

特別賞 丸善株式会社賞

『英国一家、日本を食べる』 マイケル・ブース著

(中野開架 383.8/119//N)

商学研究科 2年 石居憲祐

外国人に日本のことを説明しようとしたときに、自分が意外にも日本文化のことをよく知らないことに気づいた、という経験はないだろうか。評者も外国人から予想もしなかった質問を受け、日常で当たり前だと思っているからこそ、うまく説明ができなかったということが何度もある。日本をよく知る外国人なら、疑問点を明確にしたうえで詳細な解説をしてくれる。本書も、そんな日本好きの外国人による、よく知っているようで実は詳しく知らない「日本」についての本だ。

パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」で学んだイギリス人ジャーナリストの筆者は、パリの友人である日本人トシから一冊の本を手渡される。その本によって筆者は自らの知らなかった料理の世界があることを知り、筆者はたちまち日本料理への不理解と過小評価を改め、家族を連れ日本へ向かう。東京、北海道、京都、大阪、福岡、沖縄・・・と、2ヶ月に及ぶ大旅行の中で、筆者は高級料亭や料理学校の校長から市場や漁港の関係者、町のラーメン店主、長寿研究者までありとあらゆる人々に取材する。筆者は、そうして日本料理に秘められた世界観や精神性に魅了されていき、その文章は後半の章へと進むにしたがって日本びいきぶりを加速させ、欧米の読者に対してよくある日本料理や日本文化への誤解を丁寧に解いていき、日本の読者に対しては外国から見た日本料理の疑問点と彼なりの回答を提示していく。

本書の原題は”SUSHI AND BEYOND : What the Japanese know about cooking”。原題と邦題を対比させると、英語圏の読者に対して筆者が何を伝えたかったのか、逆に日本で出版されるにあたって編集者たちはこの本のどんな点が日本人読者に受け入れられると考えたかが想像できる。すなわち、筆者は自身の体験を記すことで、自らの驚きを読者に迫体験してもらおうと考えたのだ。それは、すべての日本人がいかに食に対して繊細な感性を持ち、料理に際して素材を活かすことに留意し、それを集合知として受け継いでいるかという驚きだ。一方で日本の編集者たちは逆にその驚きの数々を一種の「異文化体験記」として読み解くことで、「異質なもの」であるイギリス人の家族(とくに、はちきれんばかりの好奇心と素直な感受性を持った6歳児と4歳児)の目というフィルターを通して日本という国がどう見られているのかを紹介することが日本の読者の興味をそそると考えたのだろう。この戦略はまさしく功を奏し、本書は日英両国でベストセラーとなった。読者にとってはまさしく日本の食生活に関して考えるいい機会となったとともに、日本のみならず郷里や大学や会社やサークルなど、自分の所属するあらゆるコミュニティについて外部からの視点で考え直すよいきっかけとなるはずだ。