

飯島賢二の 『恐縮ですが...一言コラム』

第 381 回 そして真のグルメはいなくなる！～食事・料理・味覚・サービスが変わった？

2010.9.5

ここは明らかに青森なのだが、郊外の風景はいつも見ているそれと、殆んど代わり映えない。それは東北であろうと、関西や九州であろうと、どこも見覚えのある看板が溢(あふ)れている。昔は「ついに青森に来たなあ...」と、なぜか、ホッとする第一印象が、街の姿の「風景」だったような気がする。

その傾向が、恐らく全国的に蔓延している。そうしてみると、全国チェーンの飲食店、洋服屋やスーパーの凄さが身にしみる思いである。ということはつまり、どこへ行っても同じということか...、地方しかない、個性豊かなお店を見つけることは、宝探しになってしまったかもしれない。

郊外レストランだらけになったオールジャパン、その結果、昔と何が、どう変わっただろうか。コスト低減をモットーとするセントラルキッチンシステムは、**食事の値段を下げてくれた**。なるほど、食べないほど**不味(まず)いものがなくなった**。スパゲッティ、ミックスフライ、ハンバーグ、カレー等、いわゆるファミリーレストランの定番料理が国民食となった。看板は違うけど、食べてみると味の差はそれほどない。そりゃそうだ。作り方が殆んど一緒。結果、日本人の**味覚の標準化**が進んだ。

屋さんという、食事の専門店がなくなった。カウンターのある寿司屋がなくなった代わりに、寿司がグルグル回るお店が、子供達の常識になりつつある。寿司屋の大將と「寿司ネタ蒔蓄(うんちく)ごっこ」ができなくなった。専門的な日本料理店がなくなったから、日本人が和食を当たり前で食べられなくなった。食べ方やしきたり・作法、旬の概念...、つまり**文化だった「食事」が消えつつある**。

サービスがマニュアル中心の画一的になった。そのサービスに、国民が慣れきってしまったことを、実は大いに心配している。おもてなしや気配り、気遣いとは...、そんな話を聞いたことはあるが、体験することは滅多にない。その道一筋で培(つちか)った店員や職人がいないから、何を聞いても答えが返ってこない。商品知識は殆んどないだろう、飲食店のスタッフ達。商品やサービスについてのプライドと責任は、一体誰にあるんだろう？

「食文化」を守ろうと日夜頑張っている旅館の板長。お客様の喜ぶ笑顔を思い浮かべながら、精魂込めて作ったお料理。この板長の心と味が、何人のお客様に伝わるのだろうか。一日の始まりの朝食、どんな世界の料理より、栄養とバランスを配慮した和食の朝食。食べる人の、一人ひとりの顔を思い浮かべながら、作ったお料理だ。なるほど今は、旅館でもバイキング。適当に何でも、好きなものを、好きなだけお召し上がり下さいとは、一体誰のための料理なのだろう。でもこのバイキング、結構、昨今のお客様に好評と聞く。**劣(いたわ)る思い遣りと、それを受ける喜びと感動が、「食事」というフィードルからなくなった**。

「食事」に関する常識、「料理」にまつわる文化性、「味覚」の価値観等々...大きく変わったのはここ20年くらいだろうか？ そんな昔ではないはずである。こんな中で、今後、真のグルメが醸成できるのだろうか、疑問になってくる。いやはや、食いしん坊のお節介だった。