

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.131

田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】http://www.nippon-dream.com/



Yai'ssy

欧州版と日本版は似て非なる代物。 「ミシュランガイド」の二重基準

ダブルスタンダード

今週の逸品



季節のチャプチェコース尹 1万2600円

チャプ=春雨、チュ=素材を意味する一皿。銀座の夜蝶との同伴客向けと睨む。心地良き接客が、辛味と分量の押し出しの強さとは対極の韓国宮廷薬膳料理を補う。ナレ氏との対談PDFを上掲の公式ブログにアップ。

【尹家】東京都中央区銀座8-5-1 ☎03-6228-5167
営業12:00~14:00(LO)、17:00~22:00(LO) 日曜定休 禁煙

illustration by Hajime Anzai



「ミシュランガイド」日本版は、フランス語でギッド・ミシュランと呼ばれる「ミシュラン」とは似て非なる代物。同一なのは赤い表紙のみ。僕は2008年にジャン・リリュック・ナレ氏と対談し、欧州版との著しき相違を指摘しました。総責任者として「本音と建前」を使い分け、拡大路線を牽引するも現在は退任した人物です。彼の元で企画・創刊された日本版「東京 横浜 湘南」関西は写真入り。「香港・マカオ」更に「ニューヨーク」「サンフランシスコ」

「シカゴ」の米国版も同様。情緒的で冗長な文章付きです。1900年明治33年創刊のフランス版を筆頭にイタリア、スペイン・ポルトガル、ドイツ、ベルギー・ルクセンブルグ、オランダ、スイス、イギリス・アイルランドの欧州各国版は如何に？現在でも、推奨の逸品を記す各店舗2、3行に文章は留め、最低価格等の客観的数値と車椅子、犬等のアイコンで情報を示すのみ。が、行間を読み取る訓練を一人ひとりの読者に与える、マニュアル

を超えた指南書たり得ています。実はフランス版の発行は毎年2月末。他の欧州版も年明け。他方写真入りの日本、米国、香港版は何れも晩秋です。その「深意」を僕は彼に質しました。降誕祭の前後に出掛ける日米の恋人や家族。旧正月に日本や米国へ押し掛ける香港やシンガポール、上海の富豪層。お上りさんが欣喜雀躍するカラー写真多用で年末前に出版のビジネスモデルを巧妙に練り上げましたね、と。発売間もない今年のフランス版

には447軒のホテルと4384軒の料理店が掲載。後者は79軒の二つ星、504軒の一つ星、廉価な料理を供する651軒のビブ・グルマン以外にも膨大な無印の料理店が紹介されています。イタリア版等も同様の編集方針です。27軒の三つ星の中でパリは僅か9軒。残り16地方。その中には人口千人前後の寒村の料理店も含まれます。365日、食事こそは生活であり文化である欧州の歴史に根ざした裾野の広い指南書、と僕が評価する所以です。持続性が取り柄だった「ミシュラン」は一昨年に「北海道」、昨年に「広島」を刊行し、今年は「福岡・佐賀」を予定。が、何れも単年度限りなのだから。而してフランス料理、日本料理と並んで綺羅星には事欠かぬ苦のイタリア料理店が、「東京」の三つ星と二つ星には皆無。日韓、日中にも似た仏伊の「近親憎悪」の為せる技かな？ 他方で韓国料理は二つ星が二軒も登場しています。接待客で賑わう宮廷薬膳料理を標榜の「尹家」はその一軒。斯くも欧州版と異なる二重基準で編纂するなら、日本版は黄表紙に一新し、イエロー・モンキーよ、悔しかったら早く欧州に追い付いてみよ、と挑発したら、それこそはフランスのエスプリですね、と僕が述べると苦虫を潰したのも、ふと想い出しました。