

# 『本日のお題』外国人のデパ地下紀行

## 京都行くより日本わかる

### アンドルー・ゴードンさん（ライシャワー研究所 長）

「青息吐息」の百貨店業界に、強力な「助っ人」が現れた。日本研究で世界有数のハーバード大学

ライシャワー研究所 所長、アンドルー・ゴードン教授（50）が、来日する外国人たちに、「日本の

食を知るならデパ地下に行け」と号令をかけているのだ。

そんな教授と、そごう横浜店のデパ地下「エブリデイ」に行ってみた。広さ2400坪に180店

が並ぶ日本でも最大規模のデパ地下だ。米国などではデパートの地下はたいがい駐車場になっている

上、日本のように「食」がほぼ何でもそろうフロアがある店は、あまりないという。

まず教授が外国人に指南するのは、デパ地下では「日本全国の食を1カ所で体験できる」というこ

とだ。北海道のホタテから南は、下関のふぐ、沖縄のニガウリまでほぼ何でもそろっている。

日本食と言えば「スシ」「スキヤキ」の外国人にとっては、日本の「日常の食」を体験できる場

もある。教授は菜の花漬、地鶏の空揚げを試食し、岩手の地酒でほろ酔い気分になりながら自説を展開

した。「1週間日本を旅行しても、夕食は7回。でも、デパ地下なら、1カ所でいるんな日本食が効率的

に試食できます」

教授の説によるとデパ地下では日本食の歴史にも触れられる。今どき珍しく、「いらっしやい！」

と威勢のいいかけ声が飛び交い、ひと休みできる茶店コーナーがあり、着物姿の店員もあちこちに

た  
立っている

「江戸時代の買い物風景、街並みが体験できます」という訳だ。

おも 思わぬ「日本らしさ」にも出合える。この日は「フキノトウ」。「日本文学の中ではよく登場するけど、実物は初めて。わざわざ博物館へ行く必要はないですね」

さか場 魚売り場も外国人にとってパラダイスだ。米国にない三枚おろし、薄造り、ひらきといった多様な切り方を実地で見られ、魚の種類をラベルで覚えて、「すし屋」の予行演習もできる。

きょうじゆ 教授の考察はつづく。フロアの地図を見て、「日本人の世界観があぶり出されています」とニヤリ。

りようり アジア料理を扱う売り場は、西欧系の8分の1程度の広さしかない。「デパ地下にもあこがれの西洋があり、複雑な思いのアジアがある」と分析した。

やく 約2時間の「視察」を終え、教授の結論は、「京都へ行くより、デパ地下に行け」。

いずれデパ地下が「はとバス」のコースに昇格する日も近いかもしれない。(文・小田切陽子)

## ごくいさんかじょう 極意三カ条

ししょく 試食でとことん日本味めぐり

ちやみせ 茶店でゆったり「江戸気分」

さか場 魚覚えて さあ日本通!

Asahi.com

Be on Sunday 2003.3.8 (<http://www.be.asahi.com/20030308/W24/0011.html>)

---

<sup>33</sup>  
1 ~ 通 : an authority on ~ある事柄をよく知<sup>し</sup>っていること。