

8

August 2018

青春と読書

Seishun to Dokusho

定期購読募集中

巻頭インタビュー

佐藤賢一『木下昌輝「絵金、闇を塗る」』

集英社新書

特集 木下昌輝「絵金、闇を塗る」 インタビュー

新連載エッセイ
奥田亞希子「愉快な青春が最高の復讐！」



インタビュー

辰巳琢郎『やっぱり食いしん坊な歳時記』

本の数だけ、人生がある。——集英社の読書情報誌



年をとらない気がするんですけど、
食い意地が張つてると、

聞き手 構成＝砂田明子／撮影＝徳山喜行

たつみ・たくろう ●俳優。1958年生まれ。高校2年生の時、つかこくへの舞台に感銘を受け芝居を始める。京都大学文学部在学中に「劇団そとほこまち」を主宰。卒業と同時にNHKの連続テレビ小説「ロマンス」で全国区デビュー以来、様々なジャンルで活躍中。著書に「道草のすすめ」「ほんとうは教えたくない京都の路地裏等。1991年から3年間、「くいしん坊一万才」の8代目ボーターを務めた。食いたおれの街・大阪市出身。

旬の食材を現地で味わい、うんちくをツマミにもう一杯！

俳優の辰巳琢郎さんが、身近な食材につわる忘れがたい記憶から知られざる歴史、粋な楽しみ方までを綴った極上のエッセイ『やっぱり食いしん坊な歳時記』がまもなく刊行されます。『食通』で知られる辰巳さんですが、執筆中は、新しい出会いと発見の連続だったとか。刊行にあたり、お話を伺いました。インタビューについて、カラー1口絵で、美味しいもの満載の北海道オホーツクへの取材旅行の様子をご紹介します。

歴史や文化を知りたくなるのが、人間の人間たるところ

——本書は、JCBゴールドカードの会員誌で四年間（全四十八回）連載されたエッセイが元になっています。ご執筆はいかがでしたか？

書いているより、調べている時間のほうが長かったです。頭に入っている知識でも、書く前には、生産者や料理人の方などに確認する必要がありますし、調べていくうちに、新しい情報が次から次へと出てきて、一晩調べ物で終わる、なんてことも珍しくありませんでした。

締め切り前は、他の仕事を入れないでおこうと思うくらいプレッシャーが……。書くのが好きだから、せっかく書くなら面白いものを、良いものを書こうという気持ちになつたんですね。

——本書で取り上げた食材はどのように決められたのですか？

「歳時記」とタイトルに入れてしまいましてから、「旬」に拘らざるをえず、その結果、自然に、野菜や魚が多くなりま

学校に入った頃から料理に興味をお持ちだったんですね。

台所の手伝いをするうちに、興味を持つようになつたんです。父親もたまに料理を作っていましたから。僕の子どもの頃は今よりずっと貧しく、食材も少なかつた。そこでどうやって工夫して喜びを生むか。そういうことを考えるのが楽しかったのだと振り返つて思います。

——小さな頃はけっこう嫌いなるものもおありだったとか。

たくさんありましたよ。筍は苦手、しいたけも、貝類も、いくらやウニも、牡蠣もだめでしたね。いずれも「好き」に

変わつたのは、歳を重ね、新鮮で良いものをいただく機会に恵まれたからでしょう。もうひとつ、僕の場合、好奇心が嫌いな気持ちに勝つてしまつた。美味しいものを食べてみたいという好奇心が、苦手や嫌いな気持ちを凌駕してしまつたんです。

——本の刊行にあたって、今年の春に、北海道のオホーツクに追加取材に行かれています。「春の毛ガニ」をはじめ、オホーツク

した。肉は鍋で取り上げた豚と、羊くらいかな。旬がなくなりつあるのは、時代のニーズで仕方のない面はあると思いいますが、だからこそ、旬を伝えていきたいという気持ちが強いんです。一気に読まず、季節ごとに読んでいただけたら嬉しいです。

——エッセイには食材の歴史をはじめ、うんちくがたっぷり詰まっています。「豆腐にも旬がある」「おすし屋さんが人口比でいちばん多い都道府県は山梨県」「スルメイカを食べた鮪がいちばん美味しい」など、挙げればきりがありません……。

だから調べるのが大変で（笑）。聞いたり読んだことのあった知識でも、裏を取らなければいけませんからね。それともかく、野菜も果物も肉も魚も、みな元々は生きていて、だからこそ、すべてに生い立ちがあり、歴史があるんです。命をいただく我々は、そういう命を生きるだけ理解すべきだろくし、大事にすべきだという思いがあります。もちろん歴史や文化などを知らずに食べても美味しいし、お腹いっぱいになるんだけど、

命をいただく我々は、そういう命を

生きるだけ理解すべきだろくし、大事にすべきだという思いがあります。もちろん歴史や文化などを知らずに食べても美味しいし、お腹いっぱいになるんだけど、

出合いのために、メニューを読み込む

——本書には食材の歴史と同時に、辰巳さんご自身の食の歴史が書かれています。小

それだけだとつまらないと感じてしまうのが、人間の人間たるところなのかなと。

——地域性も日本の食文化の豊かさのひとつですね。例えば「お雑煮」の章には、各地域の個性が紹介されています。辰巳さんも、大学を卒業後、京都から東京に出てこられたときは、食文化の違いにカルチャーショックを受けられたとか。

本にも書いたように、テレビ局の食堂の味噌汁がしようばくて飲めなかつたり、うどんの出汁が真っ黒で驚いたり、肉じやがを注文したら豚肉が入つて慌てたり、いろいろありました。こうした多样性こそ日本文化の真髄だと僕は思つています。郷に入れば郷に従えで、東京では、「肉まん」買ってきて、と今は言いますよ。でも、大阪では絶対に言わない。「豚まん」ですから。それを楽しんじやえばいいんですね。

——本書には食材の歴史と同時に、辰巳さんは自身の食の歴史が書かれています。小

か出回らない魚だそうで、実際、安くて、思つたよりさっぱりしていて、美味しかつた！

新しいお店では、まず、メニューを読み込んで。壁に貼つてある居酒屋では、じっくり見渡しますね。そうすると、これはどんな食べ物だろうと、試してみたいものを発見する。やはり、漫然と待

ついては出合えないと思います。自分から積極的に出会いにいく姿勢が大事なんじゃないかな。本にも書きましたけれど、こうやって食い意地が張つてると、年をとらない気がするんですよ（笑）。

——何を食べるかと同時に、誰と食べるかも、食の記憶には大事ですね。

そうですね。最近は一人鍋が流行るようになりますね。最近は一人鍋が流行るよ

うに「個食」の時代といわれます。一人で楽しむのも時にはいいかもしれません

が、僕はできるなら、鍋は大人数でつつきたい。仲間や家族と楽しい会話をしながら食べると、よりいっそう美味しいくなる。そういう思いもこの本には込めたつもりです。

——美味しい魚を食べ続けるためには、現在、漁獲量が減っている日本の状況を何とかしなければいけない。そんな警鐘も、随所で鳴らしていらっしゃいます。

これは一章分を使つて書こうと考えたくらい大きな問題だと思っています。今、世界中が漁業を成長産業と位置づける中で、かつて世界一を誇っていた我が国の漁獲量は右肩下がりの状況にあります。

ついては出合えないと思います。自分

から積極的に出会いにいく姿勢が大事な

んじゃないかな。本にも書きましたけれど、こうやって食い意地が張つてると、

年をとらない気がするんですよ（笑）。

——何を食べるかと同時に、誰と食べるか

も、食の記憶には大事ですね。

そうですね。最近は一人鍋が流行るよ

うに「個食」の時代といわれます。一人

で楽しむのも時にはいいかもしれません

が、僕はできるなら、鍋は大人数でつつきたい。仲間や家族と楽しい会話をしながら食べると、よりいっそう美味しいくなる。そういう思いもこの本には込めたつもりです。

——美味しい魚を食べ続けるためには、現在、漁獲量が減っている日本の状況を何とかしなければいけない。そんな警鐘も、随所で鳴らしていらっしゃいます。

これは一章分を使つて書こうと考えたくらい大きな問題だと思っています。今、世界中が漁業を成長産業と位置づける中で、かつて世界一を誇っていた我が国の漁獲量は右肩下がりの状況にあります。

原因はもちろん乱獲ですね。例えば漁業先進国である北米、北欧、オセアニア諸国などは漁獲可能量（TAC）を定めて厳密に管理していますが、日本を中心とする太平洋諸国は対策が遅れています。

この本でも触れましたが、最近は勉強会を開いたり発信をしたり。でも仲間たちの活躍で、これから大きく動き始めますよ。

——「お茶漬け」なのなぜですか？

親の教育の名残ですね。昭和一桁生ま

れの両親の様で、我が家は、お茶碗に一粒たりともご飯粒を残すことを許されませんでした。でも、箸を上手く使えない

子どもにとつて、これは結構難しい。そこで父が、最後の一粒まで綺麗に食べら

れるようにと、お茶漬けを勧めたのです。

この習性が抜けなくて、フランス料理のフルコースを食べても、締めにお茶漬けを食べたくなるんですよ。

——人生の最後に食べたいものが、本書には出てきます。

これはもう決めていて、真っ白いご飯。

味噌汁か佃煮があればうれしい。最後に焙じ茶をかけてお茶漬けで決まりでしょ

う。最近、約半年にわたる国際宇宙ステーション滞在を終えて帰還された宇宙飛行士の金井宣茂さんが、白いご飯と味噌汁を食べたいと仰つておられるのを聞いて、最後に食べたいものではないけれど、気持ちは同じではないかと、うれしくなりました。

夜に三食食べることもありますからね。

夜は抜けません。実は八月に還暦を迎える。最近、生きているうちにあと何回

食事できるだろうと考えるんですよ。そ

うすると、ますます一回の食事を大切にしなければと思う。この本に取り上げた

かつたけど、拘り方が不十分で、取り上げられなかつた食材もたくさんあります。

例えばタコとかレンコンとか、ジビエとか。美味しいものを求めて、食いしん坊の旅はまだまだ続きます。

『やっぱり食いしん坊な歳時記』刊行記念

辰巳琢郎の 食べまくり万歳！ in 北海道

食通、ワイン通、元祖クイズ王で知られる俳優の辰巳琢郎さん。食にまつわる忘がたい記憶を4年がかりで綴ったエッセイ集の刊行を記念し、「これを食べるまでは死ねない」という憧れの食べ物を求めて北海道オホーツクへ。食べまくり1泊2日の旅の様子をご紹介します。

オホーツク産ホタテや玉ねぎを使用した「北見塩やきそば」①に、春が旬のモガニの刺身②、つぶ貝③、新作、白花豆コロッケ④。

写真=徳山喜行



脳までも動員して貪欲に味わうのが
本当の食いしん坊。by 辰巳

翌日は、カーリングの聖地・北海道の常呂町へ。選手の練習以外に学校の授業や観光でも利用できる屋内競技場を見学。常呂神社には、カーリングストラップや絵馬も【⑪⑯】。お待ちかねのお昼は、北海シマエビの沖漬けに鮭児の刺身に、寿司屋のカレーと、またも珍味ぞろい【⑫⑬⑭】。食材についてお店の人に訊ねながら、貪欲な食べっぷりの辰巳さんでした。

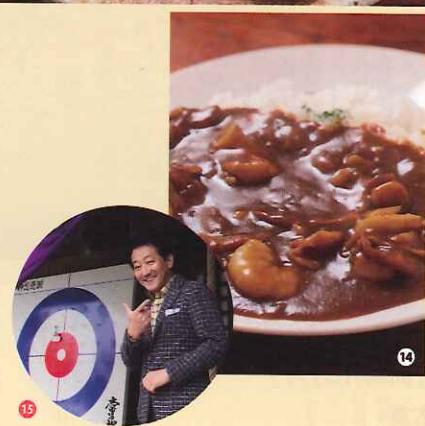


つづきはこちらでお楽しみください！



8月3日発売
単行本・集英社刊
本体1,400円+税

「やっぱり食いしん坊な歳時記」
辰巳琢郎 著



⑮



⑯



⑤

一年中どこにいても
何でも食べられるというのは
それほど幸せではない。by 辰巳

まず、「北見塩やきそば」をはじめ、北見ご当地グルメを満喫し、「北の大地の水族館」で珍しい淡水魚を見学【⑥⑦】。その後、網走へ。十数年前から食べに来たいと思っていた、念願の「春の毛ガニ」とのご対面！ 夏のイメージが強い毛ガニですが、オホーツクでは春が旬。氷水につけて花を咲かせたように広がったカニの刺身をぱくり。続いて茹でたものも。さらにお寿司と魚介づくしな夜を堪能しました【⑧⑨⑩】。



⑩



⑧