

食と職人

寛ボルテール（倫理文化研究センター専門研究員）

はじめに

現在、世界各地で引き続き和食がブームとなっている。ブームというより席卷していると言ってもいいほどの、凄まじい加熱ぶりだ。それを裏付ける数値として農林水産省及び日本貿易振興機構（JETRO）のデータがある。それによると、海外の日本食レストラン（“Japanese food”を提供する店）の数は、2006年には2万6千店だったのが、2013年には5万5千店、2016年は9万店と増加を続け、昨年の2017年には11万8千店に達している。10年で約4倍という急増ぶりである。ただし「日本食レストラン」と表現されているものの、実際にはその大半が鮎とラーメンの店であるらしく、特に「スシ店」は12万店のうち5万店以上を占めているという。

海外で鮎の人気が出始めたのは40年以上も前のことだ。それを健康食と見なしたアメリカの消費者から欧米各国に広がったのがきっかけであるとされる。「世界で一番おいしい料理は何か」というテーマが時々インターネット上で話題になるが、たいてい「鮎」が上位にランクインしている。鮎は和食ブームのさきがけであり、それが現在の世界的な和食人気に繋がったのである。

さて、そんな鮎を作るのが鮎職人と呼ばれる人たちである。では世界で最も名の知られている鮎職人は誰であろう。それはおそらく東京銀座にある「すきやばし次郎」店主の小野二郎氏だ。2014年に当時の米国大統領バラク・オバマ氏が来日した際、安倍晋三首相と訪れたあの店といえば、大方の人はお分かりになるだろう。日本国内のみならず、海外のメディアでも「オバマ大統領、世界でいちばんおいしい鮎を味わう」などと報道された。

小野氏は2018年現在御年92歳、今も変わらず鮎を握っていらっしゃる現役の鮎職人である。店はレストランの評価で有名な「ミシュランガイド」にも掲載されていて、東京版が初めて発行された2008年からほぼ毎年最高評価を受けており、最新の2018年度版でもたった11件しかない三つ星レストランに入っている。

ミシュランの評価によって小野氏の名前は世界中の食通の間で一気に知られるようになったのだが、それに加えて2011年の『二郎は鮎の夢を見る』という映画によってさらに有名となった。そして現在では鮎店の予約も数か月待ちという状態だそうだ。

『二郎は鮎の夢を見る』はアメリカで制作されたドキュメンタリー映画で、若手アメリカ人監督デヴィッド・ゲルブによって小野氏の人柄や仕事ぶり、また日本の鮎文化の美しさについて巧みに紹介されている。監督は小野氏の常に完璧さを求める姿勢に感銘を受けたらしく、鑑賞した多くの評論家もそれについては驚かされたと論評している。

この映画では小野氏の働き方について次の5つの特徴にまとめている。

1. 真面目さ…仕事をコンスタントにいつも変わらずやりこなす。
2. 向上心……昨日より今日、今日より明日。
3. 清潔感……清潔感がある人でないと、おいしい料理はできない。
4. 短気な面…社会や集団で評価が期待されるようなことはせず、わがままにやりたいことを

押し通す。

5. 情熱……………仕事に情熱を持つ。

そして小野氏ご本人も映画の中で自分の仕事については次のように語っている。

「いいネタを入れて仕事するのが職人（である自分）で、あと儲かろうが儲かるまいがあまり気にしない。鰯をつくって上をみるわけでしょう…上にまだ上がある。頂上までいけば完璧かもわからない。じゃ、この頂上がどこか、わからない…今この年（当時 85 歳）になって、完璧とは思っていない。」

特にこの後半の「この年になって完璧とは思っていない」という発言は、この映画が海外の雑誌などに紹介されるときによく引用される。そして彼のこの言葉を聞いた人は一様に驚くのだが、しかし日本では、職人ならそれは当たり前だと思われる。いわゆる「職人氣質」であり、職人に特有の心境を表すセリフだ。それは自己の技術や技能に自信を持ち、誇りとし、さらに完璧と思えるまで仕事をするという性質である。