

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 11 号 2013 年 11 月 29 日

【おもてなし食卓の変化】

変わりゆく饗宴外交

2020 年に東京オリンピックの開催が決まりました。招致運動の最後のプレゼンでいくつもの記憶に残るスピーチがありましたが、そのひとつに滝川クリステルさんによる、優しく笑みながらの「お・も・て・な・し」がありました。

各国の要人をもてなす晩餐会を見続けてきた方がいます。西川恵氏（毎日新聞社外信部専門編集委員）です。西川氏は 1990 年代にパリのエリゼ宮の晩餐に着目して以来、20 年以上に渡って饗宴外交を読み解いてきました。

今回は、西川氏に要人のもてなし方の変化と背景をうかがったインタビューを抜粋し、これからの「お・も・て・な・し」の食卓を展望します。たくさんの外国人観光客の訪日が見込まれる今、日本流のもてなし方にも世界的な変化の潮流が反映されていくのではないのでしょうか。

なお、このインタビュー記事は酒文化研究所のホームページ「プレミアムトーク」で全文をご覧ください。 <http://www.sakebunka.co.jp/archive/Interviwe/talk02/page01.html>

【お問い合わせ】

本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也） <http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

E メール：yamada@sakebunka.co.jp

メニューに込める 2 つの思い

—— 最初に饗宴から外交を読み解こうと考えたきっかけをお聞かせください。

西川 フランス大統領が主催するエリゼ宮の饗宴のメニューには、大統領の意思が込められています。そこにはざっくり言うと 2 つの要素があって、ひとつはフランスとその国の関係性、もうひとつは大統領と相手国首脳の個人的な関係です。つまり料理とワインには両国の外交が反映しています。新聞では短い記事でも、掘り下げていくと首脳同士の人間的なやり取りがあり、それがワインや料理から見えてくる。—— そのなかで特に印象に残っているメニューをあげるとしたらどれになりますか？

西川 1993 年の、クリントン氏に敗れて退

くことが決まっていたブッシュ（父）大統領に対する、ミッテラン大統領の最後のもてなしとなったメニューが印象深いですね。ブッシュとミッテランの両首脳は、イギリスのサッチャー首相とともに冷戦終結に向けて協調して対ソビエト外交を進め、それを成功させました。ブッシュ大統領はアメリカ流の自分のやり方を押しつけるのではなく、常にミッテ



ラン大統領をたてて動き、ミッテランは大統領「ブッシュ大統領は実によく欧州をわかっている」という賛辞を送りました。それを受けてのメニューです。ワインは白がブルゴーニュ地方最高級の『コルトン・シャルルマーニュ 1982 年』、赤はボルドー地方のサン・テミリオン格付け最高級の『シャトー・シュヴァール・ブラン 1971 年』、スピーチの時に注がれたシャンパンは『クリュッグ・グラン・キュヴェ マグナム』と最高のもので用意されました。

—— どれも冷戦終結を主導した盟友をもてなすのにふさわしいワインですね。

西川 シラク大統領が、首相を辞めた後の橋本龍太郎氏をエリゼ宮に招いた時のメニューも印象的でした。催されたのは 2003 年。昼食だったのでメニューは軽めでしたが、ワインは『シャトー・ラグランジュ 1988 年』が出されました。日本のサントリーが買収し、多大な投資と技術を注いで立て直した名門ワイナリーです。買収してちょうど 20 年という節目を知っていて、あえてこのワインを用意したのだと思います。ここ数十年で見るとこの 2 人はもっとも人間的な親交を結んだ日仏の政治指導者です。ともに読書家で文化に関心が深く、知的好奇心を刺激する会話を楽しむタイプ、お互いに波長がぴったり合っていました。

テーブルに乗り始めた各国のワイン

—— この20年間の饗宴を俯瞰した時に、変わったとお感じになるのはどんなところでしょうか。

西川 いちばんは出されるワインが多種多様になったということです。20年前はフランスワインを出していれば間違いないというところがありましたが、今は新大陸や南アフリカのワイン、東南アジアでもワインをつくっている国は13ヶ国もあり、ミャンマーでもタイの資本が入って作り始めていますし、もちろん日本のワインもあります。東南アジアのワインはまだレベルがどうかという話がありますけれど、それによって選択肢が増えたのは確かです。

ちょっと話はずれますが、これはアジアが平和な時代に入ったということでもあります。ワイン産業は農業と装置産業が合体したもので、ブドウを植えたら翌年できるというわけにはいきません。収益を生むまでに一定の期間が必要ですから、平和でなければ誰も投資しようという気にならないわけです。そういう意味でもアジアは平和な時代に入ったと言えます。

さまざまな国がワインをつくりはじめたことは、別の見方をすると自国産のワインでもてなすという動きが出てきているということでもあります。宮中はいまでもフランスワインを使っていますが、日本産ワインを使うようにという要望が各所からあります。

—— 在外公館でのそのパーティーでは、日本酒も使うようにという指示が昨年末に外務省からでたという新聞報道がありました。

西川 それは前から出ていて乾杯は日本酒でやろうと外務省は言い続けています。関心がある大使は積極的で日本酒の啓蒙パーティーを催したりします。

大使は日本酒と日本ワインを勉強してから赴任したらいいと思います。自国の酒の基本的な特徴くらいはわかっている、サービスしながら「この酒はこういうタイプですよ」と説明できたほうがいいですから。

ライトかつヘルシーになったメニュー

—— 最近の日本の饗宴の時間が短くなっていると指摘していらっしゃいましたが、世界的な傾向ですか？

西川 世界的な傾向ですけれども、フランスやイギリスは前菜、メイン、デザートと決まっています、もともと全体で1時間くらいです。日本は以前は4時間近くかけていたのを2時間半くらいで終わるように変えています。忙しくなってきたから

というだけが理由ではなくて、ヘルシーで安全なもの、量も少なめにとり、食の変化を受けてのことです。

ヘルシーで安全な食への関心の高まりには注目すべきでしょう。アメリカのオバマ大統領夫人のミシェルさんは、ホワイトハウスで菜園をやっています。これは個人の趣味ということではなくて、アメリカで大きな問題となっている肥満解決のため菜園運動に賛同したものです。自分たちで菜園をつくって野菜をもっと食べようという運動ですが、毎年、ワシントン市内の子供たちを集めて、種まき、雑草とり、収穫を一緒にやって、その野菜をホワイトハウスで調理してもてなしています。



これは個人の趣味ということではなくて、アメリカで大きな問題となっている肥満解決のため菜園運動に賛同したものです。自分たちで菜園をつくって野菜をもっと食べようという運動ですが、毎年、ワシントン市内の子供たちを集めて、種まき、雑草とり、収穫を一緒にやって、その野菜をホワイトハウスで調理してもてなしています。

世間の目を気にし始めた饗宴

—— ご著書の『饗宴外交』では洞爺湖サミットの話が出てきます。食料危機や貧困の問題を議論する場で、贅を尽くした晩餐会が催されたことを、海外のメディアが批判し波紋が広がったというものです。これがその後の饗宴外交に影響を与えたということはないでしょうか。

西川 少なからぬ影響があったと思います。各国とも外からの目を非常に気にするようになりました。洞爺湖サミットの翌年、イタリアのラクイラで開かれたサミットでは、ベルルスコーニ首相は豪勢な料理にしないよう指示しています。ロンドンで開かれたG20 首脳会議の食事会でも、ボトルのミネラルウォーターではなくて水差しに水を入れたものにして、わざわざメニューの中でそれをことわっていました。毎回質素にというわけではありませんが、貧困や飢餓がテーマになる時など、会議の性格によって饗宴の中味には相当気をつけるようになっていきます。シャンパンでの乾杯はしないとかです。饗宴が世間の目と連動するようになったと言えるかもしれません。

—— なるほど今まで以上に気配りが必要になってきているのですね。饗宴外交が向かう方向を示していただいたように思います。本日はありがとうございました。■

※肩書・敬称は当時

(2012年7月19日 聞き手：山田聡昭 会場：サントリー登美の丘ワイナリー
山梨県甲斐市大袋 2786 営業時間 9時30分～17時00分 (水曜日定休)