

GOLD

LA RT BLEU
TISSU TRADITIONNEL...
FOULARDS - RIDEAUX ET NAPPES
1 BIS HAY LABLIDA DERBELALAMIE

[海外特集]

神秘と混沌の迷宮 モロッコ

[国内特集]

沖縄“やちむん”紀行

[趣味のある休日]

モダンで肩の凝らない
おもてなしのテーブル



うれしいを、しっかり。

「鍋」は日本の国民食

「鍋」が恋しい季節になりました。「鍋物」あるいは「鍋料理」と書く方が丁寧かもしれませんが、ここは親しみを込めて「鍋」とさせていただきます。

ひと口に「鍋」と言っても、全国津々浦々に郷土色豊かなものが散見されます。お馴染みの「寄せ鍋」「水炊き」「しゃぶしゃぶ」から、関西人としては外せない「てっちり」「うどんすき」に「はりはり鍋」「すき焼き」や「湯豆腐」も、やはり「鍋」でしょう。家族団欒の象徴のような「鍋」は、世界に誇れる日本の国民食だと思いませんか？

『食いしん坊』のイメージが強い為か、

「今、〇〇にいるんだけど、お薦めの店ない？」

といった電話が、地方へ出張中の友人達から度々かかってきます。いろいろ案内してきましたが、その中でおしなべて評価が高かったのが、鹿児島市の繁華街『天文館』にある「黒豚しゃぶしゃぶ」のお店。肉質がいいからか、スープでしゃぶしゃぶするからか、灰汁あじが全く出ず、溶き卵にくぐらせて頬張ると、思わずにやけてしまう、それはそれは幸せな「鍋」なんです。

ところが、その黒豚よりも美味しい豚に、昨年会ってしまいました。那覇の繁華街『松山』で頂いた『アグー』です。こちらも「しゃぶしゃぶ」でしたが、とにかく脂が上品で旨い！脂肪分の組成が良くて、アミノ酸もたっぷり



写真協力 / 黒豚料理あちもり

やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎

迷っ
初め
あな
気づ
大丈
JCB
大き
応援

り含まれているからだそうですが、「ほつぺたが落ちる」という陳腐な表現しか出来ませんでした。

とにかく肉でも魚でも、旨いのは脂だと信じています。

「脂」の字の中には「旨」が含まれているわけで、昔からそうだったはず。先日、とあるワインナリーでテイスティングの際、何の変哲もない揚げパンを摘まんだのですが、これがまた旨いのなんの。思わず「どんな油を使っているのですか？」と訊くと、なんと「ラード」でした。さもありなん。でもやっぱり、カロリーは高いんですよ。

「鍋」の話をするつもりが「豚」の話になってしまいました。ならばもう一つ『佐助豚』について記しておきましょう。岩手県の北部、二戸市で生産されている、これまた飛びつきり旨いブランド豚。この豚を使って、市内の『金田一温泉郷』を活性化させようと頑張ったことがあるのです。「地元の食材だけを使った名物料理を作ろう!」という

番組絡みの企画。地元の熱い男達と共に真剣に取り組み、4カ月かけて絶品の「鍋」を世に出しました。その名も『べっぴんかけ』。ベースは、地酒「南部美人」の特別純米を半量になるまで煮きったものと、この地域のご家庭で普段から使っている、煮干しを加えた鶏の出汁が半々。贅沢を極めました。目玉の具材は、佐助豚のつくねと郷土食のかつけ(蕎麦粉か小麦粉をこねて薄く延ばして三角形に切ったもの)です。つくねは粗挽きと細挽きのもも肉に軟骨を混ぜ、長芋のおろしに粗みじん切りも練り

やっぱり
食いしん坊な
歳時記



込むという芸の細かさ。食感を楽しめるだけでなく、実にいい旨みが出汁に加わります。かっけは、定番の他に「アマランサス」や「キビ」など特産の雑穀を使ったものも考案。色とりどりで、見た目にも楽しいかっけです。食べ方は、『天文館』のお店のアイデアを拝借。溶き卵に、同じく郷土食のニンニク味噌を添え、具材をくぐらせることにしました。メは旨みが濃縮された出汁に、雑穀入りの焼きおにぎりを入れ、おじや風にして残らず平らげていただくという仕掛け。味わい深だけでなく大変ヘルシーな、日本中どこにもない、非の打ち所のない「鍋」の完成です。

ところが、一つ落とし穴が……。『小さい鍋は禁止』というお触れを出してしまったのです。実際「二人鍋」を試食すると別物でしたし、そもそも皆でわいわい楽しむ鍋として考え抜いたものだから。でも世の趨勢は、公平感のある「一人鍋」。他人と同じ鍋をつつくのは嫌だ、との意見も聞こえます。でも、そういう世の中だからこそ、大人数でつく「鍋」が必要だと思いませんか？

辰巳琢郎 たつみたくろう
俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、'80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説『ロマンス』でデビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMのほか、クラシックコンサート、司会や演出、執筆活動などに多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ、『日本ワインを愛する会』副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。観光庁アドバイザーも務める。食いだれの街 大阪出身。