

★★

勝池レポート アジア資産運用アドバイザー 勝池和夫

「スティーブ・ジョブズが愛した京都」

★★

以下の写真は、スティーブ・ジョブズが愛した日本の味覚と触覚です。左から、京都「晦庵河道屋」(かわみちや)の天ざるとそば巻き、「おはぎの丹波屋」の米粉餅、「すし岩」の大間マグロのカマ、そして信楽焼の壺です。

ジョブズが亡くなる一年前の2010年に、最後の京都旅行を案内した個人タクシーの運転手のよると、ジョブズは「京都には本物がある。・・・ディテールにこだわっているところがすごい」と話していたそうです。(NHK Web 特集「スティーブ・ジョブズ in 京都」)

私も昨年丹波屋の米粉餅だけは試してみました。それは「大福」ではありません。触感に粘り気が少なく、サクッと噛み切れ、それこそ一度に何個もペロリといけます。それにしても、ジョブズは日本の食材のディテールまで判別できるのですね。

ジョブズは日本の焼き物にも大変な興味を持っていました。彼が訪ねたある京都の骨董店の店主は、「見ているだけじゃ納得できなく触るんです。土の温かさ、柔らかさ。そういう触感でしか味わえないところを大事にしている様でした」と言っています。(NHK Web 特集「スティーブ・ジョブズの壺」)

右下の信楽焼の壺は、ジョブズがアップルに復帰する1996年に東京の骨董店で購入したものです。彼は、壺を触って得たインスピレーションを製品に取り入れたようです。その最初が、iMac だったのかも知れませんね。

スティーブ・ジョブズが愛した日本の製品の多くは、このように味覚と触覚が研ぎ澄まされたものでした。そこに凝縮されたディテールを、彼は本業である視覚と聴覚を楽しめる商品に応用したのではないのでしょうか。そう考えると、日本の産業にも明るい未来がある気がしてきます。



