

商いの新しいものさし

第73回

（株）創設研究所
代表取締役

松本 大地

「美食の街」サン・セバスチャン



毎晩賑わうサン・セバスチャンのバル街

晩秋にスペイン・バス ン・セバスチャンを訪れた。そこは、たがる美食の街として知られ、中心都市サン・セバスチャンは人口18万人という規模にもかかわらず、世界中から美食で人を集めている。レストランをほしにするバル発祥の地であり、小さなパンの上に肉や魚介類などを乗せて串をさしたピンチョスは名物料理となった。魚介類、畜産物、野菜、果物、ワインと、食を支える原材料は基本的に地域産で調達されることで第1次産業が発展し、かつ人口1人当たりのレストランの屋付ぎレストランの数は世界1位である。その理由は、競争より共存を重んじるオープンソース型の仕組みがあり、常に食のレベルアップが図られているからであった。閉鎖的な門外不出や一子相伝といった古い体質の料理界ではなく、開かれた情報共有、斬新な調理法へのチャレンジや新しい科学技術の取り組みといった革新的な料理界の存在により、レストラン全体のレベルが底上げされ街全体の付加価値が向上した。

1990年代初頭から脚光を浴び、今では世界から大勢の人が押し寄せ、原動力こそ、「ソシエタ・ガストロノミカ」と呼ばれる会員制の厨房付きの食堂「美食倶楽部」の活動である。シェフを中心に会員を募って場所を構え、会員同士が料理をし、革新的な調理法、技術、情報をお互いに教え合う。コンセプトを共有した集団の集まりから生まれた創造性は、街に良質な化学反応を起こし続けている。現在、10

0以上の倶楽部が存在するが、看板もないことから外観からその存在を見つけるのは難しい。美食倶楽部で共有されたレシピと地元の新素材で作られた料理は、サン・セバスチャンでしか体験できないため、わざわざ現地を訪れる地域ブランド価値がある。

サン・セバスチャンの都市づくりでは、この遊歩の楽しい街路づくりが秀逸であった。前述のバル巡りをする旧市街地の路地という路地には、市場、レストラン、土産物店、教会が所狭しと連なり、人と街との賑わいをうかがいやすい。一方、大通りを隔てた露店の目のような街区では、歴史を感じさせる美観の建物とファッショナブルなストリートが共存する。スペイン

ランドのZARAやマンゴのほか、BOSS、カルバンクライン、H&Mなど多くのファッショナブルな店舗が集積、手入れの行き届いた街路が連続して歩き交う人々には幸せ感が溢れる。ソーリストの需要を満たす新旧のワットとドライな絶妙なコントラストを見ること、人を引きつける街は多様性を持ち合わせることも大切と教示してくれた。

さて、日本で最初のバルは函館「バル街」。2004年、地元でスペインレストラン「バスク」を経営する深谷宏治氏の提唱で始まった。春と秋の年2回開催を続け、今年で第26回を数えた。バルがなぜ函館からだったのか。それは深谷氏が学生時代に訪れたスペインでその料理に魅了され、

1970年代初頭にバスケットにてスペイン料理の門を叩いて本格的なスペイン料理を学び、80年代初頭に函館で開業したことに始まる。本物のスペイン料理と料理人としてのまっすぐな姿勢はプロの料理評論家の目にもとまり、04年に「スペイン料理フォーラムHAKODATE」が開催された際、「バル街」を同時開催したのが今日に至る。

そして料理フォーラムは「世界料理学会」へと進化し、料理人による料理人のための最高峰の文化学会となった。一昨年のテーマは「発酵」であり、世界中で活躍する名だたる料理人から料理研究家、評論家、経営者が参集し、筆者もその様子を見ることができた。オープンソース型的美食倶

楽部のマインドは、サン・セバスチャンから遠く離れた函館でも芽生えている。地域に根差した伝統や文化を守りつつ、新しいものを融合させて今の時代に合うように再構築することこそ、地域活性化に大切な道筋と得心が行ったサン・セバスチャン。そこには絵本の挿絵を見ることが魅惑の街路があり、大型商業施設や画一化された店舗だけでは街の個性が失われてしまう

と身にしみた。

◆ ◆ ◆

本連載も2011年1月のスタートから6年を超えました。今年も半歩先の時代を眺む商いのものさしをお届けできるよう努めてまいります。引き続きの愛読、宜しくお願い致します。

◆ ◆ ◆