

イタリアを代表するワインの産地、トスカーナ地方のシエナという古都を、ポローニア大学教授の運転するファイアットで訪ね、郷土料理を楽しんだことがある。お昼から教授は、数種類のパス



室岡 義勝
 (バイオテクノロジー)

科学者の道草①

食を通して民族を育んだ文化に触れる

タとワインを注文して、それぞれの Pasta に合うワインを勧めてくれた II 写真。私には、外国の方を西条に案内

して、日本酒の銘柄毎に合う和食を選ぶことなどできない。

海外では和食ブームとのことだが、どの程度外国の人になじみがあるのだろうか。「郷土料理が美味しい国ランキング」調査では、1位が、イタリア、2位がフランス、そして3位に日本、続いて中国、スペインと続いた。複数の国を選択できる調査では、日本料理が一番好きという結果だった。その国の郷土料理を通



して、民族を育んだ文化に触れることができる。地元民が行く庶民的なレストランでは、言葉は通じなくても温かく受け入れてくれる。

ある時、マドリッドのローカルなレストランを家内と訪れた。スペイン語のメニューが分からない中で、「オクトパス」という単語が目についたのでその料理を頼んだ。やってきたのは、真つ赤な頭のゆでタコが皿の上に8本の足で鎮座している皿だった。私たちはしばらく言葉も失った。周りの客

も私たちの料理を見て目を丸くしている。そして同時に笑い出した。かくして私たちは、スペインや日本料理の話を片言の英語で話し合っ、楽しい夕食を共にしたのだ。

外国の客もきつと、本場の日本料理を見て目を丸くすることがあるに違いない。

【②は4月5日号の掲載です】



過去の記事

広島大学マスターズは、広島大学を退職した教職員で組織しています。市民を対象にした講座も行っています。
【問い合わせ】
 kazuwp@hiroshima-u.ac.jp(渡部)