

セルピエ通信



第 100 号 2005年2月10日

発行所: 食文化交流振興会

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-1-7-420

TEL 03(3361)6654

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

編集人: 松沢裕之

最終版

“おしまいですか?”・・・いえ、お休みさせて下さい。2000年12月25日号誕生から2005年2月10日号までのバックナンバーをサラサラと読んだが、「まったくよく食べて、書いたものだ」と率直な感想。過ぎ去りし人生を振り返ると、大学時代は仲間が大盛りを平らげる大食漢が多かったが、私は小食。サラリーマン時代は百貨店の社員食堂をランク付けし、美味しいランチと定食屋探し。「高ければ旨いのは当たり前」と高価なレストランには目もくれず、小遣いの範囲で横浜から池袋の営業テリoriesで「食い意地が張っていた」。

独立直後の3年間は、経済的な理由から「食い意地」は失せていたが、少しずつ軌道に乗り始めると、食べたことはもちろん、

聞いたことさえなかったさまざまな食品を知ることになって、「食い意地」はさらにどんどん広がっていった。

こんな履歴のなかバックナンバーを読むと「イタリア」にかなり偏っているが、特別イタリアに思い入れやこだわりがあるのではなく、美味しいを追求すると「イタリア」に到達してしまったのだ。しかし、パリでイタリア料理を食べると、「どうしてあんなにまずいの?」って誰もがそういう。アルデンテを過ぎたフニャフニャパスタにトマトの風味が失われたドロツとしたソース。イタリアなまりのフランス語を使う陽気さだけはイタリアのオッサンだけど肝心の味は・・・。16世紀半ば、フィレンツェのメディチ家の娘カトリーヌがアンリ2世に嫁いだ時にイタリア料理も一緒にフランス入りして、フランス料理の先祖はイタリ

アンでしょう。その当時のイタリアはフランスと比べものにならないほど進んだ国だった。だって、カトリーヌの結婚より半世紀も前に、あの巨匠レオナルド・ダ・ヴィンチはロワール河畔のアンボワーズ城にフランス国王フランソワ1世に招かれて3年間暮らし、そこで没しているが、そのとき彼がイタリアから大事に携えてきたものの一つに、パスタ製造機があった。うん、確かにそうだった。それなのになぜ? いつから? 「どうしてフランスのパスタって、イタリアとこんなに違うの?」フランス人の答えはこうだ、「フランス人はやわらかく煮込んだものが好きだからね」。確かに500年近くの間フランス料理の野菜は、柔らかく素材本来の味や歯ざわりや個性というものが失われてしまったようだ。

(ペーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

ひとはなぜ?



パティシエール

ひとはなぜ、見知らぬ土地に行ってみたいと思うのだろう。自分たちの日常にない別の姿の街並

みや風景に出会ってみたいと思うのも一つの理由だが、その土地に住む人たちの生活ぶりや表情、そして根底に流れる彼らの文化を実感したいと思うからではないだろうか。

文化にもいろいろあるが、難しい理屈を語らなくたって食文化は「アツ、こんなふう」「ハハア、なるほど」「どうしてこんな味が作れるの?」「食べるのって楽しい」とわかってしまう日常文化。そして、そういうものを覗き見るのならレストランが一番で、フランスの恋人同士はレストランでは恋を語らずに、料理の評価と他のテーブルにいるカップルの品定めが当たり前。カフェの店頭陣取って何時間でも人の流れを観ているパリジェンヌも日光浴だけが目的ではない。

「あとがき」なんて洒落たことは出来ませんが、皆さんの支持で「セルピエ通信」は私を育ててくれました。

長い間、ありがとうございました。

私が独立開業したのは2000年末のことです。「セルピエ通信」創刊号は2000年12月25日の発行ですから、私の独立後の年月は「セルピエ通信」とともに歩んできた、と言っても過言ではありません。

これといった特技もスキルもない私ですが、人との出会いに恵まれ、おかげさまで、今日まで何とかやってくることができました。昨年は新宿に事務所も開設して、それまでの在宅勤務から、毎日電車に乗る生活になり、ライフスタイルやものの考え方も変わってきました。そして、自分自身の仕事の進め方にも、明確な変化が必要になりました。独立5年目を迎える今年をひとつの節目と位置づけ、思い切って変革を行うことにしました。

そのひとつとして、この「セルピエ通信」を休止して、今後は別の形式で情報発信を行うことに決めました。

ほんとうにありがとうございました。

最後に私の好きな言葉を皆さんに贈りたいと思います。「一流のプロの所には、一流のプロが集まる」

私を支えてくださった皆さんは各方面で一流のプロだと思っております。

お元気で・・・。

(「セルピエ通信」覆面記者こと笹本正男)

「セルピエ通信」は、元々は「セルピエ研修会」会員の会報的な役割を果たしていましたが、その後の読者数の拡大に伴い、今では非会員の読者数の方が圧倒的に多くなっているのが実情です。そのため「セルピエ通信」という媒体の位置づけが、いまひとつ、わかりづらくなってきていました。

また、読者数の拡大にあたっては、手元にある知人のメールアドレスに、ご本人の購読意思とは無関係に、いわば「一方的」に一斉配信してきた経緯があります。知人であるがゆえに、購読解除したくても解除しづらいといった状況が生じていた可能性もあり、実は、そのこともずっと気掛かりな点でありました。

今後の方針としては、笹本正男さんと私で昨年設立した会社「食文化交流振興会」が発行する形で、まぐまぐなどの情報配信スタンドを活用したメルマガ方式で、広く一般読者向けに「食」に関する記事を発信していく予定です。この目標に向けて現在、準備中です。新しいメルマガができれば、ぜひまた購読してくださいね!

皆様、これまで長い間、「セルピエ通信」をご愛読いただき、本当にありがとうございました。100号まで続けることができたのは、皆様の支えがあったからこそです。

それでは、しばし、Good Luck!

(中小企業診断士 松沢裕之)

お知らせ

「食文化交流振興会」の活動が始まります。いろいろと、やるがあります。とりあえず、[ホームページの原型](#)を立ち上げました。コンテンツの充実は、これからです。

メルマガ作成、セミナー活動、ツアー企画など、これからやる事が、たくさんあります。「食」に関心があって、「食文化交流振興会」の活動に「ぜひ協力してみたい!」

という方はいらっしゃいませんか? 空いている時間に、できる範囲で結構です。まだ収益がないので報酬はお支払できません。でも、ご協力頂いて収益が生まれたら、関わりに応じた利益分配をしていきたいと考えています。すでに、「世界のお弁当」を担当して頂けるという心強い女性がひとり、名乗りを上げて下さいました。ご関心のある方は、こちらまでメールを下さい。 info@fcia.jp