

歴史通

REKISHI-TŪ

3

2016
March

月号

2016年3月6日発行
(偶数月6日発売)通巻41号

特別対談

朝日新聞の妖怪 「マルクス」が 歪める 「客観報道」

渡部昇一 × 長谷川^{ひろし}熙
元朝日新聞記者

中国・元に 国際通貨の資格ナシ

田村秀男 × 山下英次



総力特集 それでも蒸し返される「慰安婦問題」

朴政権との500日戦争

初公判 検事の手は震えていた

産経新聞前ソウル支局長 加藤達也 × ノンフィクション作家 門田隆将

在日外国人
に聞く

やっぱり凄い日本、「ここが大好き」!

石平 「礼の国・日本で生きる幸せ」

マーティ・フリードマン / ジュリアン・ジェルネ / アラン・ウエスト ほか



日本酒に「ズー・トゥー」

セバスチャン・ルモアンヌ *Sebastien Lemoine*
日本酒コンサルタント(フランス人)

◆ Profile ◆

1967年、フランス・ノルマンディー出身。87年、日本語学習のため来日。90年、パリHEC経営大学院にて経営学の修士号を取得し、金融商品のスペシャリストとして銀行に勤務。その間、日本に滞算11年間滞在し、日本文化への愛着を深める。2008年、日本酒の美味しさに目覚め、日本酒の勉強を始め、13年、独立して、日本酒および食のコンサルタントとして、在日外国人向けイベントや観光客向けツアーを企画・主催する。

銀行員からの転身

私は奈良が好きです。鹿より、お寺や神社のほうがですが(笑)、奈良は古さの感じが、他のどんな場所とも違っていますね。大昔のスタイルのままなので、奈良のお寺に、芝生から直接入った日のことは、いまでも強い印象となって記憶に残っています。京都にも素晴らしいお寺は沢山ありますが、駐車場とかコンクリートで舗装された小道を通じて中に入

るでしょう?」

奈良に関する会議に参加した折、「法隆寺を訪れて、その伽藍がらんの柱に触ると、釈迦牟尼の世界と繋がれる」という発言を耳にしました。要はそれだけ古いお寺で、古い木を使って建てられているので、私たちの暦でいう紀元前(Before Christ)とさへ繋がれるというのです。

私は三年前まで、銀行員だったんですよ。金融商品のスペシャリストです。二十三年間、銀行に勤めて、二〇一三年、四十五歳になったとき、

「自分にとって意義のあることをしたい」と思っています。いまはその意義があることである日本酒を世界に普及させること、また日本にいる外国人に日本酒の魅力と食文化を広める活動をしています。

日本に最初に来たのは一九八七年、最初の関心は「経済」でした。その頃フランスでも、カイゼン(改善)グループの話が注目を集めていて、私もミシユランというタイヤの会社の研修で、クオリティ・サークルと呼ばれるカイゼン会合の様子を見て、

日本人の考え方ももっと深く理解したいと思いました。

ジャポニズムと和食

八七年の夏、福岡に日本語を勉強しに来て、大シヨックを受けました。もちろん、良い意味での大シヨックです(笑)。日本の人と文化がすごく好きになったんです。



日本全国を旅するのが好き。奈良・十津川村の玉置神社にて

それまでの私の人生や生活は、どちらかといえば、型にはまったものだったと思います。私がフランスという歴史と文化の深い国の出身であり、日本も同じように深い歴史と文化を持っている。けれども、お互いの文化は非常に違っている……。日本に滞在中は、毎日が新しい文化体験の連続でしたが、私の文化との違いがいつも勉強になりました。そ

う、違いが面白いんです。

元々、浮世絵と伊万里に興味がありました。日本の歴史と文化は日本独自のものでありながら、海外からの影響を受けています。陶磁器は中国から伝わった技術であり、浮世絵には江戸時代の蘭学の影響(遠近法)がみられますが、日本人はそれを取り込んでアレンジし、自分たちのスタイルを創り上げてしまいます。ヒロシゲ(広重)もホクサイ(北斎)も外からの影響を、自分たちの浮世絵にして、よりインパクトを持った作品に仕上げて、ヨーロッパを驚かせました。これはすごいことだと思いません。ご存じのようにゴッホを初め、ヨーロッパの芸術家たちは、ジャポニズムから深い感銘を受け、多くの作品を残しました。

ふだんの生活の中にもジャポニズムは浸透しています。私の父は陶磁

器が好きで、伊万里はそう沢山は持っているかもしれませんけど、ヨーロッパの磁器を集めています。そこにも明らかに、日本の瀬戸物の影響が見受けられます。

日本の食文化もこれに匹敵する深さを持ちながら、残念ながら、海外で出される和食は、いまだに、せものが多いのが心配なところですね。看板は日本食レストランでも、日本の食文化の経験が全くない日本人以外のアジア人が調理しているのも原因の一つでしょう。しかし、アジア人のシェフが悪いのではない。これには日本人にも責任があつて、日本人は外の人間に自分の技を教える文化があまりないでしょう？

フランスのレストランは昔から、世界中の料理人たちを受け入れてきました。日本人には、素晴らしいフランス料理やフランス菓子を作る人

たちが数多くいます。フランスの厨房で修業して、帰国した人たちは、そこで学んだ技を使って文化を広める。日本人はとても勉強家ですが、

逆に、外の人間に日本の文化を勉強させることが、まだ少ないと思います。

私自身は日本人にはなれませんが、日本の文化が大好きなんです。妻が日本人ですから、家ではもちろん和食が多いですし、洋食は週に二日でも和食が五日。洋食は自分でも作りますが、日本酒は洋食ともとても合う

と思います。

日本酒は地方を知る窓口

学生時代は、日本酒が好きではなかったんです。原因は八〇年代のパリのアジア料理のレストランで出されていた「サケ」は、まずかったから（笑）。アメリカなどから輸入されたものもありましたが、醸造アルコールが入っていたのだろうと思います。本物の日本酒ではないし、少なくとも、美味しい日本酒ではなかった。

初めて美味しい日本酒を飲んだのは二〇〇〇年代になってから、二〇〇八年に日本にまた来てからです。八七年以降、毎年日本には来ていましたし、日本のことはずっと好きでしたが、私の仕事は国際的でしたので、香港、東京、パリ、ロンドンとあちこち回りました。〇八年から日

Sake Schoolのプログラムで、月桂冠の蔵で2日間の酒造りを体験



本にきたのも、じつは銀行の仕事だったのですが、ある日、飯田橋のアンステイチュ・フランセ東京(旧日仏学院)で開かれた日本酒のイベントで、初めて美味しい日本酒に出会ったのです。

そのときの日本酒は「だつさい瀬祭」でした。イベントでは美味しい日本酒を試飲するだけでなく、日本酒の造り方と日本酒の文化と歴史も合わせて紹介されていました。その日、いままで知らなかった世界が私に開けて、それを機に、日本酒を熱心に勉強し始めたのです。

アメリカ出身のジャーナリストのジョン・ゴントナーさん、この方は『The Japan Times』で日本酒のコラムを連載して、日本とアメリカを行き来しながら日本酒を広める活動をされていますが、まずゴントナーさん主宰のサケ・エデュケーション・セ

ミナーに参加しました。このセミナーを修了してからは、こんどは日本全国、いろんなところを回り始めました……。

日本酒は、陶磁器や浮世絵と同じで、ただのアルコールというだけでなく、深い文化をもつところが好きです。北海道から沖縄まで旅する機会は沢山ありましたが、私の仕事はいつも東京でした。日本酒と繋がることで、初めて『日本の地方』と触れ合う窓口を得ました。そして今日も変わらず、日本酒を窓口として『地方の世界』に足を踏み入れ続けています。これはとてもいい入り口ですね。

私はノルマンディーの出身ですが、ワインよりシードル(りんごのお酒)、発泡酒の土地の生まれです。それだけに発酵文化に強く、チーズなども土地の特産物に挙げられます。

ワインの文化と日本酒にも類似点

が沢山あると思います。とくにスピリチュアリティ……カソリックでは昔からワインを通して、神様から、聖体拝領(コミュニオン)が出来ますし、日本の神事も同じですね。フランスの修道院はワインを製造して、技術革新の場となりましたが、各地で日本酒が造られた神社やお寺などでは、とくに奈良時代に、酒を造る技術が飛躍的な進歩を遂げました。

日本の地方に外国人を

私が外国人に日本酒を紹介するときは、日本酒の文化とその酒の産地である地方について必ず、説明します。私自身、旅行が大好きなので、フランス人を日本の地方に連れて行きたい。東京、京都、広島、宮島のゴールデンルートもいいですが、私が地方に興味を持つもうひとつの発端と

なった温泉も捨てがたいです。立派な旅館より、山深い場所にある変わった温泉とか、自然の真ん中にある温泉が好きで、だいたい車で温泉めぐりもしました。

ですから日本酒を通じて、日本の文化と地方を教えること・紹介することが私の眼目です。先日も長野県の旅館の若女将の協力を得て、外国人向けの下諏訪ツアーを行いました。日本酒の現場もさることながら、諏訪のお寺や神社、温泉、自然散策、その途中、農家の人たちと交流し、味噌蔵や寒天工房にも足を運んで、諏訪の食文化にも触れました。

諏訪神社の朝御饗祭の儀式に参加して、神秘的な雰囲気のみなで体験しましたが、あれは素晴らしい時間でした。

外国人観光客がお客さんの場合は、和食と日本酒のイベントが多いです

が、東京在住の外国人が対象のときは、洋食と日本酒のイベントを企画します。昨年十一月にはフランス大使館で、フランス人向けのイベントをして、四つの酒蔵を招待すると同時に、フランスの食品を使って、日本酒と組み合わせる紹介をしました。チーズ、生ハム、バニラアイスクリーム、パン……料理とはいえない、食材ですね。でも、こうした実例を挙げるのがすごく大切なんです。ありふれた食材のほうが簡単だし、自分たちの家で手軽に再現できなければ、絶対に日本酒がヨーロッパ人の食卓に浸透していきません。

私の考え方はそうですので、日本にいるヨーロッパ人向けの利き酒を行うときも必ず、それに合うごく普通の食品のマリアージュ、つまり組み合わせを紹介します。

まだまだ私の日本酒プロジェクト



長野県下諏訪の菱友醸造株式会社蔵を、日本人・フランス人の団体を連れてツアーする 写真Savory Japan

は始まったばかりです。でも、日本酒にめぐり合えて本当によかった。そのきっかけになった「獺祭」はもちろん高級でいいお酒ですが、いまは一番好きな日本酒とは言えないかもしれませぬ……もう少しコクがあつて、深い味わいのものが好みでしょうか……ああ、でも、好きな日本酒の銘柄を一つだけ挙げるなんて、とてもできません(笑)。