

わたしの聖戦

◎◎女性が働くということ◎◎ 63

医学ジャーナリスト・医学博士 植田美津江

格付け社会の意味

てきた。

「最後の晩餐」、つまり明日死ぬとわかったとき最後に何を食いたい?? という問いは、会話の常としてよく耳にする。そのような事態はあまりに非現実的なために、問う側も答える側も気楽である。つまり「遊び」の範疇にある。

先ごろミシュランが発表したレストランのガイドブックが話題になった。ミシュランとは、その名からフランス語圏であることは容易に想像つくが、そもそもミシュランって何? と疑問に思っただけで、意外にも「世界で初めてラジアルタイヤを製品化したフランスのタイヤメーカー」と出

1889年に、ミシュラン兄弟が設立したタイヤの会社だというが、タイヤメーカーとして将来の時代の到来を予想し、観光案内書の一環として都市毎のホテルやレストランのガイドブックを作ったのがもとの発端という。最初は1900年のパリ万博の際に無料で配布したとのこと、以来ミシュランに掲載されたお店は、イコール信頼を意味するようになる。とともに、選ばれたほうもその店に行くこともある種のステータスとなっていくらしい。ご承知のとおり、ミシュランの評価として、ひとつ星から三つ星までランクがあり、

星の数によって経営者が一喜一憂するばかりでなく、明らかに客足に影響するといふから、人騒がせというか、なかなか恐ろしきかな「ミシュラン」ではある。

アジアで初めてのミシュラン本が日本で発行され、選ばれた店は一気に



それなりに
その国に合った……

注目を集めた。また、ミシュラン本は売れに売れ、星の数に限らずガイドに掲載された店は予約が殺到し、一方で、この店が選ばれたのにあの店がないのはおかしいではないか、などといったグルメたちの声も公になったり、いやはや不況だといわれ

ながらも食への人間の欲求には限りがないのだなと驚くばかりである。

本来、食の味というのは、その人の経験だとか生活環境に大きく影響される。その証拠として、日本に輸入された外国の料理の味はすべて日本流にアレンジされたものである。本場の中華料理は明らかに日本のそれとは違っている。最近増えたベトナム料理の代表であるフーは、妙に醤油臭く、全く違う麺類としてしか存在しない。逆もまたありで、諸外国で食べる日本食は、それなりにその国に合った味付けとなっており、時々私たちに戸惑いをもたらす。うまいと思うものは人によってことごとく異なっているのが当然で、たとえばミシュランガイドで三つ星がついていても、それほど美味しいとは思わな

いと感じる舌があつたり前なのである。そう

とわかつているはずなのに、人はミシュランの店に行きたがる。格付けをし、それに対しさらにウンチクを傾けたがる。そうこうしながら、やはりお茶漬けが食べたいね、などと言いつつたりもする。ミシュラン騒動は、冒頭の「最後の晩餐」を話題にすることとさほど変わりがない行為に過ぎないとも思えるのだ。

縁がないと思つていたところ、二つ星の寿司屋に行く機会をいただいた。新鮮なお寿司と珍しい日本酒を堪能しつつ改めて思う。場所が銀座であり、ミシュランで選ばれたという前提があり、大将の気配りがあり、それらすべてが私の味覚にさらなる酔いを授けてくれている。冷静に分析するかたわらで「二つ星の店に行つたのよ」と人に云いたい欲求を抑えられない自分もまた真実だと思わざるを得なかつた。

イラスト・三浦義雄