

## 「鎌倉料理」創作コンテスト

情報総合研究所 柳下 和夫

最近、テレビの料理番組が非常に多いように思われる。私は日本ではアラビア料理を食べたことがなく、1970年にイラクのバグダッドに行ったときに初めてアラビア料理を食べた。そのとき聞いた話では、中東の食事は6,000年間、羊肉とヨーグルトとインドのナムのような薄いパンの3種類の食事だったそうだ。イギリスもロースト・ビーフ以外にさしたる名物料理がないという。イギリス人と結婚した料理自慢の日本人女性から聞いた話では、夫は『ハニー、あなたの料理は大変美味しいけれども、あまりにも種類が多すぎる。私の母は毎週7種類の料理を繰り返し料理したので、食事で今日は何曜日か分かった。あなたの料理では今日が何曜日か分からない』と言われて夫婦喧嘩になったそうだ。

日本料理は、刺身や寿司のように、食材が新しいものをほとんどそのまま食べるが、中国やフランスは新しい食材が手に入らなかったのも、古い食材をいろいろ工夫して、中華料理やフランス料理を生んだのだそうだ。

日本は狭い国ではありながら、各地にその土地土地の食材を用いた郷土料理がある。中でも京都の京料理や金沢の加賀料理は有名である。ところがどういふわけか、鎌倉には、“これが鎌倉料理だ”というべきものがない。歴史もあり、かつては政治の中心でもあったのに特徴的な料理がないというのはなぜなのだろうか。武家文化なので「武士は食わねど高楊枝」という強がりのせいなのか、戦場での汁かけ飯に不満を抱かせないように、普段から質素な食事を奨励したのか、歴史音痴の私には分からない。

鎌倉に年間2,000万人もの観光客が来るが、その平均消費金額はわずか1,800円だという。恐らく神社仏閣の拝観料とバス代と飲み物程度の支出と思われる。消費金額が少ないことの大きな理由は鎌倉料理がないからではないだろうか。

そこで私のアイデアは、10人以上の料理の鉄人に四季折々の鎌倉料理を創作してもらい、それを料亭やレストランや食堂が観光客に「料理の鉄人だれその鎌倉料理」として提供するのである。料理のレシピに特許や知的財産権があるとも思えないが、鉄人には、名義料として、しかるべき謝礼をする。すなわちレストランや料亭や食堂に鉄人の料理のレシピに対して、料理代の数パーセントをアイデア料として支払ってはどうか。もちろん鉄人に支店を出してもらってもよい。このようなアイデアを鎌倉の商工会に打診しているのだが。。。。