# 外からの視点で見直す和食文化の魅力

## 「彩食絢美流ダイニングデザイン」代表取締役　手島麻記子さん

政府は「和食・日本人の伝統的な食文化」をユネスコ無形文化遺産に登録申請し、今年12月の決定に向けて期待が高まっている。フランスで食卓文化を学び90年代から新たな食のスタイルを提唱してきた手島麻記子さんに、和食文化の魅力と世界発信への可能性について伺った。

（聞き手　本誌・本谷夏樹）

――フランスとの出合いは。

**手島さん**　大学の卒業旅行でヨーロッパを回ってフランスが一番好きになりました。就職して2年半ほど銀座でOL経験もしました。インテリアスクールに通いインテリアコーディネーターの資格を取ったりしました。でも本場で勉強したくなり、その後何年もフランスに通って「テーブルアート」を学びました。

テーブルコーディネーターというのは和製英語ですが、80年代はまだ有閑マダムによるおもてなしの上手な人、というようなイメージでした。フランスではダイニング空間を創造する立派な職業ジャンルとして確立されています。日本でも「食卓を囲む」といいますが、フランスではただ一緒に食事をするのではなく、その時間は人生をともにすると考えられています。だから充実した人生にするためには、5人で食卓を囲めばそれぞれが5分の1ずつ責任を負うと考えられ、その時間を演出するArt de Vivreを大切に発達させてきたのです。国際政治の舞台でも、食卓外交ということばがあるくらいですから。

――92年に「彩食絢美」を立ち上げました。

**手島さん**　テーブルコーディネートを趣味ではなく職業にしたいという人を養成するスクールで、「食を彩り、美を織り成す」という意味を込めました。20年近くで1000人ほどの生徒を送り出し、ホテルやレストランなどへの就職もお世話しました。設立した92年ころはバブルがはじけたとはいえまだ世の中にとても活気があってモノがあふれていた時代です。食に関しては高級な食材や料理にはあきて、改めて「食とは何だろう」と問い直され始めたころでした。2年間のカリキュラムで卒業前にテーブルアートの歴史を学ぶためにフランスに研修旅行をしていました。知り合いの紹介で、ヴェルサイユ宮殿の非公開の部屋を見学させてもらったりもしました。地方の家庭も訪問してその土地の家庭料理を学びました。

訪問のお礼に日本のお茶わんやお箸などを持っていきました。日本はご飯茶わんも湯飲み茶わんもお箸も、それぞれ自分の使うものは決まっていますよね。夫婦茶わん、夫婦箸ということばがあるくらいですから。ヨーロッパの食器はお皿やナイフ、フォークなどどれも同じで、誰がどれを使うかは決まっていない。また、ワインは基本的にはグラスでしか飲みませんが、日本酒は陶磁器、グラス、漆器、錫など酒器とする素材も豊富です。形状やサイズ、素材の異なるいろいろな食器を使う日本の食文化を外国人に説明すると大変驚かれます。日本人にとっては当たり前のことが外国人にはとても興味深いことなのだということに気づきました。

――日本文化の魅力を外から気付かされると。

**手島さん**　そうです。外国人の視

てじま・まきこ
東京都生まれ。慶応大法学部政治学科卒。フランスでダイニングデザインを学び92年、新しい食スタイルを提案する（株）彩食絢美（さいしょくけんび）設立。プロの養成スクールを主宰するとともに多くの企業の商品開発に携わる。日本酒スタイリスト（日本酒造組合中央会認証）、ワインアドバイザー（日本ソムリエ協会認定）、イタリアスローフード協会会員。主な著書「Osakeでスイーツ」（ギャップ・ジャパン04年）「12のパリの物語」（立風書房97年）など。



# あしたの日本へ

線でみることで自分たちの文化の魅力が客観的に分かるのです。詰まるところ文化の独自性は対比で見えるものだと思います。私は自分の経験からも、外から見ることが大事だと思っています。家庭の外、地域の外、東京の外、日本の外……。自分の母親の料理の良さや特徴は、よその家庭やお店で外食してみて、はじめてよくわかるのと同じです。料理は工業製品とは違い、機能が優れているから素晴らしい、つまり栄養があるからおいしい、とは限りません。その価値は誰と、どこで、どのような場面で食べるかで変わります。いかに食べるか、が重要なのです。

――イタリアに日本酒を紹介したそうですね。

**手島さん**　伝統的な食文化を大切にするイタリアの「スローフード」運動についてパリのジャーナリストから聞いて、00年に発祥地の北イタリア・ブラへ単独で行きました。スローフード協会のカルロ・ペトリーニ会長にインタビューした時に、「日本人は取材には来るけれど、自分たちの国のおいしい食べ物を何も紹介してくれない」と言われたのです。すしとてんぷらくらいしか日本料理が知られていませんでした。私がとっさに「日本にはみそ、しょうゆ、みりん、日本酒がありますよ」と口にしたのは、全て発酵食品だったのです。

そこで翌年現地で開かれた2年に1度のチーズ・フェスティバルに初めて二つの酒蔵のお酒を持ち込みました。4斗樽をイタリアの列車で運んだのは私たちが初めてでしょうね。とても評判になり、02年には大都市のトリノで六つの酒蔵の社長さんが参加して好評を博しました。ところが、現地の料理にどの日本酒が合うのかと熱心に聞かれたのですが、私たちはだれもそれに答えることができませんでした。ご当地の料理と日本酒の相性を説明できないと日本酒は定着しないことを知りました。それがきっかけで09年に日本で「日本酒と楽しむイタリアンの会」を発足しました。これは「国内における日本酒の国際化」といわれ、新しい日本酒の楽しみ方を知る場として、これまで多くの方に参加していただいています。

――宮城県のカキ生産者を応援しています。

**手島さん**　イタリアに紹介した酒蔵の一つに宮城県塩竈市の佐浦酒造の「浦霞」があります。それがご縁で、酒蔵の地元で「日本酒と楽しむイタリアンの会」を開こうと11年3月にメンバー25人で塩竈市を訪れました。その際にお酒ばかりでなく地元特産のカキについても勉強しようと浦戸諸島の桂島の生産者を訪ね、船でカキ棚を案内してもらったのです。その5日後があの大震災です。発生2日後にやっとその生産者から「命が残りました」とメールが届き、下着など生活物資をできる限り送りました。もっと応援できることがないかと問い合わせると「島に来てほしい」と。それで7月に再訪してカキを育てるための原盤になるホタテ貝をつなぐ作業を手伝いました。それがきっかけで交流が始まりました。60年代後半から70年代にフランスのカキが、病気による絶滅の危機にひんした際に、宮城県産のマガキの種ガキが持ち込まれて復活した縁で「ミヤギ」の名前はフランスの漁業関係者にとっては特別な意味をもっています。今「しおがま浦戸の牡蠣を世界へ」というプロジェクトを展開しています。

――今年生産者とヨーロッパを回ったそうですね。

**手島さん**　国際交流基金のプロジェクトに採用されました。今年2月、パリ、ワルシャワ、ドイツのドルトムントの3都市を回り、カキを使った日本の郷土料理を紹介しました。ダシの文化を説明するためのカキごはん、日本の代表的な調味料であるみそを使ったみそ田楽、保存食としての佃煮などを紹介しました。こだわったのは浦戸の生産者も一緒に行くことでした。日本独自のカキをむく道具、“むき剣”を使ったカキのむき方を披露してもらいました。日本の食文化を訪問先のそれぞれの食文化と対比させながら、どのように説明するか、日本酒と料理の相性など、念入りに事前準備をして行きました。10年前にイタリアでは答えられなかった質問への回答を用意する思いがありました。