



後藤滋樹

ごとう・しげき：早稲田大学 理工学部  
情報学科教授。ISOC理事、APNG  
議長、MINC理事を歴任。現在は  
APAN副議長としてアジア太平洋の  
インターネット界で活躍している。

goto@goto.info.waseda.ac.jp

-----  
どの店でも味が同じ？  
-----

私が韓国に初めて行ったのは、今から6年前のことである。私はソウル市内の大きなホテルに連泊していた。ある日、韓国の大学の先生が夕食に誘ってくれた。食事の希望を聞かれたので、参鶏湯(サムゲタン)を食べることにした。地元で詳しい人が案内してくれるのは心強い。

張り切ってホテルを出発すると、その先生はすぐ隣の店に入っていく。私は慌てて「ここがおすめめの店なのですか」と聞く。先生が答える「隣だから帰るのに便利でしょう」。私は言う「いろいろな店があると思うのですが……」。先生が丁寧に説明する「参鶏湯の店はたくさんありますが、どの店でも味は似たようなものです。参鶏湯は、小さな鶏の内臓を取り去り、そこにモチ米、栗、ニンニク、高麗人参などを入れて煮込みます。材料が同じで料理の方法が同じだから、味は同じです」。

-----  
レストランで食後に値切る  
-----

数か月後に、私は再びソウルを訪問した。同じ先生が案内してくれる。今度は韓定食(ハンジョンシク)を希望する。これは宮廷料理を起源とする高級料理で多数の皿が並ぶ。韓国の大学の先生が2人いて、どの店にするか相談を続けている。私に質問がくる「レストランが2つあります。値段が高いのと安いのと、どちらにしますか」。私が答える「以前にソウルに来たときに、店によって味は変わらないと教えてもらいました。韓定食は例外なのでしょうか」。その回答は「2つの店の味は同じようなものだけど、高いレストランの韓定食の食器は漆器、安いほうは陶器なのです」。我々は陶器のレストランに行った。

同じような話はタイのバンコクでも聞いた。私は名門のチュラロンコーン大学の構内の宿舎に滞在していた。毎日の食事を大学の食堂で済ませるのは、とても便利だけど次第に飽きてくる。大学のすぐ外にはマーブンクロン・センターというショッピング街がある。タイの友人いわく「大学の食堂でもマーブンクロンの東急デパートの隣でも、屋上で食べても味は似たようなものです」。

タイで面白かったのは、レストランで食事をしたあとに値切り交渉ができること。一緒に食事をしたタイの大学の若い友人が「値切ってみましょうか」というので頼んでみると、実際に値切り交渉が成功した。食後に値切るという技は、私の想像の域を越えている。

-----  
幕の内弁当  
-----

日本では催物の昼食として弁当が出ることがある。この弁当というのは何となく略式の食事という雰囲気があるので、主催者側が「弁当ですみません」などと言ったりする。食べる側も「実は昨日も弁当でしたよ」などと愚痴をこぼす。私が学会の委員会で「弁当人生」とつぶやいたら、妙にしんみりしてしまったことがある。

実際には豪華な弁当もある。私のシンガポールの友人は幕の内弁当を称賛する。とても日本的で好きだという。そう言われてみると、箱庭のように精緻に料理が並んでいる。味がバラエティーに富んでいるだけではなく、色彩の変化も付いている。高級な弁当の箱には漆が塗ってある。幕の内弁当の難点は、その名前からは中身を推定できないところである。

日本という国は何となく一様(ユニフォーム)な感じがするのだが、料理に関しては、店によって値段も味も違う。私の大学の周辺でも、ラーメンやカレーに関する評論があふれている。寿司の値段には無数のランクがあり、その値段に応じて味も違う。鰻や天ぷらだって、すぐ隣の店には入らない。散々迷う。同じ弁当と呼ばれていても、高級な弁当箱は木でできていて、安い箱は紙やプラスチックだ。

-----  
プログラムと調理法  
-----

料理を作るというのは、明らかにソフトウェアの一種である。レシピ(調理法)は、プログラムのようなもので、時間経過に従って作業の手順が述べてある。反復する動作もあれば、並列処理もある。ときには条件分岐もある。もちろん料理の材料が味を左右するけれども、調理法によって材料を生かすことも殺すこともできる。ソフトウェアが重要なのだ。

和食というのは優れたソフトウェアである。ヨーロッパで大皿に肉と野菜が盛り付けられていて、全体として1つの味になっているのを味わうと、嬉しいと思う。日本ならば別々に調理するところだ。

最近の日本は国の全体が意気消沈している。まだまだ日本にもよいところがあるのだ。人間を物理的に考えると、入力(食事)である。中国にも医食同源という言葉がある。入力が貧弱では元気が出ない。その食事を作るプロセスはソフトウェアであり、日本文化の特長の1つなのだ。美味しい食事を楽しんで元気になろう。





## [インターネットマガジン バックナンバーアーカイブ] ご利用上の注意

このPDFファイルは、株式会社インプレスR&D(株式会社インプレスから分割)が1994年～2006年まで発行した月刊誌『インターネットマガジン』の誌面をPDF化し、「インターネットマガジン バックナンバーアーカイブ」として以下のウェブサイト「All-in-One INTERNET magazine 2.0」で公開しているものです。

<http://i.impressRD.jp/bn>

このファイルをご利用いただくにあたり、下記の注意事項を必ずお読みください。

- 記載されている内容(技術解説、URL、団体・企業名、商品名、価格、プレゼント募集、アンケートなど)は発行当時のものです。
- 収録されている内容は著作権法上の保護を受けています。著作権はそれぞれの記事の著作者(執筆者、写真の撮影者、イラストの作成者、編集部など)が保持しています。
- 著作者から許諾が得られなかった著作物は収録されていない場合があります。
- このファイルやその内容を改変したり、商用を目的として再利用することはできません。あくまで個人や企業の非商用利用での閲覧、複製、送信に限られます。
- 収録されている内容を何らかの媒体に引用としてご利用する際は、出典として媒体名および月号、該当ページ番号、発行元(株式会社インプレス R&D)、コピーライトなどの情報をご明記ください。
- オリジナルの雑誌の発行時点では、株式会社インプレス R&D(当時は株式会社インプレス)と著作権者は内容が正確なものであるように最大限に努めましたが、すべての情報が完全に正確であることは保証できません。このファイルの内容に起因する直接のおよび間接的な損害に対して、一切の責任を負いません。お客様個人の責任においてご利用ください。

このファイルに関するお問い合わせ先

株式会社**インプレスR&D**

All-in-One INTERNET magazine 編集部

[im-info@impress.co.jp](mailto:im-info@impress.co.jp)