

豈図らんや「ミシュランガイド」
日本版は、フランス語でギッド・
ミシュラン・ルージュと呼ばれる
「ミシュラン」とは、似て非なる
代物です。同一なのは赤い表紙
のみ。にも拘らず日本では、美し
き誤解に基づき「ミシュラン信仰」
が闊歩しています。

フランス中部のクレルモンソフ
エランに本社を置くミシュラン
は、1863年に創業された世界
有数のタイヤ会社。パリ万国博覧
会開催の1900年

明治33年、自動車
旅行の定着を図るべ
く無料で配布したの

が嚆矢です。当時、フランス国内
の自動車台数は僅か3千台程度で
した。

創刊から1世紀を迎えた200
0年に「ギッド・ミシュラン」フ
ランス版のノベルティとして復刻
された最初のガイドは文庫本サイ
ズ。赤い表紙を捲るとザラ紙に、
ホテルやレストランのリストに加
えて郵便局や公衆電話、ガソリン
スタンドの所在を記した主要都市
の市街図が掲載されています。道

連載

第II回

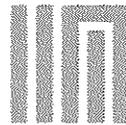
ささやかだけど、
たしかなこと。

田中康夫

You are the Hope for Tomorrow.

ミシュラン「日本版」と「欧州版」 「食の思想」をめぐる彼我の違いについて

レイアウト 奈利洋一デザイン



中で自動車故障した際の対応方
法を付記しているのも時代を感じ
させます。

1920年11月大正9年から有償
販売となり、「三つ星方式」でレ
ストランを評価する形式が導入さ
れたのは1933年11月昭和8年。
ミシュランの星を獲得するのは大
変な名誉と権威、と信じて疑わぬ
善男善女が日本に存在するのも無
理からぬ話でしょう。

が、嘗て晴海通り沿いに存在し
た銀座のイエナ洋書
店で買求めたから
35年有余、「ギッド・
ミシュラン」に触れ
てきた僕には、フランス版を始め
とする「欧州版」と、「東京20
08」からスタートした日本版を
始めとする「海外版」では、理念
も商法も全く異なると思えるので
す。彼我の違いに関する「ささや
かだけど、たしかなこと。」をお
伝えしましょう。

僕の生年でもある1956年11
昭和31年、フランス版に続いてイ
タリア版を発行したミシュラン社
は現在、スペイン・ポルトガル、

ドイツ、ベルギー・ルクセンブルク、オランダ、スイス、イギリス・アイルランド、計8冊の「欧州版」を毎年刊行しています。他方で「海外版」として東京、京都・大阪、そして英語で表記されたニューヨーク、シカゴ、サンフランシスコ、ベイエリア&ワインカウンティ、香港・マカオが、今後も毎年刊行される予定です。

両者の最も大きな違いは、写真の有無。カラー写真で料理や店内を紹介してこそガイドブックだと思いついできた方々は、無味乾燥で不親切だと早とちりするかも知れません。いいえ、違います。寧ろその逆です。

「欧州版」は何れも、推奨の逸品を記す各店舗2、3行に文章は留め、最低価格等の客観的数値と車椅子、犬等のアイコンで店舗情報を示すのみ。が、それは大同伴が可能か否かの二元論的な○×に非ず。閑静なレストランには小鳥のマークが黒色で印字され、緑色だと極めて静謐であると教えてくれます。ナイフとフォーク、建物の屋根の数でレストランやホテルの

等級や規模を表しますが、年季の入った建物でも「レトロフィット」の哲学の下にモダンな設備へと対応済みの場合にはMという囲み文字が示されます。

即ち、どんなに写真を多用しようとも「リアル」な料理や雰囲気には多く及ばぬなら、一人ひとりの読者に行間を読み取る訓練の機会を提供する中で、アルゴリズム的なマニュアルを超えた指南書たらんと考えてきたのです。

が、そのミシユラ社も「海外版」は、「欧州版」と異なる二重基準で編纂しているのです。それは写真の有無に留まりません。紹介の文章も多分に情緒的で冗長。加えて、フランス版の発行は毎年2月。イタリア版も1月。他方で「海外版」は何れも晩秋に、翌年版を発行しています。

「海外拡大路線」を推進した第6代総責任者のジャン・リュック・ナレ氏と2008年に対談した際、その「深意」を僕が忖度すると彼は苦虫を潰しました。降誕祭



の前後に出掛ける日米の恋人や家族。旧正月に日本や米国に押し掛ける香港やシンガポール、上海の富裕層。お上りさんが欣喜雀躍するカラー写真多用で歳末商戦を乗り切るビジネスモデルです。

彼我の違いは、星の付与にも如実に表れています。「食の都」と誰もが認めるパリの三つ星は、執筆の時点で最新の2015年版で9軒。二つ星が14軒。日出する国の東京の2016年版には三つ星13軒。二つ星51軒。メッキ

が剥がれて統落中の東京株式市場とは対照的にバブル状態なのです。

更に、日本版が東京、京都・大阪の3都市限定で毎年発行するのに対し、「欧州版」は各国とも全土を網羅しているのが象徴的。1920頁に及ぶ「フランス2015」には4377軒のレストランが掲載され、三つ星が26軒、二つ星が80軒、一つ星が503軒。3768軒の星無しレストランも網羅されています。

行間を読む勤性に富んだ読者

は、訝るでしょう。全土に26軒、パリに9軒。他の三つ星は何処で営まれていたのだと。人口規模がパリに次ぐ、世田谷区と同規模の85万人都市マルセイユに1軒。残りの大半は、ソムリエ・ナイフの生産地で知られ、人よりも牛の数の方が多い人口1200人のラギオール村の「ミシエル・ブラス」を筆頭に、人口数千人の小さな町村で営まれ、それぞれの地域の土の薫りを芸術へと昇華させ、卓越した接客と芳醇な酒庫を築き上げたレストランへ遠来の客が訪れるのです。「平成の大合併」なる愚行で基礎自治体数を1718へと半減させ、更なる過疎化を招いた日本と異なり、人口6500万人の国土に3万6千ものコミュニティ基礎自治体が存在するフランスの心智とも言えます。因みに世界中の誰もが知るチーズで名高きカマンベール村は人口211人。星付き料理店のスタンピング・ラリーに興じるだけでなく、「ミシユラン」二重基準の裏側から学ぶべき点多々、有るのだと僕は考えます。