

韓国では毎日焼肉を食べ  
ている、と思っている人は  
どれ位いるだろうか。韓流  
ドラマを通して韓国の食事  
の風景が日本のリビングル  
ームに届くようになった。  
映像の描写から焼肉三昧は  
日本人の想像に過ぎないと  
気付かされる。食事や習慣  
といった日常生活に直結

## 週刊 コラム

しているテーマですら、そ  
して隣国であっても、正確  
なイメージは十分にいきわ  
たつてはいない。  
ワシントンで暮らしてい  
るとき、私が日本人と知っ  
てあいさつ代わりのように  
「アイ・ラブ・スシ」と言  
われたことがあった。日本  
イコールスシ、の構図が世

界で既に築かれていること  
は動かすことのできない事  
実だと思う。そして彼らも  
また、日本人が毎日すしを  
食べている、と思ってい  
た。

◇

「カリフォルニア・ロー  
ルの国、アメリカにすしポ  
リスがやってくる」と警告  
を出したのはホワイトハウ  
スも毎朝チェックしている  
新聞、ワシントン・ポスト  
である。松岡利勝農水相が  
提唱している「正しい日本  
食」の認定制度を「すしポ  
リス」と呼んだものだ。  
ドラゴン・ロールやレイ  
ンボー・ロールは sush  
i illsushi であって、す  
しではない。のりの部分が  
内側に巻かれているのは、  
軍艦巻の黒い姿を嫌った  
アメリカ人の発想といわれ  
ており、日本食の枠を超え  
た欧米のオリジナル料理

# 「正しい」料理とは？

だ。

では、日本食の正しさは  
何をもちて測られるのだろ  
うか。関東と関西で味付け  
が違うだけでなく、日本に  
はそれぞれの地域独自の風  
味もある。地元の名産や季  
節の具材をアレンジし、素  
材のおいしさを引き出す工  
夫が日本食の極意とも呼べ  
るだろう。調味料の種類や  
調理方法が食を定義するわ  
けではなく、食卓を飾るお  
もてなしの心こそ意識すべ  
きではないだろうか。

◇

メキシコから神奈川県へ  
の視察団を迎えたことがあ  
った。横浜で昼食の時間と  
なり、今は亡き横浜マイス  
ターの勢津栄興さんが腕を  
振った。大切な賓客に

と、スープはふかひれ入

り。一口味わい、メキシコ  
の客人たちは何か物足りな  
さそうな顔をする。スパイ  
スが欲しいのだろうかとは察  
するものの、目の前には塩  
とコシヨウシかない。その  
様子を見ていた勢津さん、  
緑のラベルが付いた赤い小  
瓶をすつと差し出したので  
ある。ピザに欠かせないホ  
ットな調味料と中華料理。  
せっかくのスープにタバス  
コペッパーを入れてしまっ  
てよいのだろうか、と恐縮  
する私に「なかなかおいし  
いかもしれないですね」と  
マイスターは笑顔だ。赤く  
染められていくふかひれス  
ープを思いだすとき、おい  
しく食べてほしいと願う作  
り手の気持ちや、新しいア  
イデアに挑戦する心が食の  
原点であり、人々の心をも  
温かくしてきたのだと実感  
するのである。



東京純心女子大講師  
早大大学院研究員

牧島可憐