

美食の都 東京圏 京都圏 2012年

世界の美食家が注目しているのは毎年更新されるフランスの「ミシュランガイド」だ。フランスのタイヤメーカー、ミシュラン社が発行するレストランガイドブックで100年を越す歴史がある。レストランを星の数で格付けすることで知られる、三ツ星は料理界最高の荣誉とされる。

ミシュラン社の評価は現地人・欧州人が専門チームを結成、身分を明かさず店を訪問、食事を繰り返し、

①素材の質 ②調理技術と味付けの完成度 ③独創性 ④コストパフォーマンス ⑤料理の一貫性を吟味して星を決めます。

2012年の都市別では、

3つ星が最も多いのが東京・横浜・湘南で17個、
次いで京都・大阪・神戸・奈良が15個、
パリが10個となっており、
日本の都市が世界の都市を抑えて1位、2位にランクインした。

さらに、1つ以上の星を獲得したレストランの総数も
京都・大阪・神戸・奈良が300軒、
東京・横浜・湘南が293軒で、
3位のパリ64軒、
4位のニューヨーク62軒
を大きく越える結果となった。

どちらも「世界一の美食の都」であることを意味すると言えるだろう。

日本では、2007年に欧米以外で初めて「東京版」が、2009年には「京都・大阪版」が、そして2012年には特別版として「北海道版」が出版され、今では日本人にもすっかりおなじみの「レストラン格付け」となっている。

その星の数であるが、以下のような意味を持つ。

(1つ星)・・・『その分野で特に美味しい料理』
(very good cuisine in its category)

(2つ星)・・・『極めて美味であり遠回りをしてでも訪れる価値がある料理』
(excellent cuisine, worth a detour)

(3つ星)・・・『それを味わう為に旅行する価値がある卓越した料理』
(exceptional cuisine, worth a special journey)