

腐っているのに、流行っている



中国の飲食文化は約 170 万年にわたる歴史である。中華料理は味が多いとか、四季によって違うとか、美観が重視するとか、食事と医学を結合するとかなどの特徴である。だから、中国の飲食文化はすごく豊富な飲食文化である。

食べ物の中では、分類はただ「おいしい」か「まずい」かの違いにすぎない。中国では「良い料理というのは見た目が良い、味がうまい、香りがする、この条件が三つあるべきである」という料理が美味しいかどうかの標準である。





においが臭いし、見た目が気持ち悪いし、味が微妙だし、これはまずい料理である。

しかし、中国では、見た目が良なくて、においがすごく臭いという食べ物がどうしてある。

また、人気が非常にあって、この腐った食べ物が多くの人に好まれている。

この現象は常識に反している。それから、この食べ物を詳しく説明しよう。

これは、臭豆腐（しゅうどうふ）である。



臭豆腐というのは、中国の伝統的な食べ物である。この食べ物は古代の時に「王致和」という中国人からによって発明されたという中華料理である。臭豆腐は南京，绍兴，湖北，安徽，天津，云南などの中国の地域によって、臭豆腐の味と見た目も違うということである。

白色とか、灰色とか、金色とか、黒色とかなど様式がある。見た目があまりよくない。

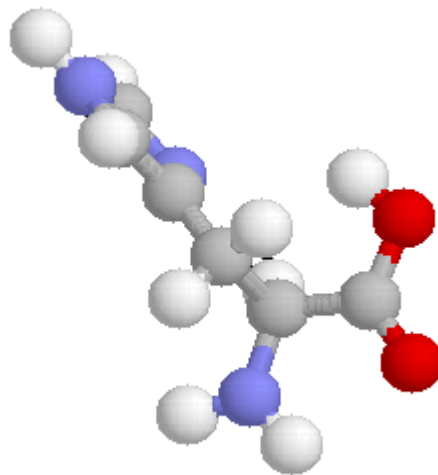
臭豆腐という食べ物においてはドブのにおいのような臭くてたまらなくて、多くの人はこの食べ物のおいを嗅いだと、「こんなにも臭い食べ物が食べられるのか」と言う。



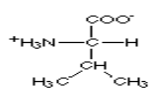
このドブのようなにおいがしている食べ物は、臭くてたまらないのに、どうして中国で
 すごく流行っているだろうか。表面的な観点から見ると、日本の名物「納豆」という食べ
 物は臭豆腐と同じ特徴がある。

臭豆腐と納豆も発酵し、作られた特別な食べ
 物である。なぜなら、発酵している時に「アミ
 ノ酸」という有機化合物が生まれるからだ。こ
 の「アミノ酸」のにおいが非常に臭いが、意
 外にも味がかなりおいしい。

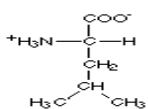
もし臭豆腐を食べたことがなかったら、ただ
 このにおいの臭さを嗅いだら、絶対に食べたく
 ないと思うだろう。



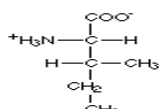
Amino acids with hydrophobic side groups



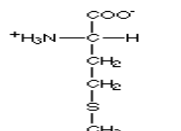
Valine
(val)



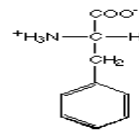
Leucine
(leu)



Isoleucine
(ile)

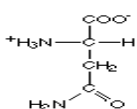


Methionine
(met)

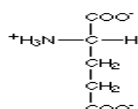


Phenylalanine
(phe)

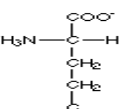
Amino acids with hydrophilic side groups



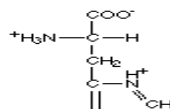
Asparagine
(asn)



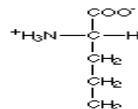
Glutamic acid
(glu)



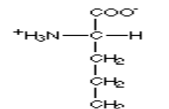
Glutamine
(gln)



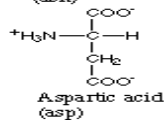
Histidine
(his)



Lysine
(lys)

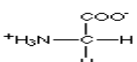


Arginine
(arg)

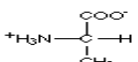


Aspartic acid
(asp)

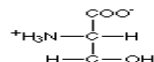
Amino acids that are in between



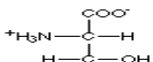
Glycine
(gly)



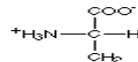
Alanine
(ala)



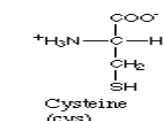
Serine
(ser)



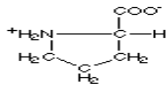
Threonine
(thr)



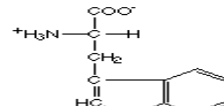
Tyrosine
(tyr)



Cysteine
(cys)



Proline
(pro)



Tryptophan
(trp)



もし、ビジネスの観点から見ると、これはおもしろい結論が出ることもある。もちろん、商品の質の良さが非常に大事なのだが。

しかし、現在の社会で質が良い商品が一杯ある。もしこの質が良い商品が一杯ある社会で一番になりたかったら、どうすればいいだろうか。

さっき言った臭豆腐の例から、とても良い答えが見える。それは、「意外感」である。

「意外感」というのは、前もって考えていたこと違いびつくるすることである。






例えば、臭豆腐という食べ物を初めて見ると、見た目があまりよくなくて、においもドブのような臭いである。だが、いったん食べるとかなりおいしいので、止まらないほど食べ続けるようになることである。

止まらないほど食べ続ける原因は「意外感」である。

最初は「見た目が良なくて、臭いのでまずいはずだ」という考えを持っているが、食べると、意外にも違うので、この美味しさが5倍、10倍に拡大するのだ。



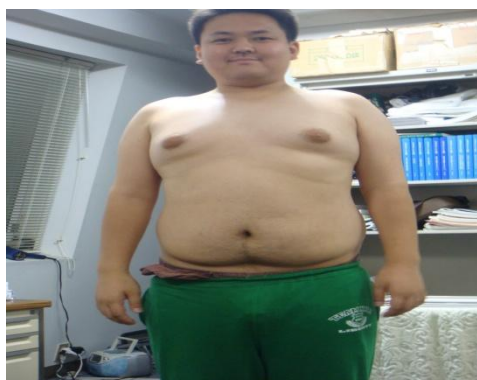
実は、中華料理は、すごくおいしい料理が多い。例えば、「満漢全席」とか、「金华火腿」とか、「佛跳墙」とかなどという料理が多いが、「この料理がおいしいはずだ」という考えがあったら、たとえうまくても、「おいしい」とただ感じるだけである。しかし、臭豆腐という料理は「意外感」があるので実際よりも「おいしい」と感じるのだ。



では、今他の例に行こう。ある人、見た目が不細工で、格好がだらしなくて、デブと言われている人である。

表面からすると、イメージはちょっと気持ち悪いのに、英語ができるし、日本語もできるし、カンボジア語もできるし、中国語もできるというギャップがある。

五カ国語ができる人は他にもいるが、この男はデブ（マイナスなイメージ）という意外感があるので、他の五カ国語が話せる人よりも印象が深くなる。



もうひとつ例をあげる。

カジュアルウェアを着て、スポーツシューズを履いて、だらしない格好で楽器店に入ったら、店員達はこのみっともない人に冷淡に対応されるに違いない。でも、このみっともない人がピアノの前に座って、クラシックの曲をうまく弾いてしまうと、店員達の顔が激しく変わった。

「私の楽器店で働いていただけませんか」とまで言われたのである。実はクラシックの曲がうまく聞ける人が多いが、この人は「みっともない」と「ピアノがうまく弾ける」という「意外感」があるので、「ピアノがうまく弾ける」という長所が5倍、10倍に評価

される。

つまり、「意外感」は触媒作用（＝ものを良くさせるという作用である）がある。この

触媒がうまく使ったら、同じ質の商品でも、「意外感」がある商品は他の商品に勝つ可能性が高いのだ。