

のどにおいしいものが通った瞬間、それはとても満ち足りた感覚です。けれど、その瞬間から喜びは次第に失せていく。食べ物だけではなく洋服も同じ。最初に袖を通した時と同じ喜びは10回目には決して味わえない。でももしかすると10回目には最初の時とは違う、愛おしさを感じているかもしれない。

一流とか老舗という表現での評価は、一体誰が決めているのか。成るほど確かに、昨日オープンしたばかりの店と十年、五十年と続いている店では、経験の蓄積が違います。新規店にベテランが入っても、チームワークが生まれなければ一人では何ともならない。けれど何十年も続いた店でも、謙虚に努力し続ける店と、歴史や名声の上にあぐらをかいている店では差が出てきます。昨日オープンした店も切磋琢磨し続けたなら一年後には上をいくかもしれない。自分ではない人間が口にした一流とか老舗という言葉、安易に鵜呑みにして使ってしまうのは、永遠に自分のメジャー

尺度というものを作れないまままで終わってしまいます。ピタゴラスが新しい定理を発見するのは違って、おいしい料理店がどこにあるか。机に向かっているも突如ひらめくわけがありません。友人からの情報、ガイドブック、あるいは顔馴染みの料理人から聞いた独立情報。その店の場所や外観の印象もあるでしょう。

でもどんなにか情報を集めたところで、本当に「真っ当」なものに出逢えるかどうか、それは自分次第なのです。最終的には自分の五感が「これはまがい物か否か？」を見抜けるかどうかなのです。そうした「感性」ならぬ「勘性」を、失敗しながら場数を踏んで磨いてこそ、唯我独尊とは違う「自分の中の真っ当とは何か」の尺度を創り上げていけるのです。

## 知識と経験の トライ&エラー

今から38年前の1976年、大学2年生の私は知り合ったばかりのガールフレンドと、六本

木にあった「イル・ド・フランス」という店にでかけました。当時のフレンチはホテルが主流で、街場には数えるほどしかなかった時代。ガイドブックには「この店はボジョレーワインがお手頃でおすすめ」と書いてありました。で、疑いも無く21歳の僕は注文するわけです。それも5月か6月にね。

サーヴィスの方は「同じ価格帯のこちらはいかがですか？」と別のワインを勧めて下さった。でも、僕は「ボジョレー」と言い張ったのです。だって、ガイドブックにそう書いてあったから(笑)。

ボジョレー・ヌーヴォーのブームなんて影も形も無かった時代とはいえ、今やコンビニにも売ってるワインに田中康夫が固執していたなんてね。もちろん、そのワインはヌーヴォーでなく、ヴィンテージだったのでしょうか。でもね、思わず嗤っちゃったあなたにも、思い返せば、ちよっぴり気恥ずかしい思い込みの失敗がきつとあるはず。でも、それは決してダメなことじゃ

特別寄稿

# 自分のなかの真っ当とは何か

文・作家 田中康夫

ない。立派な学習なのです。

早い話が、恋愛を一度もしたことがない。恋愛小説を書けるわけがない。科学の知識なしにSF小説は書けない。だけど数千人との恋愛を重ねても、自分の中で恋愛を相対化できない、恋愛観を語れない人もいるわけですよ。

このワインがおすすめだとソムリエが語るのには「知識」だけけれど、その知識を鵜呑みにし続けるのではなく、失敗しながらトライ&エラーの経験の中から「自分の判断の尺度」を育てていく。それが、必要で大切なことです。

ですから、情報を得たときに虚心坦懐にすべてをフラットな地平に置いて、そこにある情報を、自分の今までの知識と経験の引き出しの中でどこに位置づけるか。こうした永遠の練習の繰り返し。それを厭わずに日々、行い続けなくては、いつまで経っても「自分の尺度」は構築出来ません。恋愛も食事もワインも、単に数をこなしただけで、自分自身の中で相対化できなければ、

スタンプラリーのスタンプの数だけが自慢なのと同じになつてしまいます。

### 恋愛もワインも練習あるのみ

知事になる前から僕は「三位一体の利潤」という言葉を繰り返して使っていました。料理ならば「作り手、供し手、食べ手」を指します。商品ならば「作り手、売り手、買い手」。これら三者が一体となつて、数字に換算できない部分まで含めた、満足や充実、ありがたさを追求する。それが三位一体の利潤です。なのに「格差社会」の実現に向けて日夜努力されている竹中平蔵さんが、この僕の造語を「誤用」して「三位一体の改革」と言い始めたのでイメージがずれてしまいました(涙)。話を戻すと、今も昔もなぜか作り手、あるいは売り手が上から目線で、あるいは逆に食べ手や買い手が高みに立って、妙にギスギスした二等辺三角形になることが多い。だがこれではハッピーな三角形としての「三位一体の利



イラスト/伊野孝行

「潤」ではないのです。

のだと思います。

慎み深い「ディーセントな気持」が三位一体には不可欠です。でも、その一方で恋愛も食事も、ケミストリー相性が大切。誰もが称賛する異性、礼賛する料理も、自分としては今一つしっくりこないことがあります。なのに、八頭身やアルカイックスマイルだから評価せよ、認められないお前がへんだ、と料理やワインに関して決め付けられたら、ゲンナリしちゃうでしょ。もちろん、「今までの人はこう言ってきた」でも自分の尺度ではこうだ」と説明出来るだけの言葉を持ち合わせなければ、それまでの世間での「評価」に屈することになってしまうのですが。

一例を挙げれば、ポール・ボキューズと日本料理との出会いがヌーヴェル・キュイジーヌ誕生の発端だと言われています。でも彼は実際に八寸を見た瞬間、食べた瞬間、ひらめいたわけです。今までの知識になかったものを経験した瞬間、自分の勘どころ、つまり「勘性」の回路が結び付いて、新潮流が生まれた

他方で、知識と経験では前者の方が格上だと思われがち。でも、本来、その二つに優劣の差はないんです。そうして、未知のものとの出会った瞬間、自分の引き出しの中から、どの知識や経験を持ち出してきて、温故知新で新しい「自分の尺度」を研ぎ澄ませるか。勘どころの勘性です。でないと、あつという間に、先ほども申し上げた「さす

が一流の老舗ならではの味」という、誰だか知らない人の評価に追従するようになってしまふ。これでは自分自身の成長も成熟もないのです。

## 「自分の尺度」とその運用

目利きであることに加えて、鼻利きであることも大切です。客室乗務員がまだスッチャーと呼ばれていた時代、彼女たちの間でソムリエの資格を取るのが流行りました。でも、どんなに知識が増えようと、自分の言葉でワインを表現出来ないのは、単なる偏差値教育と同じ資

格の取得で終わってしまいます。

田崎真也氏に個人授業を受ける形式で80年代の終わりから連載していた対談を『ソムリエに訊け』という本に纏めているのですが、その中で当時の僕は、「ワインは女性の体躯に喩えられる」と語っています。

赤ワインは気位の高い低血圧な女性です。カーヴから取り出すや抜栓して飲もうとしたなら、「何よ愛撫もなしで、目覚めてもない私を、飲もうとするなんて許せないわ。脚を開く気にもなれない」とタニツクな味わいで抵抗するでしょ。

ポルドーでもマルゴーは良くも悪くも肉感的なレースクイーン的な体躯。ポイヤックは抜栓直後は土の薫りがする農夫の娘でも育て上げると美しい娘に变身を遂げる。海に近いサンテステフはリゾートに滞在している都会の娘だけど、少し肌はざらついているとか。

こういう説明に対して、「下品」と嫌がる人もいれば、面白がる人もいます。一見、乱暴に聞こえるかも知れませんが、要は教科書とは違う、自分の表現

を創り出しましょうということ。

信州で知事になって取り組んだのが「長野県原産地呼称管理制度」です。それは但馬牛、淡路牛の呼称ならいざ知らず、肉牛肥育業者は六甲山の裏側にわずか数軒なのに全国の百貨店で「神戸牛」と名乗って売っているのは原産地「偽呼称」ではないかと疑問を抱いていたのが切っ掛けです。

葡萄品種に加えて最低糖度、補糖限度等の数値基準を設け、栽培・採取・破碎・圧縮・発酵・熟成・濾過・瓶詰・出荷の工程全てが県内完結の客観条件を構築しました。その上で、官能審査で毎年、認定の可否が決定する切磋琢磨の制度です。ワインだけでなく、日本酒、米、焼酎、シードルにも導入しました。

一旦、格付けされると半永久的に格付けが固定化されてしまふ従来のアペラシオンとの違いです。そうして、その官能審査を行う審査員も絶対なわけではありません。ある意味では官能審査は審査委員会の主観ともいえるのです。つまり、数値基準や客観条件、そして官能審査を

特別寄稿 田中康夫

## 自分のなかの真っ当とは何か

経た評価に対して、今度は一人ひとりの飲み手が「自分の尺度」で評価を下すのです。

人間が付ける98点と97点のわずか1点の差にどんな客観性があるのか。ロバート・パーカーに代表される数値化を否定するのではなく、それを鵜呑みにしたまま、「自分の尺度」を構築し得ない我々の側が試されているのです。

それは「行間を読み取る」訓練とも言えます。でないと、「さすがは一流の老舗ならではの味」をあがめ奉るのと同じにな

ってしまいます。あくまでも自然体で、今まで耳にしたサジェスチョンや評価も耳に入れないながら、最後は自分が決めるべきなんです。

### 気負わずまは、練習あるのみ

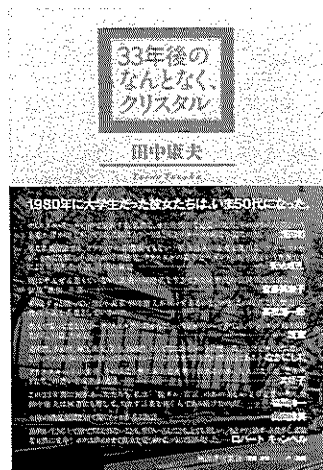
かつては「スペック」を重視するのは男性でしたが、最近では女性の中にもそういう人が増えています。いわば、数値で表現可能な形式知。本来、料理やワインは暗黙知で語るも

のだったのにね。暗黙知とは、言葉にうまく言い表せないけれど、でも、明らかに、確かに、そうなのだと実感出来ること。言い換えれば、「地頭」。つまり、自分で考え、自分で語り、自分で動く。

でもね、子どもが補助輪なしで最初から自転車に乗れるわけがないように、私たちも最初から料理やワインを失敗せずに選べるわけもない。上から目線ではない「先生」が、「自分の尺度」を作る過程では必要です。でも、その「先生」を選ぶのも

自分の勘性です。相性IIケミストリーの合う、そうして優しく、けれども甘やかさずに自分を育ててくれる「この人の言うことは感覚、相性として合う」という人物と巡り会うことがワインに於いても肝要ですよ。

なあって大層な話をしてみました。実はまだまだに僕もトライアル&エラーならぬエラー&エラーかも知れません。でも、「自分の尺度」を「自分の言葉」で語れるようになるとする意欲。この気持ちを常に持ち続けることは大切ですね。



## 33年後の なんとなく、クリスタル

1600円+税  
河出書房新社・刊

「なんとなく、クリスタル」は1980年、発表された小説。1980年の第17回文藝賞受賞作品。1981年に第84回芥川賞の候補にもなり、当時は「なんくり」とよばれ、ブームにもなった。そして、今回発表された「33年後のなんとなく、クリスタル」は'80年に発表された「なんとなく、クリスタル」から33年という時間が流れ、かつての登場人物の今を映し出していく。なぜか、登場人物やストーリーがフィクションのような、ノンフィクションのような微妙な感覚に陥っていく。過去を思い出すのではなく、現在からの過去を映し出す描写、そして、日本という国がいまおかれている状況に対して確かな視点で再び語りかけてくる秀作である。カバーの帯にはなかにし礼さん、山田詠美さん、高橋源一郎さんなど10名が言葉を寄せているのも注目したい。1980年代を生きた人も、その時代を知らない人にもぜひ一読をおすすめしたい。(編集部)