

## 和食の心～おもてなし～

佐藤 萌・加藤 明

2020年東京五輪開催の実現に、「和食」が一役買ったと言われている。2012年にロンドンで開かれたIOCのレセプションパーティーでは、日本は各国のIOC委員に蕎麦や寿司を振る舞い、委員たちを喜ばせた。

今や和食は世界でも人気を集め、2013年にはユネスコ無形文化財に登録された。しかし一口に和食と言っても、寿司や天ぷら、ラーメン、焼き鳥など、思い浮かべるものは人によって様々であろう。「和食」は幅広く、その定義は非常に曖昧だ。

「和食は五感全てで味わう料理」

こう語るのは、IOCのレセプションパーティーで、5色に染められたそば「オリンピックそば」を委員に振る舞った「総本家 更科堀井」の堀井良教さん。更級そばは本来は真っ白なそばだが、委員を惹きつけた「オリンピックそば」は、ハーブやトマトと煮込んで色をつけ、そのカラフルな色がよく映えるようにと透明の枱に盛りつけた。

和食は食器に口を近づけて食べることもあるため、見た目、触感、機能性の3点が備わった器を料理に応じて配慮して選ばなければならない。さらにその器とは、食器だけをさすのではなく、空間としての店の雰囲気も、食事を映えさせる器となる。高級料亭の庭や定食屋の活気に満ちた雰囲気なども器の一つであるそうだ。「食は環境全体で味わうもの。美味しさとはそういうもの」と堀井さんは言う。

和食には、至る所に「おもてなしの心」が表れている。相手に合わせて臨機応変に対応し、どれだけ相手に気持ちよくなってもらうか。それこそが日本人の心に根付く「おもてなしの心」だ。

オリンピックが開催される頃、日本では鮎や鰯、枝豆やトウモロコシなどが旬だ。季節感のある食べ物、そして料理に合った器を通して日本の食、そしてその節々に表れる日本らしい細やかな気遣い「おもてなしの心」を楽しんでもらいたい。

### [編集後記]

近年、和食が世界でも人気の食べ物となっていることを嬉しく思う反面、海外の人が思っている和食と、日本人が大切にしてきた和食の認識のずれを感じ複雑な気持ちになることがある。しかし今回の取材を通して、どの食べ物が和食であるかというよりも、その食べ物に日本人としてのおもてなしの心が備わっているかどうかということ自体が大切なのだと気づかされた。おもてなしの心。これが和食の一つの答えなのかもしれない。

佐藤 萌

初めての記事だったので緊張したが、新たな世界を知ることができ嬉しかった。

外国の人たちに創作料理も含め幅広く知られている和食だが、有名な寿司や天ぷら以外にもたくさんの料理を知ってもらいたいと感じた。また、日本文化であるおもてなしの心を広めたいと思った。

加藤 明