



ちよっとお茶にしませんか

第4話

鉄好人海外行

さて、なにを食べようか
Let's enjoy local cuisine !

山本誠志

Masashi Yamamoto

日科情報株式会社 (元) 住友金属工業 (株)

「ちよっとお茶にしませんか？」ではなく、「さて、なにを食べようか？」と毎日三度三度考えさせられるのが海外旅行です。食べることを楽しみにしている人、苦になる人、他人任せのノー天気な人などいろいろな人がおられます。

さてみなさんはどのタイプでしょうか。こんな人達と一緒に食事をするとき、楽しい思いをすることもつらい思いをすることもあります。

ここで、楽しく食事ができるコツをお教えしましょう。

まず、自分が楽しみたいと思っていた料理を最優先することです。その地方特有のものを現地ではいつでもどこでも食べられるという安心感からつい食べ忘れて、後で残念な思いをした経験はありませんか。食い物の恨みは恐いものでいつまでも尾をひきます。

つぎに、現地の人と一緒にすることです。現地でアテンドしてくれる人がいなくても、構いません。その場に居合わせた現地の人に、メモを片手に身ぶり手振りで聞けばいいのです。どこにでも親切な人がいます。ここで、自分の好みを理解してもらえれば、もう注文できたと同じです。料理の名前、店の名前、おおよその値段も教えてくれます。覚えられません。メモに書いてもらいます。ここで、おもしろいことに気がきました。現地人は、自分達は食べれるが、外国人にはムリと思われるものは、はっきりムリだと教えてくれます。内容も量も。不慣れなお客の注文をそのままうけて知らんぷりを決め込んで儲けるお国もあるようですが。

わたし的には、現地に着けば前もって、まわりの人に、こんなものを食べてみたいと意志表示しておきます。そうすることによって、想像していた以上の経験をすることもできます。ホテルのフロントでも調べておいてくれます。メモや地図も渡してくれます。紹介してくれるのはなぜか、そのホテル内のレストランではありません。

これは、アテンドする側にとっても楽なことです。その人の希望に沿った店を前もって検討できるからです。何にしようか、どこにしようかと悩んでいるうちに時間も経ち、疲れて、何でもいいやとなげやりになって、結局ホテルのレストランかコーヒーショップで済ませてしまうことにもなりかねません。

ここで、みなさん、外国人が日本にきて、日本的料理を食べたいといったとき、何を勧めますか。

日本のように、春夏秋冬四季のある国では大変です。季節によって料理が変わります。スキヤキ、スシ、テンプラ、ラーメンなどが外国人の耳に馴染んでいます。さて、みなさんはいかがなされますか。

話をもどして、現地での食事を楽しむ場合に注意しておくことがあります。その地での料理は、気候や材料はたまた雰囲気も手伝って非常においしいものです。ついつい度を越してしまいます。その後が大変です。例えばノルマンジーでの牡蛎、インドでのカレー、ドイツでのワイン等々で、いやな経験した人もおられると思います。大変な事態は、食べ終えてから早くても3時間、遅くても6時間の間で起こるそうです。この時間帯はまさに真夜中にあたります。ひとりで苦しむか、あるいは他人も巻き込んで大騒ぎにもなることもあります。くれぐれも度を超さないよう程々に。

現地の人は、外国人にも大丈夫な食べ物、店を教えてください。どこの都市にも、地元の人でも立入らないような危ない場所もあります。現地のひと自分たちがよく行く所を紹介してくれます。そこに行けば、現地の人達との交流が始まります。書いて貰ったメモをみせれば、常連のような歓迎をうけます。まわりのテーブルを興味津々と見渡しておれば、これもうまいよと教えてくれる人、味見してみろと差し出してくれる人も出てきます。始めから目一杯注文せずにその都度追加するとか、あるいは別々のものを注文してシェアするようにすれば、一度で多くの料理が楽しめます。

そのかわり、時間がかかります。旅行中です。仕事に追っかけられているわけではないのです。食事はゆっくり楽しみましょう。

Let's enjoy local cuisine with native !