

ところ 変われば…

米国から

ロサンゼルス市内の高級レストラン。食事を終え、席で会計を済ませた客が帰り際、半分ほど飲み残したワインのボトルを無造作につかんで出口に向かった。店員も周囲の客も特に気にとめる様子はない。

米国には昔から「ドギーバッグ」といってレストランでの食べ残しを持ち帰る習慣があるが、最近では飲み残しワインの「お持ち帰り」

も増えている。ワインボトルは席や出口のところで透明な袋に入れてくれる。「客の二割が残ったワインを持ち帰る」とカリフォルニア州内で高級フランス料理店「ザ・ホビット」を経営するマイケル・フィリッピさん。日本なら「はしたない」と見られがちだが、米国人は「金を払ったのだから当然」と考えるようだ。

しかし米国でもワインの持ち帰りが増えたのはごく最近。従来は運転中の飲酒を防ぐなどの目的で、多くの州が残ったワインの店外持ち出しを法律で禁止していた。ところがここ数年、法改正する州が相次ぎ、今では全米の四十州以上で持ち帰りが認められている。例えばニューヨーク州では、「ボトルに栓をする」

界のロビー活動があるといわれている。「持ち帰り」ができれば、飲み残しを注ぎ直すことなくワインを注文する人が増えるとの思惑だ。多くの州が義務づける「透明な袋」を二年前から販売する「ワインドギーバッグ・ドットコム」のトップ・ベック代表は、「レストランを中心に毎日二万枚売れる」と話す。

残ったワイン持ち帰り

車社会の米
国でも、日本
よりは緩いも



飲み残したワインのボトルを袋に入れて客に渡すマイケル・フィリッピさん（米カリフォルニア州）

「そのボトルを、帰路の途中で開封できないよう透明な袋に入れて封をする」などの条件を付け、三年前に合法化した。合法化の裏にはワイン業界にはワイン業

の飲酒運転に対する社会の目は年々厳しくなっている。ワイン業界は、持ち帰りの合法化について「無理に飲み干さなくなるので、むしろ飲酒運転による事故は減る」と飲酒事故を減らす効果を主張するが、今後事故が増えれば、論議を呼ぶかもしれない。

（ロサンゼルス＝猪瀬聖）