

寿司こそ、 世界最初のファストフード

よもた いぬひこ
四方田 犬彦
明治学院大学教授



よもた いぬひこ ● 映画評論、比較文化論、文芸評論など多彩なジャンルで活躍。2004年は文化庁の文化交流使としてイスラエル、セルビア・モンテネグロに滞在
撮影：関暁

ツイギーロール！

わたしの弟は料理人である。学者となつたわたしとは正反対の道を歩み、高校を出るとただちに調理師学校に進むと、長いことロンドンの日本料理店でシェフをしていた。一度訪ねてみたことがあるが、BBCのすぐ傍で、出演や録画を終えた芸能人たちがよく立ち寄る、なかなか華やいだ雰囲気のお店だった。

この弟と話していると、まるで一冊の本ができるのではないかと思うくら

い、次から次へとイギリスの有名人の傑作な話口をつけて出てくる。たとえば、歌手のエンゲルベルト・フンバードイंकがいかに豪快に食べたかという話。ジョージ・ハリスンが天麩羅定食を注文したまではよかつたが、いきなりツユをご飯のうえにガバツとかけてしまった話。とりわけおもしろいのが、ツイギーの話である。

かつてミニスカートで全世界を唸らせたこのトップモデルは、今でもスリムな腰つきでロンドンを闊歩している。その秘訣は寿司を食べることだと公言

しているらしく、それを立証(?)するためであろうか、週に2回はかならず弟の店に立ち寄ることを習慣にしているらしい。カウンターに陣取って、片言の日本語でゲソとか、トロとか、ちよつと得意げに注文している。要するに上客である。

そこでこの機転の利いた日本人の若いシェフは、ツイギーロールなるものを考案した。なんとということはない。茹でた大振りの海老を青物といっしょに手巻きにしただけのことである。おまけに「ツイギー、これはきみとク

イーンにしか出さない特別のロールだからね」とか、調子のいいことをいけしゃあしゃあと並べるものだから、ツイギーとしてはすつかりご機嫌になってしまい、来店のたびに「いつものツイギーロールね」と、周囲に聞こえるように注文するまでになった。

あるとき、困ったことが起きた。出演を終えたばかりのロックグループ、ピンクフロイドのメンバーの2人が、カウンターに座ったのである。おりしも隣では天下の有名モデルが、豪華きわまりない手巻きをムシヤムシヤと食べている。

2人はメニューを覗き込み、相談しあってみたが、同じものを注文したくともなんとできないでいる。ツイギーを知らないわけがないのだが、そこはイギリス人で、誰からも彼女を紹介されていない以上、気さくに「今食べているのは何ですか？」などと質問できないのだ。かといって「ツイギー巻き、ふたつ！」と本人のすぐ傍で注文するのも決まりが悪い。「それでピンクフロイドがどう注文したと思う？」と弟。「連中はなんとなく斜め横を眺めながら、the same

thingsって、小さな声でいうんだなあ。笑っちゃったよ。」

■ スノップたちが好んだ寿司

海外に出て日本料理のことをはじめ意識したのは、1980年代にニューヨークに滞在したときである。当時にすでにマンハッタンには、400軒近いシバーや日本料理店があるといわれていたが、なるほど寿司はどこでも人気だった。

わたしが通っていたコロンビア大学のすぐ前にはDaiyaという名前のテイクアウトの寿司屋があり、学生たちはそこでニギリやらマキノやらを買うつと、キャンパスの芝生に座って、楽しそうに食べていた。ブロードウェイには日本人のビジネスマンでいっぱい寿司屋があり、ロウワーイーストサイドには5ドルとか6ドルという値段で食べられる、極安の店であった。ここでの人気メニューはロブスター寿司といって、鮎寿司のようにロブスターの丸ごとを握ったものだった。チョコレート握りというのも、どこかで食べた記憶がある。

もつともそのときの印象では、寿司はなるほど人気を集めていたが、まだ日本料理の枠内に留まっており、どこまでも定型を守りつつ、その内側で日本にはないネタを握ったり巻いたりしているといった程度であった。寿司を食べることはスノップにとってカッコいいことであり、ゼンブツディズムやオツ映画と同様に、知的な趣味を誇示することに通じていた。

たまたま批評家のスーザン・ソントグのアパートに遊びに行ったところ、「実はマンハッタンの寿司屋のガイドブックに序文を書かないかという話があるのだけど、どう思う？」と、冗談半分に尋ねられた。もつともその後その手のガイドを書店で見たことがないから、おそらく彼女は書かなかっただろう。

■ フュージョン寿司の百花繚乱

それから20年ほどが過ぎ、2000年代ともなると、すっかり状況が変わっていた。今では寿司はもはや日本という起源からみごとに離脱し、米と魚と野菜を素材とした自由な創作料理と

して、多様にして興味深い変貌を遂げている。一方でそれはペルー料理と結合して、ひどくスノビッシュなレストランの品目となっていた。ブラジル音楽が流れるなかで、トロピカルな色彩をなぞった大皿が並べられたり、ともかく実験という実験が百花繚乱というありさまを見せている。

ニューヨークでもっとも読まれているグルメガイドを手にとってみると、80点以上の点を獲得しているいくつかのレストランは日本料理とフランス料理によって独占されていて、70点台まで降りてきてようやくイタリア料理や中華料理の店が登場することがわかる。寿司はグルメたちの究極の目標となったのだ。わたしが手に取った著名な食通によるエッセイ集は、冒頭が「トロ、トロ、トロ」という、築地訪問記からはじめられていた。

だが一方で、こうした最高級の寿司が存在しているかと思うと、もう一方ではひどく大衆的な料金で寿司を愉しむことができる店が増えていることも、否定できない事実である。店内を見回してみても働いているのが、日本人以外のアジア系の若者であることが一般

的となった。日本人が握っていない店のほうがはるかに多い。もはやニューヨークは寿司が日本料理であるといった歴史的事実とはまったく無関係に、このファストフードを賞味しているという感がある。

■ 大都市江戸が生んだ食文化

「いつか握り寿司誕生300周年のシンポジウムというのを開催しますから、ぜひ参加してください」。しばらく前のことであるが、忠臣蔵300周年のシンポジウムがコロンビア大学ドナルド・キーン日本文化センターで開催されたとき、「日本映画における『忠臣蔵』という題名で発表をしたあとで、そういわれたことがあった。文化人類学と日本研究、それに料理学の研究者がうまく集まれば、これはおもしろい学会となるだろう。

現在では上海やムンバイ(ボンベイ)といったメガトン級都市に人口では抜かれてしまったが、近代を通して江戸(そして東京は、世界で最初に人口1000万を越した都市のひとつとして殷賑を極めていた。握り寿司とは、この独身

男性が異常に多いメトロポリスが考案した、典型的なトピックである。それはいかにも手軽に調理できて、手軽に食べることのできる料理であって、世界で最初のファストフードとさえいえるだろう。握り寿司が後発のフライドチキンやハンバーガーと競争しながら、目下世界中の都市でファストフードとして賞味されていることは、考えてみるならば当然のことではないだろうか。

もっとも記録によると、日本橋と京橋の間あたりで最初の握り寿司の屋台が出現したのは、1726年であるという。2026年はまだ20年先だから、まだまだ気楽に待っていればいいのだろう。このときニューヨークの、いや世界全体の寿司シーンはどう変貌していることだろうか。昨今の料理界では、歴史的に起源の料理を再現することが流行しているが、寿司においても同様の試みは当然なされていることだろう。それを空想すると、興味がつきない。きつとこのシンポジウムの打ち上げは、賑やかで愉しいものとなるだろう。私としては、この機会にぜひ書いてます盛んなるツイギーに、御目文字叶いたいものである。☺