

飯島賢二の『恐縮ですが...一言コラム』

第 434 回 旅館料理と食文化

2011.8.28

旅館業が、業種として大変な試練を受け続けている。特に、高品質といわれてきた、我国を代表する旅館が苦戦を強いられているようだ。それぞれ個々の理由はあるものの、日本としての文化や歴史的価値観、あるいは日本人としてのプライドや尊厳そのものが変わりつつある背景、無視できないと思っている。そのほんの一つの視点、食文化を考えてみたい。

旅館が日本の伝統文化に根付いた産業であるとするれば、その根底をなすものは「四季」折々の変化を「旅」、つまり非日常の中で体得できる事にある。そこで食する旅館の料理は、格別のものであった。季節を感じ、地域を味わう旅館料理は、ただ「食う」ためのものではなく、感動賞味の典型であったに違いない。故に、ブームだった「旅館で2時間カニ食べ放題！」は、旅館で出す料理ではないと思いたいし、いくら好きだからといって、子供にハンバーグやスパゲッティを提供する宿は、旅館(やかた)の「旅館」と言うてはいけないのである。こんな「こだわり」を捨てられないから、話題の中心にある「泊食分離」にも、小生、十分に納得できないでいる。お客様第一主義と嘯(うそぶ)きながら、機能性、合理性を追求するやり方は、どうも、旅館が持っている不器用さとは異質のような思いでいる。

高品質な旅館業が苦戦している背景には、こんな「こだわり」を持つ日本人が少なくなったことにも起因するだろう。全国どこでも同じファミリーレストランや、コンビニの冷凍食品に慣れきった日本人の食生活。たまに一杯呑むにも、画一化された全国チェーンの居酒屋で、その食感も味覚も、食べ方も室礼(しつらい)も、盛り付けまでもが皆同じである。食べている人の表情も、会話も皆同じに見えるのは、小生だけの錯覚だろうか。それでもありがたがって飲んだり食べたりする光景は、千篇一律(せんぺんいちりつ) 実は、すこぶる気味が悪い。

世界中、これほど豊かな食文化を持つ国はないだろう。洋の東西関係なく受け入れる姿勢は、まさに日本人のもつ大きな特性の一つである。世の中にバラエティ溢れる「食」が増えれば増えるほど、日本の本来的食文化が薄れていく傾向は、日本人以外の目から見ると本末転倒。世界に誇るべき食文化を自ら放棄する日本人の姿は、むしろ滑稽に映るに違いない。和食に対する評価は、今や外国人のほうが高いかもしれない。廻る寿司屋や食べ放題の宿があっても良いが、なにが、日本人として大切なものを忘れてしまったような気がしてならない。今の若い人や子供たち、一体どのくらいの人が旅館の料理を食べたことがあるのだろうか？ 旅館業界のリーダー達に言いたい、最大の命題はこの点にある。料金は少し高いが、本物の旅館料理を、一人でも多くの日本人に体験させることである。それは正に、質素で勤勉な日本人が大事にした「ハレ」の感動であり、生活の大きな潤い機会である。心の萎(な)えた日本人に、今、最も必要なことかもしれない。