

# パリ和食ブーム超え浸透

うどん・焼き鳥・おにぎり…

【パリ】吉田知弘】2013年。日本料理はひとつではないうどん・焼き鳥・おにぎりなど、さまざまな和食文化がパリに浸透し、和食ブームを巻き起こしている。パリでは和食がブームを超えて「定番」になってきている。すしは星付きの店など4軒、「焼石または串焼き、そのほか、鉄板焼きなどの」あ



## 高級と大衆 二極に勢い

ラーメン「こだわり」、うどん「星または二つ星級の価格なき「野田岩」といった店」を「ベストジャパニーズレストラン」として10軒ほどあげている。

そんな焼き鳥専門店「Charbon 国虎屋」が1月にオープンした。オナナの野本将文さんが「自分が食べたい料理を出し屋」と間違えて入ってきたというコンセプトのもとに開いた高級店だ。赤い

とさかに白い羽、青い脚の「フランス産ブレス鶏」を使う。高知出身の野本さんらしくカツオのたたき、ゆず、サンショウなど高知の食材を使う。肉を焼く備長炭や、内装に使った木材も高知から取り寄せた。夜のコースメニューは1200円（約1万7000円）、1800円と、ミシュランの「高級と大衆

に勢いがある」。その話す

「茶徳石・秋吉」がある。特に、本格的な茶席を設けている「秋吉」のメニュー価格は昼が2400円（ショートコースが1200円）、夜は3600円（ショートコース1800円）と、フランスの三つ星クラスの値段にあたる。

これらの店に共通するのは「まるで日本にいるかのような店構え」であり、また体験型であることだとデュヴァル氏は指摘する。

しかし日本のサブカルチャーに焦点をあてた新鋭の雑誌「TEMPURA」の発行人、エミル・パシヤ・ヴァレンシアさんはこうした高級化の傾向を若干懸念する。「文化は食も含めて人の手に届くものであってほしい」からだ。和食に美しさや高級感を求めすぎると、和食が「ガラスの中の展示品」になってしまうことを願っている。

一方でデュヴァルさんは「これまで高級な店にいく客層は非常に限られ、彼らも和食ばかりを食べているわけではない」ため、人気

が持続しなければ淘汰される

「ワサビ」を経営するパトリック・デュヴァルさん。04〜20年の間に刊行されていたフランス初の和食専門誌「WASABI」の発行人でもある。

高級路線の店には、シャゼリゼ付近にある「奥田」や、パリ近郊の高級住宅街ヌイイの「悠しのほか、今年に入ってからオープンしたエッフェル塔付近の「茶徳石・秋吉」がある。

「次はとんかつや焼き鳥など、価格的に手軽かつオ

「セントティックな分野に注目している」とデュヴァルさんは話す。すしに関しては、自身の学校で職人を育成していることもあり「魚米をきちんとしたメニューで提供する店も増えるのでは」と予測。デュヴァルさんは「日本に行ったことのあるフランス人も増えてきたこともあり、高級と大衆で二極化した日本食の中で、この中間もさらに増えるのではないかと今後の

「Onharbon 国虎屋」は野本さんの出身地、高知のこだわりの食材をフランス産と織り交ぜた高級焼き鳥店（写真上）。うどん屋からスタートして、30年以上パリでレストラン経営に携わる野本さん©Drai



「ワサビ」を経営するパトリック・デュヴァルさん。04〜20年の間に刊行されていたフランス初の和食専門誌「WASABI」の発行人でもある。

高級路線の店には、シャゼリゼ付近にある「奥田」や、パリ近郊の高級住宅街ヌイイの「悠しのほか、今年に入ってからオープンしたエッフェル塔付近の「茶徳石・秋吉」がある。

「次はとんかつや焼き鳥など、価格的に手軽かつオ

「セントティックな分野に注目している」とデュヴァルさんは話す。すしに関しては、自身の学校で職人を育成していることもあり「魚米をきちんとしたメニューで提供する店も増えるのでは」と予測。デュヴァルさんは「日本に行ったことのあるフランス人も増えてきたこともあり、高級と大衆で二極化した日本食の中で、この中間もさらに増えるのではないかと今後の