

足元には 無数の宝物が存在する

東京大学名誉教授
つきおよしお
月尾嘉男

海外が注目する日本料理

現在、アメリカには一万店近い日本料理のレストランがあり、ヨーロッパには約二〇〇〇店があると推定されている。日本国内の日本料理店と料亭の合計数（事業所数）が約四万七〇〇〇店であるから、それと比較しても中途半端な店数ではない。その料理の水準も、ロサンゼルスには、一般の人々の投票でレストラン

を評価する『ザガット・サーベイ』で上位に位置している寿司レストランが何店もあり、一時の流行というものではない。

その背景にあるのが、一九七七年冬にアメリカで発表された「アメリカの食事目標」という報告である。アメリカ全体の医療経費が増大して財政破綻になりそうなので原因を究明したところ、肉食中心の食事を原因とする病気が十大死因の六個を占



有していることが判明した。そこで巨額の費用をかけて世界各国の食事の内容を研究したところ、元禄時代以前の日本の食事が理想であるということが判明したと記述されている報告である。

理想の食事とは精白しない穀類、季節の野菜、近海の魚類と海藻を食材にした内容であり、その報告の影響で世界各地の人々が日本料理に注目し、寿司や刺身が流行し始めたという経緯である。ところが、その時期から日本で消費が増大してきたのが牛肉などの肉類で、一九九〇年代の一人あたり消費は七〇年比で二・四倍に増加する一方、日本の漁業生産は同一期間に三割も減少する事態になり、日本は漁業小国に転落した。

輸出超過に転換した日本文化

和食だけではない。日本の現代建築は海外で注目され、フランス北部の都市ランスに建設するルーブル美術館分館棟は若手の日本人建築家が競技設計で優勝して設計するなど、日本人建築家が手掛ける建物は世界各地で評価されている。マンガやアニメーションなどポップカルチャーは海外でたいへんな人気となり、それらを題材にした村上隆氏の絵画や彫刻は、一時、オークションで十数億円という値段で落札されるほどであった。

その結果、明治以来、百年以上も輸入超過であった日本の文化貿易は、ついに二〇〇三年度に輸出超過に転換し、その金額も二兆数千億円に拡大している。その状況を視察したアメリカのジャーナリストは、かつて日本は経済大国であったが、現在では文化大国であり、それを国家戦略とすべきであるという論文さえ発表している。足元に散在している宝物に気づかず、依然として西欧崇拜を信奉しているのは日本国民だけなのである。

視点が物事の八割を決定

これは国家という単位だけではなく、地域でも同様の傾向にある。地方では経済発展のために企業誘致に熱心であるが、若者の不足している過疎地域では企業に相手にもされない。しかし、あまりにも有名になった徳島県上勝町の「いろどり」のように、どこにでもある若葉や紅葉を老人が販売して約三億円の産業を誕生させた地域もあるし、高知県馬路村では市場で相手にされない柚子をジュースなどに加工し、数十億円産

業に育成している。

青森県五所川原市では、住民には迷惑な猛烈な吹雪を体験する観光旅行を企画したところ、海外から人々が到来し、過疎地域の雪下ろしを有償で体験する旅行を企画し、一石二鳥で問題を解決している地域も各地にある。アカデミー外国語映画賞を受賞した『おくりびと』は山形県酒田市を中心に撮影されたが、撮影場所を検討していた監督が、これほど衰退した都心に追隨できる場所はほかにないと一目で決定した。衰退さえ宝物になるのである。

パーソナル・コンピュータの出現を四〇年前に予言したアメリカのコンピュータ学者アラン・ケイは、物事を観察する視点が結果の八割を決定するという法則を発表している。一般の常識のまま、地域には資源も人材もなく発展できないと諦観すればそれまでであるが、マイナスの資産でさえ工夫次第で宝物に変貌すると視点を変更すれば、地域も企業も個人も運命は変化する。脚下照顧という伝来の言葉を見直すべきである。