



小橋敏弘の ニッポン大好き! Hello Japan ヨーロッパ在住40余年、外から見ていた日本!

Vol.20 絶対に欧米人には理解できない日本食のすすめる文化

そこで本題、麺類を食する場合、日本人だっ
たらお汁と一緒に麺をすすって食べるでしょう。
当たり前のことですよ、江戸っ子はもちろん



年間何百万人も外国人観光客が日本を訪れる。そのメインの目的は、本物の日本食を満喫することだと聞く。日本のお寿司、天ぷら、すき焼き、お好み焼きとあげればキリがないほどだ。おっと忘れておりました、日本人がほぼ毎日食べている、そば、うどん（讃岐うどん）、ラーメン等の麺類も、今ではニューヨーク、パリ、ロンドンと知っている人も多くいるでしょう。



読者のみなさん、筆者が日々経験している悲劇の実話をご紹介します。しっかりと読んでくださいよ。かれこれ連れ添って30年以上たつ

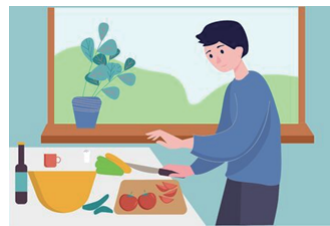


ではこの訪日人達は、一体、どのようにして日本のそば、ラーメン、うどんを食べているのでしょうか、筆者から言わせると、まさに入れ歯をつけ忘れたおばあちゃんが麺を噛むことができてなくて、必死で食しているようにしか思えない。これは悲惨ですよ。

日本全国どこでもうどん、ラーメン、そば、だれもお汁をすすりながら、めいっばい音をたてながらすすって食べるでしょう。
しかし、欧米の食文化では、食事中に音を立てながらスープを飲むとか、食事をぐちゃぐちゃと音を立てながら食する事ほど、礼儀作法に反している事は、あのカウボーイの国アメリカでも、フィッシュアンドチップスで有名なイギリスでも、ましてや世界最高峰のフレンチの国フランスでも、無礼な事はないと誰しも言うでしょう。



と残しておいたつけ麺ソースと具を冷蔵庫から取り出し、一人台所で立ち食いそば、思う存分音を立てながらのソーメン一人食い、イヤ、これこそが誠のソーメン食い、極楽極楽のお話でした。
想像してみてください、駅の立ち食いそば店で、誰一人気兼ねなく食しているサラリーマン、学生の諸君、君たちならきつと筆者の気持ちがお分かりますよね。



鮮さを保ち、ちゃんに用意しているソーメンと具、ならびにつけ麺ソースは、計画通り残してしまします。さてそこからが筆者の隠れ技、残ったソーメンをもう一度水で注いで新鮮さを保ち、ちゃん

筆者と妻（イギリス人）の実話です。日本食大好きな孫娘のために冷やしソーメンをつくりました。ソーメン、その具、筆者自慢のつけ麺ソースを準備し、皆と一緒に食卓を囲んでソーメンをいただきました。そこでついつい音を立てて食する筆者に、間髪いれず鋭い怒りの顔が、妻から襲い掛かり、ついつい怖気就くしいです。そこは長年の経験から、ちよつと少なめにわざと食し、当然、多めに用意しているソーメンと具、ならびにつけ麺ソースは、計画通り残してしまします。さてそこからが筆者の隠れ技、残ったソーメンをもう一度水で注いで新鮮さを保ち、ちゃん



写真/筆者（右）と妻

profile 小橋敏弘

年齢、もうすぐ70歳。

1975年からヨーロッパ在住。その大半はスイスの企業にてサラリーマン生活をし、64歳からリタイア生活をエンジョイしています。

学生時代をイギリスで過ごし、大学卒業後はスイスに移住。孫6人に囲まれている爺さんです。

趣味は何にでも興味を持ち、最近ではChat GTPを駆使して、幅広い分野を勉強

中。

母国語日本語を再勉強しながら、ドイツ語、英語も同時に駆使し、ヨーロッパ各国に住んでいる友達とコミュニケーションを取っています。

唯一、体を動かす趣味は、ここ10年ほど毎週一回ぐらいのペースでやっておりますCountry Line Danceです。

わかったか外国人諸君、日本食、日本食と円安を満喫しながら日本で日本食を貪っている諸君、ソーメン、ラーメンはしっかりと汁をすすりながら、大きな音を立てて食べましょう。わかったか。
以上、ささやかな筆者の怒り投稿でした。本日も、最後まで読んでいただき誠に有難うございました。