

Stories

ストーリーズ

飲食氷河期の先に

#2 食文化の危機

独自の安全基準 厳格

小雪が舞う2月の平日夜。京都の名だたる料亭を率いる若手主人が、京都市上京区の京料理店「萬重」で顔をそろえた。座敷を持つ16店舗で昨夏始めた安全基準作りの議論が、大詰めを迎えていた。

「Chef, s Criteria of New Normal (飲食店の最高安全基準)」原案の直訳は「料理人が考えたニューノーマルの基準」。新型コロナウイルスを恐れて外食を避ける人々に、安心して食事を楽しんでもらうにはどうするか。メンバーは京都大の研究者や建築界の専門家を訪ね、ウイルス感染や換気の原理を徹底的に調べた。

「基準」は厳格だ。例えば、換気。室内の広さや利用人数から数式で「有効換気量」を算出する。室内には二酸化炭素(CO₂)濃度センサーを置き、国が換気の目安とする1000ppmを下回る800ppmの水準で、窓を開けて空気の入

感染対策の見える化必要



コロナ時代の飲食店の安全基準作りに向けて議論する老舗料亭の料理人たち。室内に置くCO₂濃度センサーが換気の目安を伝える(京都市上京区・萬重)



風力計で部屋の換気扇の能力を確かめる田中さん。感染対策の「見える化」に向け、根拠やデータ収集に奔走する(西京区・京料理鳥米)

れ替えを促す。「飲食店に必要なのはエビデンス(証拠)に基づく感染対策の見える化。感染対策はこれからの店選びの基準になる」。料亭「京料理鳥米」(西京区)主人の田中良典さん(38)は、確信する。距離を取れ、対面は避けろ、仕切りを置け…。行政が求めた対策は、どれも曖昧だった。田中さんは風力計を使い、店中の換気扇の能力を片っ端から調べた。「全ての飲

食店が悪者扱いされた。脱却するには自分たちで基準を作るしかない」。コロナで宴が消え、個室や従業員を抱える料亭は苦しい状況にある。歴史のある店の廃業も全国で相次いだ。「日本の食文化が継承できない」。料理人たちは、伝統工芸や技芸とも密接に関わる料亭文化の消失を恐れた。

老舗料亭は石畳の通路や庭など利益を直接生まないデッドスペースが多い。だが「建築や掛け軸、器に至るまで、その空間は日本の工芸の集合体。文化を伝え、心を豊かにする役割もある」と、萬重若手主人の田村圭吾さん(50)は指摘する。

苦境の中で各店の大きな支えとなるのが、商いや技術を隠さず共有してきた料理人のネットワークだ。知恵を分かち合う「料亭エコシステム」は、危機に力を発揮する。「どんな時も『次に何をやるか』という視点で議論してきた」。料亭「山ばな 平八茶屋」(左京区)主人の園部晋吾さん(50)は語る。科学に基づき追求する衛生水準も、生半可ではない。園部さんは「目指すのは飲

食店全体の安全意識の底上げだ」と言う。「ミシランガイド」で12年連続三つ星に輝く料亭「瓢亭」(同)は、コロナ禍の中で自宅調理用の「鯛ラーメン」を開発した。約400年続いている名店の歴史で初めて手掛けたメニューだ。「コロナがなければ生まれなかった」。社長の高橋義弘さん(47)が考えたのは、料理人や消費者がわくわくする仕事の創出だった。従業員にアイデアを募り、最も多かったラーメンを採用。昨夏にクラウドファンディングで扱った、200食が2日間で完売した。

(柿木拓洋)