

ミシュランガイドは FPの教養になる？

「ミシュランガイド東京2008」が届いた。

今話題となっている、三つ星レストラン・ホテルのガイドブックである。知人に頼んでから2週間後に手にすることができたが、書店では発売と同時に完売となり、予約も受けていないという。

このミシュランガイドは、ミシュランタイヤの創始者である技術者のアンドレ・ミシュランと、画家のエドワード・ミシュランの兄弟が、1900年の春に開かれたパリ万博で、世界中から駆けつけた旅行者に無料で配布したのが始まりである。

ミシュランガイドの最初の読者は、ドライバーやサイクリストたちである。創刊号の序文には、「このガイドブックは、旅行者に宿泊と食事ができる場所を見つけていたために編集されたものである」とある。このガイドブック



▲依然入手しにくいと言われているが…

クの使命を当初からメッセー
ジとして残していたようだ。

さて、そのアジア初の「ミシュランガイド東京2008」のページを開くと三つ星である高級店はいざしらず、小生がたまに行く神楽坂の日本料理店が、一つ星で登場していた。

そのお店は、看板もなく神楽坂の路地裏の古いマンションの一角にあり、店内には5

卓しかないうちの小さなお店だ。簡素な店内に品のいい陶器と漆器で出される季節の料理は一品である。さらに、ホテルにおいても、行きつけのバーとして愛用しているところが選ばれていた。

誰も知らないと思っていた料理店や路地裏のホテルを探し出され、ミシュランガイドに載ってしまったことには、驚きを隠せない。今年の冬は予約を取れないかもしれないと思うと残念な気もする。

美食であることは、ライフプランにおいて重要であると考え。

「国家の品格」を書いた数学者の藤原正彦は、文芸春秋12月号の「教養国ニッポン」という論文の中で、「教養主義」を説いている。

教養とは、直接的に何の役にも立たないような文化、芸術、学問など。これらの教養は、「時空を超える愉しみ」

として、知識を得ること、感動を得ること、そして、体験・経験は食の文化を演じることであると述べている。

世界を旅するとすぐに気がつくことであるが、実は、旅の本質も「泊まること」「食べること」である。

団塊世代の傾向としては、資産は残さず、自分たちのために使おうと考えている人が大半であるという。そういった世代に提案を行なうFPとしては、このミシュランガイド東京は、「教養」になるのではないだろうか。



えりぐち・きちお

1950年東京生まれ。大学卒業後インドを放浪し、ヒッピーとなる。帰国後、ミニコミ新聞社を経てミサワホームに勤務。2000年にFPとして独立。相続FPの提唱者でもある。相続FP研究会理事、相続支援ネット代表。