四季とも深い関係があり、その季節だけに採れる食材を「旬」のものとして調理する技術が発達し、季節ごとの料理を楽しむ事ができる。そして、和食は味だけではなく、見た目の美しさも大切にしている。それは、それぞれに意味を成した盛り付け、それを引き立てる食器など、それぞれの「職人」によって作られた**技術の集大成**という事ができるのである。

西欧や中国の調理人は「料理とは、そのままでは食べられないものを、技術を加えることによって食べられるものに変化、創造させること」が基本理念、それに対し日本では「食品に加えるべき技術は最小限にとどめ、なるべく自然に近い状態で食べるべきだ」、つまり料理をしないことこそ、料理の思想である。その代表例が世界中に無い「お刺身」だろう。そこに日本人独特の道徳心、食事作法と食を中心とするもてなし方、嗜(たしな)み、振る舞いが加わりより一層文化的深みを増してくる...

そうなると、もう、「おじさんうるさい！美味しければ何でもいいの！私の勝手でしょ」といって、またまたマックが売れ過ぎて...、それはもう、悲しいかな社会現象と言うべきかも知れない。