

食の万博

国立循環器病研究センター
心臓血管内科・臨床検査部長
鎌倉 史郎

本年5月1日からイタリアのミラノで国際博覧会が開催されている。期間は6カ月間で、テーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」であるが、それよりもむしろ「食の万博」として認識されている。筆者は、ちょうどその期間中にミラノで開催される学会に参加するため、万博会場に行く予定にしているが、食い意地が張っているせいもあり、どのような内容であるのかを楽しみにしている。なかでも日本館には一般の展示に加えて、レストラン「美濃吉」と、フードコートには「モスバーガー」、「今半」、「柿安」の他、いくつかのファミリーレストランチェーン店が出店しているらしい。このため、滞在中イタリア料理に飽きてきたら、昼飯はここで食べてもいいかと算段をしているところでもある。もっとも食の万博がイタリアで開催されるのは当然とも言える。イタリアを含め、フランス、スペイン、ギリシアなど地中海に面している国々は、アメリカ、イギリスなど他の欧米の国々に比べて概ね料理がおいしいからである。でも、なんと言ってもおいしいのは日本食であろう。フランスのタイヤメーカーが発行しているミシュランガイドでの世界的な格付けによると、三つ星、二つ星レストランの数は、2015年版で関西（京都・大阪・神戸）がそれぞれ14と54、東京が12と53であるのに対し、本家のパリは9と14にすぎなく、あのニューヨークに至ってはたったの6と9である。まして他国の大都市はこれに遠く及ばず、国別の三つ星、二つ星の数も、2番手のフランスが27と79、4番手のアメリカが11と17であり、3番手のイタリアがその中間程度であるのに対し、日本は東京、関西、福岡だけで36、120とダントツに多い。まだ調査されていない地方都市を入れると、日本全体では一体幾つの数になるのか見当がつかないくらいである。このように日本食がおいしいのは、ひと

えに日本人が食事の味に対してこだわりが強く、かつ料理自体の専門性が極めて高いためと思われる。また、食器に関しても、陶器、磁器、漆器、銅器、鋳物、ガラス製品、竹製品など食を引き立たせ、かつデザイン性に優れたものが数多く供され、如何においしく食べるかが工夫されている。近年、海外旅行において、ホテルやレストランの質を判断する指標としてTripAdvisorのランキングがよく用いられているが、欧米人が高得点を入れたレストランに行くと、落胆させられることが少なくない。確かに店の雰囲気や料理の見栄えはよいが、味が今一つなのである。このため外国では日本人がおいしいと評価したレストランを訪れるようにしている。以前、京都の老舗の料亭料理長に日本食のレベルを尋ねたことがあるが、一流料亭で修業した料理人の、素材を見る目、繊細さ、芸術性、味に対する感性、料理の技量などは、外国における星付きレストランシェフをはるかに凌ぐとのことであった。このため欧米の一流レストランに数多くの日本人が進出し、高評価を得ているのも当然とのことであった。かつて、和食自体があまり知られてない時代、「すし」は生魚を食材に用いているから寄生虫がいて危険だなどという、とんでもない論文がNew England Journal of Medicineなどの一流医学誌に堂々と掲載されたことがあったが、今ではそんなことを言う人は誰もいない。現在はすしに続いてラーメンが評判を呼んでおり、世界の大都市のラーメン店ではものすごい行列ができていているという。一方、円安の影響もあって、日本各地に外国人が多数押し寄せて、種々の日本食を楽しんでいる。今後ますます日本食の認知度が増えて、すし、ラーメンに限らず、あらゆる種類の日本料理が全世界に拡がることを期待したい。