

食事には「胃で食べる」(生命維持のための食事)、「舌で食べる」(グルメ=美味しく食べる)、「脳で食べる」(良い環境の中で食べる。例えば、借景=景色の良い場で食べる、家族や仲間と一緒に食べる、彼女・彼氏と一緒に食べる…等)の3つの概念があります。

食事とは料理されたものを食べることで、「料理“そのもの”」と「料理を食べる“場”」の2つの要因によってその「良さ」が変化します。

(1) 料理の5つの要素

料理を美味しく食べるためには、料理の5つの要素を組み合わせることが必要です。

第1の要素：食材の品質と選定

第2の要素：調理技術と手法

第3の要素：味と風味

第4の要素：食べ方・食べさせ方

第5の要素：盛りつけ技術と手法

- ①食材の品質レベルによって、また食材の種類を選び方によって「美味しさ」は変わります。調理人にとって食材は命であり、調理人の食材へのこだわりはここから来ています。
- ②調理の技術や手法(仕方)は、調理人の経験と創意工夫によってレベルが異なり、それにより「美味しさ」は変わります。
- ③料理の味や風味は「美味しさそのもの」であり、調理技術や手法及び食材の質とその選定によって変わります。舌で感じる味だけでなく、「〇〇〇らしい味」という風味も大切です。
- ④料理の食べさせ方(食べ方)も、ファーストフードからクイックカジュアルタイプ、さらにレストラン方式、ブッフェ方式(バイキング方式)と色々あり、客のもてなし方の違いです。
- ⑤料理の盛りつけは、見た目の「御膳」によって「美味しさ」が変わります。盛りつけ方法は、「食卓御膳」(家族で食べるときの盛りつけ)、「定食御膳」(ランチセットや定食等の盛りつけ)、「客御膳」(お客様をおもてなしするときの盛りつけ)、「おしゃれ御膳」(スタイリッシュな盛りつけ)があります。

このような料理の5つの要素の相乗効果により、「グルメ」(美味性)、「珍味」(異質性)、「安心・安全」(健康性)、「料理ブランド」(権威)の成果が出ます。

(2) 料理を美味にする“場”づくり

“飲食時代”(胃で食べるのではなく、舌で食べるや脳で食べるという段階の食事)には、食事をする雰囲気(雰囲気)が重要になります。比喩論で言うと、「おにぎり理論」があります。

おにぎり理論とは、「1人でテレビを見ながら食べるおにぎりの美味しさを“1”」とすると、「景色を借景として食べるおにぎりの美味しさは“5”」となり、さらに「彼女あるいは彼氏と一緒に景色の良い場で食べる美味しさは“25”」になるという、成果(美味しさ)が5倍・5倍となる成果創出理論です。

料理は料理自体の内容も重要ですが、食事をする雰囲気づくりはもっと大切です。その“場”づくりによる美味しさに、次の2つがあります。

- ①借景による料理の美味性を向上させる方法であり、景色の良い場づくりにより、大きく美味性を向上させることができます。景色をビジネスにすることは「借景ビジネス」と言います。
- ②コミュニティ&コミュニケーション(交流)の場づくりによる美味性を向上させる方法です。家族との食事、友達や仲間との食事、大切な人との食事…等に合わせた「交流の場づくり」や「アニバーサリーの場づくり」が大切です。

(株)ダイナミックマーケティング社⁺
代表 六 車 秀 之