第1章

グローバル市場における「精進料理」の可能性

慶應義塾大学教授
iU学長
中村 伊知哉 先生

近年、菜食主義やヴィーガン、サステナブルなライフスタイルを実践する人が、世界的に増えている。

今年開催の五輪を機に、精進料理がその潮流に乗って世界に認知されていくことは可能だろうか。

NHKBSテレビ『COOL JAPAN〜発掘！かっこいいニッポン』に出演している慶應義塾大学の中村伊知哉教授に話をうかがった。

クールなジャパンとコアなジャパン

内閣府のサイト『クールジャパン戦略』によると、クールジャパンとは「外国人がクール（かっこいい）ととらえる日本の魅力」だそうだ。

「アニメや漫画、コスプレ、Jポップなどが代表格です。外国人に〝クール〟と思われるものには、ある法則がある。外国から入って来て、日本で独自の進化を遂げ、改めて海外に発信されていることです」（中村教授：以下「」は中村教授の発言）

今や日本の味として外国人から人気を集めているラーメンがその良い例だと中村教授は話す。元は外国のものなので海外でも受け入れやすいわけだ。では、日本独自の進化とは？

「日本は、諸外国と比べて、生活の中に宗教的なタブーがほとんどないので、何でも吸収して、自由に表現するのです。例えばサンドイッチ。元はイギリスのものですが、日本人は和風の食材も挟みますね。それを外国人は新鮮に感じる。サンドイッチも、外国人にとっては〝クールジャパン〟です」

着物や歌舞伎、能などはどうだろうか。いずれも日本生まれだが、最近は訪日客人気も高いようだ。

「着物や歌舞伎は〝クールジャパン〟というより〝コアなジャパン〟〝ザ・ジャパン〟ですね。確かに、そうしたものも人気を集めています」

これにも理由があると、中村教授。

「1970年代に日本のアニメが海外に進出し、20年経って浸透しました。外国人の『オタク』も誕生した。すると今度は、アニメや漫画に描かれた日本の文化や生活にも、関心が広がるようになったのです」

毎年パリで開催されるジャパンエキスポというイベントがある。4日間で延べ約25万人が訪れるという人気イベントで、中村教授も5年ほど前に現地に行ったそうだ。

「会場には、うどんやそばなどの食べ物の屋台も出ましたが、一番長い行列ができたのがたこ焼きでした」

日本のアニメでたこ焼きを見た人が、本物を食べたいと行列を作ったのだという。

「外国人の関心は、よりコアな方向へと移っています。現在は、いまだ紹介されていないコアなジャパンが、外国の人に〝発見〟されつつある段階といえます」

そういう視点で見ると、日本の精進料理は禅宗の精神を背景にした、最もコアな文化だといえる。

「感度の高い外国人は、すでに精進料理を好んでいます。ただ、背景文化も含めて精進料理が幅広く認知されるまでには、もう少し時間がかかるかもしれませんね」

長年、日本料理を海外に紹介する活動に尽力してきた和食の料理人によると、「和食のうま味をパリの人に理解してもらうまでに20年かかった」と話しているという。精神性や文化などかたちのないものは、たこ焼きのようには簡単にいかないようだ。

精進料理の可能性

いずれ精進料理は、日本の〝顔〟として、海外に広がる可能性はあるのだろうか。中村教授に質問したところ、「なると思う」と話す。

「菜食であること、健康的な食事であることもそうですが、外国の人は、宗教に基づいてルール化されたストイックなものを受け入れる素地がある。精進料理の持つ宗教性や作法は、好まれると思います」

一般の人が身近に食べられる点も魅力だという。

「各仏教国に精進料理はありますが、店でも食べられるのは日本くらいでしょう。しかもおいしい。肉食を避けてきた長い文化があってのことだと思いますが、精進料理は料理として完成されていて、しかもおいしいですね」

時期的にも、精進料理には風が吹いている。

「2013年の時点で訪日外国人が1000万人を突破しました。そこから7年が経った今、来日2度目3度目の人が増えています。〝モノ消費〟から〝コト消費〟にインバウンドの志向が変わっていて、そういう人たちは、さらに深く文化を体験したいと考えています」

写真：PIXTA（ピクスタ）

精進料理の作法や精神性は、まさにそのニーズに適うものだ。

ただし精進料理が世界で認められるには、「もう少し知名度を上げる必要がある」と中村教授は指摘する。

「食べれば、外国人は興味を持つと思います。それにはまず、知ってもらわないと。メディア戦略も必要です。アニメの聖地巡礼のように、〝特別な場所〟をつくり出すストーリーを考えてもいいと思う。日本人はつくる力はあっても売る力が弱い。プロデューサーがもっと登場するといいですね」

精進料理を提供する寺院や店は全国にある。「精進料理を食べに日本へ」が普及すれば、交流人口はさらに増えるはずだ。まずは日本人自身が精進料理を知り身近に発信する。これが普及の後押しになるのではないだろうか。

しました。→http://zzzzzzzzzzzzzzzz