

各

国の元首が主催する、あるいは主賓としてもなされる晩餐会は、世の中の「もてなし」の最高峰ともいえる場である。ここでは世界でも指折りの料理人が腕を競い、最高級ワインの栓が抜かれる。オートクチュールの衣装や宝石がシャンデリアに照らされて、広間に光を放つ。だが、その優雅さの陰では、きわめて政治的なメッセージの交信も行われている。

日本の天皇・皇后両陛下が国賓をもてなす宮中晩餐会。まずは宮内庁大膳課（宮内庁で料理を担当する部署）の歴史に残る晩餐会のメニューを紹介しよう。数ある国賓の中でも、日本の皇室が最高の敬意をもつてなすイギリス女王陛下。ここでは政治的メッセージというよりも、日本の皇室と日本国民が、ここから女王陛下ご夫妻を歓迎するという心を伝えなければならぬ。皇居・豊明殿に集まったきらびやかな装いの男女、彼らが迎える女王ご夫妻と昭和天皇さま、皇后さまは、燕尾服にローブ・デコルテの正装である。

〔エリザベス女王来日
歓迎晩餐会メニュー〕

1975年5月7日 皇居にて

- スッポンのコンソメスープ
- 海鱒の冷製 シャンベルタンワイン風味
- 鶉の詰め物 ペルグーソース
- 羊の腿肉のロースト

● 季節のサラゲ

● レモンの型詰めシャーベット

● デザート

● モンラッシエ 66年（白ワイン）

● シャトー・ラフィット・ロートシルト 64年（赤ワイン）

● モエ・エ・シャンドン

● ニヨン 64年（シャンパン）

戦前からの長い厚誼を象徴するように、すみずみまで気が配られ、料理にも大膳の総力が注がれた。一例を挙げると、とかく女王の引き立て役になりがちなエディンバラ公に配慮し、公が血を受け継ぐギリシャ王室の紋章を「海鱒の冷製」にかけられた白いソースの上に、グリーンソースで描いて供した。それを見たエディンバラ公は大いに喜んで、当日感謝の伝言を残したうえ、後日わざわざ大膳に高級ウイスキーを届けさせたという。日ごろ夫君に気を遣っているであろうエリザベス女王も、きっと同じように喜び、大膳に（ひいては日本のもてなしの心に）感謝したものと思われる。

さて、時は少々下って、今上天皇・皇后両陛下がフランスを国賓として訪問されたときの非公式晩餐会のメニューを紹介しよう。

〔今上天皇・皇后両陛下歓迎
非公式晩餐会メニュー〕

／饗応役はミッテラン大統領（当時）

1994年10月6日



フランス・エリゼ宮の赤じゅうたん。ここで外国元首を迎える。
©Bernard Bisson & Thierry Orban/Sygma/CORBIS

● ブルターニユのオマール海老の野菜添え

● 子羊の腿のパイ包み

● ふかしポテトのパセリ風味

● チーズ

● スガールのアイスクリーム、蜂蜜風味

● ル・モンラッシエ85年（白ワイン）

● シャトー・ムートン・ロートシルト 66年（赤ワイン）

● クリュッグ マグナム（シャンパン）

晩餐会に先立つ3日の夜には、エリゼ宮の「祝祭の間」で公式の歓迎晩餐会が開かれた。公式晩餐会の後で、非公式にこのような晩餐会が行われるケースは、エリゼ宮でも異例のことだといふ。

おもてなしの 未来

第2回 外交と饗宴

世界は今、大きな変革の波にさらされている。そのうねりの中で企業やNPOなどの組織が、多様なステークホルダーと望ましい関係を築くため「おもてなしの心」はどう生かせるのか。すぐそこに迫る、未来社会でのおもてなし。そのあるべき姿を探る。

文 千葉望 企画編集 五嶋正風（本誌）
撮影 平山諭 イラスト 石川ともこ



ここで紹介したふたつのメニューはそれぞれ、『もしも宮中晩餐会に招かれたら 至高のマナー学』（渡辺誠著）と『エリゼ宮の食卓 その饗宴と美食外交』（西川恵著）から抜粋したものである。前者は大膳で西洋料理を担当していた料理人（故人）、後者はパリに駐在し、エリゼ宮に通って饗宴と外交の関係を取材した毎日新聞社の特派員（現専門編集委員）の手による著作だが、それぞれの立場から「料理と外交」に迫っていて、非常に興味深い。

たとえば、今上天皇、皇后両陛下に対するミッテラン大統領の破格のもてなしは、外交的に日本を重視する姿勢の表れであるとともに、何度も訪日の経験があり、皇室のもてなしを通して、欧州の王室とはまた違った皇室の質実なあり方に大統領自身が深い感銘を受けていたからだ。西川氏は分析している。『エリゼ宮の食卓』では、フランス政府が「フランス料理とワイン」という最高のソフトウエアを駆使して、冷徹かつ効果的な外交を推進していくさま

ソースで描くギリシャ王室の紋章 心からの歓迎をどう表現するか



各国の晩餐会や午餐会のメニュー。中央（花の絵）と上はフランス。左上は米国、右下は日本。

が描かれている。両陛下を迎えた非公式午餐会のほうがワインの格が高い理由の分析も興味深いし、レイムダック状態に陥っていた羽田孜首相（当時）へのもてなしが、『ビジネスマンのちよつと高級なランチなみ』の料理とワインだったというのも、物悲しさとおかしさを感じさせる。

このとき、ユーモアのある羽田首相とミッテラン大統領の会話は多めに弾んだという。だが、政権末期にあつてもう影響力を持たない人物に、貴重な予算をさくことはないという判断。これは皇室や王室が対象ではなく、生々しい政治の世界だから可能なことだと思われる。

では日本の首相や外相など、政治家が中心となつて行われる「もてなし」の質は、高いのだろうか？ 日本が伝統的に磨きぬいてきた「もてなし」は、外交の世界でも生かされているのだろうか？ また、日本の「お家芸」のように思われている「もてなし」は、実は世界共通の「心」に支えられているのではないだろうか？

日本が「もてなし」の名家だと思ひ込んでいるのはただの傲慢かもしれない、今こそ私たちは海外における「もてなし」にも目を向けるべきなのかもしれない。外交の場におけるもてなしの実態を、『エリゼ宮の食卓』の著者・西川恵氏に、実際のメニューを解説してもらいながら、語っていただくとしよう。

日本におけるもてなしの伝統 外交には生かされているのか

西川氏は昨年、『エリゼ宮の食卓』に続いて、『ワインと外交』を上梓した。前著で描いた外交と饗宴の関係をさらに深め、また日本と中国・韓国など近隣諸国との関係にまでふれた本書はスリリングで、国同士の関係を築くむずかしさや、それぞれの国情事情、はたまた国家元首の人となりによって外交が左右されてしまう恐ろしさなども見えてくる。

「外交から見る『もてなし』とは、きわめて政治の反映だ」という点がポイントですね」

と、西川氏は開口一番語った。主賓をもてなすことだけが外交ではなく、誰を呼んで誰を呼ばないか、誰をどのような席に座らせるかも「政治」である。ミッテラン大統領の場合、招待者リストは大統領自身がチェックして、不要な人物と判断すればさつと横線を引く。理由の説明はなかったという。「そのうえで、もてなす相手を心地よくさせることに、徹底します。エリゼ宮に限らず、相手に『大切に扱われている』と思わせるさまざまな仕掛けを用意していくわけです」

日本の宮中晩餐会で、エディンバラ



仏大統領として最後の来日となったシラク大統領(2005年3月)
写真提供:ロイター/アフロ

公が「大切に扱われている」と感じたようなものである。仕掛けをするためには、事前の勉強や準備が非常に大切になる。

サルコジ大統領初訪米 デザートに仕掛けが

「昨年11月6日、フランスのサルコジ大統領がホワイトハウスの晩餐会に招かれたときはデザートに仕掛けがありました。『ラ・ファイエット侯爵の遺産』と名づけられたデザートは、アメリカが対英戦争を戦っていたときにアメリカ側として参戦したラ・ファイエット侯爵にちなんだもの。フランスとアメリカの長い友好関係を象徴させたのです。中身は普通のチョコレートケーキでしたが(笑)。」

また、供された白ワイン、ハイド・ド・ヴィレーヌ・カーネロス・シャルドネ2004^gは、ナバ溪谷に広大なワイナリーを有する米ハイド家と、ロマネ・コンティの共同経営者であるド・ヴィレーヌ家という米仏の名門のジョイント・ベンチャーによって生まれたワインを、米仏関係になぞらえて選んだと思われる。

イラク攻撃に反対の姿勢を崩さなかったシラク大統領時代に比べると、親米路線を強く打ち出したサルコジ大統領に対する、アメリカのもてなしといえるでしょう」

日本の福田康夫首相も就任直後に訪米したが、そのときはどのような響応を受けたのだろうか。

「福田首相の場合、午餐会でもてなされました。普通ホワイトハウスにおける昼食の席では、ワインは1本しか出されません。選ばれたのは、シャルドネ・ポワンルージュ。ラベルのデザインが日の丸そっくりのワインです。さりげないけれども、これももてなし。メインディッシュにはKOBEBEEF(日本の神戸牛の種をアメリカで育てたもの)が出されました。このときはアメリカ産牛肉がBSE問題で輸入停止になっていたため、それを解いてほしいという政治的なメッセージが込められていたでしょう。会話でもBSE問題は取り上げられませんが、会食の席で、よりソフトなメッセージをメニューに込めたのだと思いま



にしかわ・めぐみ
毎日新聞専門編集委員
1947年長崎県生まれ。東京外国語大学卒業(中国語専攻)。71年、毎日新聞社に入社。テヘラン支局、ローマ支局、外信部長などを歴任。著書は「国際政治のキーワード」など。



仏大統領として初訪米し、ディナーに臨むサルコジ氏(2007年11月)
©Shawn Thew/epa/Corbis

日仏を結んだ もてなしの心

「す」
もつとも、こういうメッセージを敏感に受け止められるだけの知識や感性が相手になければ、空振りに終わる場合もあることだろう。

サルコジ大統領の前任者、シラク大統領は親日家として知られていた。公式訪問も多いが、私的訪問も数十回に及ぶ。日本の美術が大好きで、相撲愛好家としてもよく知られている。「エリゼ宮の食卓」には、当時の村山富市首相や橋本龍太郎外相と、元寇について

議論を戦わせたエピソードが紹介されている。残念ながら、日本側で大統領と対等に論争できたのは橋本氏だけだったという。「元寇」、それも「第二次元寇」がテーマだったというから、シラク大統領の歴史的知識の深さには驚かされる。また、歓迎晩餐会では国立ギメ美術館が所蔵する日本の古美術品を広間に飾って、日本側をもてなした。

橋本龍太郎元首相は故人となつてしまつたが、フランスを訪問して最後にエリゼ宮でもてなしを受けたのは03年のことだった。フランスで開かれた「賢人会」に参加するため訪仏した橋本氏に、シラク大統領は「シャトー・ラグランジュ」のワインを用意した。

「『ああ、これできたか』と思ひました。実はシャトー・ラグランジュはサントリーが買収して20年になり、非常にいいワインを作るようになっていたんです。シャトー・ラトゥールなどと違って高いワインではありませんが、日仏の縁を結ぶワインです」

これも、日本と縁の深い大統領らしいもてなしだといえるだろう。そのような親日派の大統領でも、さまざまな政治課題が立ちはだかれば、当然フランスの国益第一になる。厳しい交渉もあれば、国際政治の場で正反對の立場をとらざるを得ない場合もあるだろう。

05年、大統領として最後の公式訪問をした際には、シラク大統領は日仏間に大きな政治的問題を抱えていた。ひ

とつはEUの対中武器禁輸解除の問題、もうひとつは、当時日仏で争っていた熱核融合炉の誘致問題である(これについてはのちに日本がフランスに譲つて決着)。日本にとつては、EUが武器の禁輸を解除すれば日中間の軍事バランスが崩れてしまうという危機感がある。フランスにすれば禁輸解除は大きなビジネスにつながる期待があり、どちらにとつても厳しい交渉になった。

「日本側は、交渉は交渉として、長年のシラク大統領の功績にも応えたいと考えていました。そこで、会談後の夕食会でどのような趣向を凝らすか、知恵を絞つたのです。シラク氏は日本食が好きなのですが、刺身やすしがダメ。いちばん好きなのは鉄板焼きです。ところがその訪日はスケジュールが詰まつていて、外務省飯倉公館から外に移動するのはむずかしい。そこで、東京でいちばんおいしい鉄板焼きを出す評判のホテルから料理人を呼ぶことにしました。」

ところが下見に来てもらうといういろいろな問題があることがわかりました。刺身やすしと違い、鉄板焼きをするには電圧が足りない。また、鉄板をしつらえたうえで、参加者に座ってもらうと、高さのバランスが悪くなつてしまう。そこで電圧を100ボルトから200ボルトに上げる工事を急遽行い、高さ20センチの舞台を設置して椅子とテーブルを配置し、料理人の動き



エリゼ宮の厨房(撮影:西川恵氏)

沖縄サミットで特別チームを編成 特筆すべき小渕元首相の姿勢

が大統領によく見えるように作り替えたのです。

残る問題は煙でした。鉄板焼き用のダクトをつけるのはむずかしいということで、広間の両側を開け放って扇風機で煙を追い出す仕掛けを考えました。万全の準備の上でもてなされたシラク大統領は非常に喜び、涙を見せたそうです。自分をこれほど大切に思っていてくれたことが嬉しかったのでし

ようね。夕食会が終わるとサービスの人たちとも記念写真を撮ったほどご機嫌でした。

外交は、生身の人間同士のつきあいが基本です。もてなす心が真摯なものであれば、必ず伝わるものなのです」

美味も吹き飛ば 困った晩餐会

『ワインと外交』には、「困った例」も登場する。韓国の盧武鉉大統領が小泉純一郎首相(当時)を迎えた公式晩餐会での出来事である。互いの政権が発足した当初、友好的なメッセージの交換があり、大統領も「歴史を政治問題化しない」という姿勢を打ち出して

いた。だが小泉首相の靖国神社参拜、島根県の「竹島の日」条例の制定など、韓国側から見れば日本の姿勢を疑う出来事が連続したため、大統領も急に態度を硬化させたのである。

そのため05年6月に小泉首相が訪韓した際には、両国間の空気は冷え切っていた。共同記者発表を終えると、大統領は

「今日の夕食は軽めにします」

と述べた。この言葉を聞いた西川氏は耳を疑ったという。「夕食を軽めます」とは、「もてなしを軽くします」と同義語に取られても仕方のない言葉だったから。

「実際、その晩餐会の空気は砂をかむようなもので、出席者は非常に居心地の悪い時間を過ごさなくてはなりませんでした」

「おとなげない」と言ってしまうばそれまでだが、これは国家元首のふるまいである。日本の首相(元首ではないが)がこのようなふるまいをしたら、国内で「非礼だ」と激しい批判が渦を巻いたことだろう。もてなしはどこかへ吹き飛んでしまったのだった。

金大中元大統領や、金鐘泌元首相ら老練な政治家たちが、目の前の政治課題を超えて、もてなしの場では礼儀ある態度を保っていたのとは対照的だ。両国間にどのような政治的課題があるにせよ、問題の大きな、おそらくは韓国内でも批判を受ける態度だったろう。「中国の場合、このような意地悪をす

ることはありません。その代わり、プロトコル(外交儀礼)に対する要求は非常に高いですね。彼らは国際的にどう見られるかということよりも、国内の見方を非常に気にするので。中国が大国としてどれだけ評価されているか、その高官がどのようにもてなされたか。国内における彼らの力関係にも影響してきます。先進国の場合、ポイントさえきちんとおさえれば、あとは相手国にお任せです。天皇・皇后両陛下が外国訪問されるときでもそうです。しかし中国は、空港に誰が迎えに来るか、公賓か国賓か、公式な晩餐会か非公式か、場所はどこでもてなされるのかなど、細かいところにこだわりますし、要求します。

そこまで相手に要求するのは非礼だし、かえって外交上マイナスになるのではないかと思われることもあるのですが、彼らの価値基準は違う。私は、中国があればプロトコルにこだわらなくなっただけ、初めて本当の先進国になると思っています」

「熱烈歓迎」で知られるもてなし上手の国も、「もてなされる側」に立ったときは、まだうまくふるまうことができないようだ。

西川氏が「もてなしにこだわった日本の首相」としてまず指を折るのは、故・小渕恵三元首相である。

「小渕氏は歴代首相の中でも、特にもてなしに気を配る人でした。招待者リストには必ず目を通しましたし、席次



沖縄サミットにおけるワーキングディナー（2000年7月）
©LANGEVIN JACQUES/CORBIS SYGMA

や自分のスピーチ、料理や余興にも気を遣いました。沖縄で開かれたサミットの準備段階でも、普通ならホテルにお任せのケースが多いのに、『劇団四季』の取締役で、音楽評論家の安倍寧氏を中心とするソムリエの田崎真也氏ら、各界を代表する人材を集めてチームを作り、もてなしに工夫を凝らしたのです。残念ながら脳梗塞で急逝したため、実際の饗応役は森喜朗首相が務めることになりましたが、その姿勢は特筆すべきものだったと思います」

小渕元首相の姿勢は、日本では異例ということなのか。シラク大統領最後の訪日でもてなしも、親日派大統領だからという理由があったからなのか。西川氏の著作に登場するエリゼ宮やホワイトハウスの様子に比べると、少々心もとない気がしてくる。

外交でもてなしに必要な予算と人材

「現在の首相官邸では、饗応のとりまとはは首相秘書官が担います。しかし彼らは非常に忙しく、そのためだけに時間を使えません。ぜひ、専任の担当者をおくべきですね。」

アメリカでは、もてなしをとりしきるのにはファーストレディです。今はブッシュ大統領のローラ夫人の下に女性の執事長がいて、晩餐会のメニューからフラワーアレンジメントまで、すべてを考え、ローラ夫人に提案していま

す。日本のように有名ホテルの入札でメニューを決めるなんてことはありません。

外交におけるもてなしとは、お金のかかるもの。国民もそれを理解しなければいけない。外交にお金をかけなければ、もてなしの意味はありません。それは贅沢とは違うのです。お金がなければ末端の外交官は動きがとれず、結果的に日本外交に跳ね返ってしまうのです」

日本には素晴らしいもてなしの伝統がある。しかし、それが外交におけるもてなしには生かされていないというのが、西川氏の考えである。一方、皇室にはもてなしのソフトが豊富に蓄積されているのだが、それが首相官邸にはうまく共有されていない。非常にもつたいないことである。また、国民の理解も欠かせない。TPOに応じたもてなし、特に国賓クラスの饗応には、真んただけでなく予算が必要であることおとなげを理解し、活動をバックアップする「大人気」が求められる。とかく日本は「外交下手」と言われる。精神論に偏らず、臨機応変な人材登用の必要性も、考えるべきときがきているようだ。高度なもてなしには、プロの手助けがどうしても必要になるものなのだから。

参考資料

『もしも宮中晩餐会に招かれたら 至高の「マナー学」』 渡辺誠一 角川oneテーマ21
『エリゼ宮の食卓 その饗宴と美食外交』 西川恵 新潮文庫
『ワインと外交』 西川恵 新潮新書