

海外の話題

ロンドンの和食事情 ～和食は日本文化の中心～

農林中央金庫 ロンドン支店長 梅垣 健

先月3日付のFinancial Times紙に「アラキさん、寿司バーで（ミシュラン）3つ星獲得！」と大きな記事が掲載された。東京のお店を畳んで3年前にロンドンで開業した正統派の寿司屋だ（海外にありがちなフュージョン系ではない）。和食のお店が高く評価されたのは嬉しいニュースだ。ちなみに値段はセットメニューで300ポンド（4万5千円相当）というからビックリするような超高級店だ。英国に800店と言われる和食店の一例でもある。

ロンドンにおいては日常的にも和食の広がりを感じる今日この頃である。例えば、Tempura（天ぷら）、Ramen（ラーメン）、Sake（日本酒）といったメニューはもとより、洋食店でもWagyu（和牛）、Tataki（たたき）、Yuzu（ゆず）、Ponzu（ポン酢）、Wasabi（わさび）といった単語がメニューに登場するようになった。また、当地のテレビ番組などでは、ケーキ作りの大会で一工夫凝らしたい出場者が「Yuzu」を使ったことをさり気なくアピールするなど、日本の食材や味が、広く一般にも浸透し始めていることが伺える。

「和食は日本文化の中心だ」という話を聞いた。思えば、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて早4年。日本人の伝統的な食文化は、多様で新鮮な食材に始まり、「うま味」をベースとしたヘルシーな料理、四季の移ろいを表現する陶器類、包丁などの調理道具などにも広がっていく。当地の人々にとって和食は異文化そのものだろう。周りを見渡せば、和食以外にもBonsai（盆栽。英国には盆栽協会なるものもある）、Manga / Anime（漫画やアニメ）、Hokusai（北斎の浮世絵。今夏の北斎ロンドン展は入場券が早々に完売するほど大盛況）等々、日本文化は根強い人気がある。日本文化の持つ特異性に興味は尽きないのだろう。和食はその日本文化の中心に位置するというから興味深い。

外国人による日本観光の最大の魅力は「日本食を食べること」だという話を聞く。また、当地の人から日本で食べた和食をロンドンでも食べたいという声も聞く。インバウンド効果は絶大だと感じる。ロンドン市内では既に多くの和食店が店を構え競争も激しいが、地方にはまだ和食店は少ない。日本文化とコラボしながら和食や日本食材をさらに広げる余地はありそうだ。今も海外での和食ブームは続いている。