

食の蘊蓄

10年ほど前、友人たちと与論島へ一週間ほど遊びに行った事がある。当時はまだ景気も良く、私の仕事であるグラフィックデザインや編集などの依頼も多く、忙しい日が続いたが、その分収入も増え、まとまった休みが取れると海外や南の島へ休暇に出掛けたものだ。「よく働きよく遊ぶ」を地でやっていた若い時代だった。

与論は大阪などの若者から「格安旅行」として人気がある。船に乗って何日間か掛けてゆっくりと行くのだ。船での長旅は大変だが、その分運賃は非常に安く、時間に余裕がある大学生に与論旅行は人気があった。私はデザイナーとしての駆け出し時代に大阪で、そんな格安旅行のパンフレットを作っていたことがある。沖縄や宮古島は色々な観光写真が揃っているのだが、与論島だけは資料がいつも少なかった。小さな離島なので当たり前の事なのだが、この時から、いつか実際に与論島に行ってみたい、と漠然と思うようになった。余談ながら、このパンフレットのクライアントだった旅行会社は、あの「天祥ビル」の末野興産の関連会社で、末野興産破綻とともに倒産した。何度も打ち合わせに通った旅行会社のビルの前に、多くの業者が集まって、取り付け騒ぎになっているというニュースを、会社を移って東京に引越した私は、複雑な気持ちで眺めていた事を思い出す。

そんな因縁のある与論に、ぼんやり「行きたい」と思うようになってから約10年後に足を踏み入れるのだから、人生というのは面白い。流石にそれ程若くない私たちは船でなく、一度沖縄までジェット機で行ってから、プロペラ機に乗り換え、まるでバス乗合所か地方駅のような与論空港に

到着した。大好きなパラオの海には敵わないとしても、海は青く美しかった。島は非常にのどかで、私が想像していた与論島の姿、そのものだった。レンタカーを借りて島じゅうを走ったが、信号機の少なさと、対向車が減多に來ない事に驚かされた。本来、人間が快適に生活するためにはこのような環境こそが望ましいように思われた。

すべからく、南方の人々はフレンドリーである。私自身が経験からそう思うし、自転車で欧州一周という無茶な旅をしたという知人も、アングロサクソンには苛められたと言うが、ラテン系の人々からは日本人が珍しいこともあって大歓迎を受けたという。与論でも南国独特のフレンドリーさが私たちを歓迎してくれた。居酒屋で知り合った地元の人たちは、私たちに「与論献奉よろんけんほう」という地元ルールを教えてくれた。与論献奉とは、「一座の代表が口上を述べて、大きな大きな盃に並々と注がれた酒を一気に飲み干す。飲み干した盃は隣の者に渡され、渡された者は再び盃に注がれた酒を一気飲みする。飲み干したら、また隣の者に盃を渡して繰り返す。一座の者が全て一気飲みをしたら、代表者が返盆を受けて一回の与論献奉が終わる。しかもそれで終わりではなく、代表が交替して、そのスタイルでの盃回しが延々と続く」という、非常にクレイジーな酒の飲み方なのである。これを覚え、実践してから、私たちは地元の人たちと一緒に大声で笑い、肩を叩き合い、すっかり仲良くなった。与論の地酒は『有泉ゆうせん』という名の黒糖焼酎。これも美味かった。

休暇中、食事は宿の近くにある中華料理店で取ることが多かった。この店は中華料理の看板を挙

げながら、中華以外のメニューのやたら多い店だった。店では山羊を飼っていて、それがとても可愛らしく、私たちは行く度に頭を撫でて挨拶した。山羊の頭を撫でたくて店に通っていたようなものだ。何度も通ううちに、店長とも馴染みになり、たかが一週間の休暇なのに、私たちはすっかり古参の常連客のような雰囲気を持つ迄になっていた。

いよいよ東京へ帰る段が近付いてくると、店長が、最終日の夜には特別料理を振る舞おう、と声を掛けてくれた。楽しみにして私たちは店を訪れたが、店の横にいつも居たあの山羊は居なかった。与論島では山羊を飼っている家が多く、時化で定期船の欠航が続いた時などに非常食の役目も果たす、という事を、地元の人たちから教えられていた。それを聞いたときにはぼんやりとしか実感が沸かなかつたが、いつも頭を撫でていた山羊が居なくなった事で、突然、あの山羊が食用だった事を思い知らされた。それはとても生々しい経験だった。暫し私は罪悪感に囚われた。

しかし、店長が腕を振るってくれた特別料理は本当に美味しかった。私はちっぽけなセンチメンタリズムよりも、あの山羊の姿を思い出しながら、人間が生きるという事の本質を、しみじみと噛み締めた。

食物連座という言葉を出すまでもなく、人間の命は、他の動物たちの命の犠牲の上に成り立っている。命という意味でなら、植物だってそうだ。

「食べる」ことは「生きる」こと。

そんな当たり前のことも、都会生活が当たり前になっていた私は忘れていた。

「食」こそ、命を紡ぐ行為。

いかに食べ物がありがたい事かを、実家の畑で祖父に何度も聞かされた。その記憶が甦ってきた。頭を撫でた山羊の肉に舌鼓を打つ。何という罪深い存在。だが、それが人間の真実の姿でもある。与論の休暇では、この最後の日の食事の事が一番記憶に残っている。「食」について考える時、いつも思い出す。

自分が今日生きていることは、他の多くの命に生かされているということ。そう考えると、食事の度に深い感謝の念が自然に沸き起こる。

塞ぎ込んだ時などでも、人は元気になれば、空腹を満たそうと動くものだ。「食」は人類にとって最大のテーマであり、最大の喜びである。本書はそんな「食」に対して、私が見聞きした蘊蓄うんしやくを、つらつらと書いたものである。

何よりも身近な存在でありながら、「食」は驚くほど国際情勢の影響を受けている存在でもある。一頃「動物園」が、「本当にその動物が見たいのであれば、その動物が生活するのに最も適した環境である原産国へ行って見るべきだ」という論調が強まった事で非難を浴び、ワシントン条約が強化されたように、「食」に関しても、「地産地消」の考え方が広まると、輸入食材は批判の対象となるかも知れない。そうして日本国内の食物自給率が上がることは喜ばしいことだが、舌が一度覚えた

「美味」を取り上げられるのは、やはり不幸なことだと私は思う。美味しい物を食べると人間は笑顔になる。これは万国共通の幸せの形である。どうか「食」に不幸が訪れないような国際協調を、意地汚くも私は願う。

どうか、少しの間お付き合いをお願いしたい。これらの蘊蓄が、楽しい食事中の会話の一助とでもなれば幸いである。

マグロは日本人に最も好まれている食材の一つであり、特に寿司ネタには不可欠である。江戸時代には高級な赤身魚としてはカツオが一番であり、マグロの、それもトロ部分などは捨てられていたというのだから、もったいない話だ。現在、マグロは日本においては、ほとんど刺身で食されている。これも冷凍技術や物流システムの恩恵によるところが大きい。マグロ陸揚げ港のナンバワーは静岡県の焼津漁港である。

私が以前に住んでいた恵比寿の街には、美味しい寿司屋が沢山ある。お会計の段で目玉の飛び出そうな超高級店もあるが、私が一番好きなのは『喜一』という、どちらかと言えば親しみやすい店だ。また、私にとって思い出の多い店で、急逝してしまった芸人の村田渚くん、幼馴染みで国民的歌手の秋川雅史さん、尊敬するアントニオ猪木会長など、多くの方々と楽しい時間を過ごしたことで、私には特別な店となっている。そこで大将から「特別に」と勿体を付けられて出されたカマトロは、今までの人生の中で最高に美味いマグロだった。減多なことでは値打ちを付けた言い方などしない大将が「特別に」と言うだけあって、絶品中の絶品だった。

三年前に他界した父もマグロが大好きだった。晩年は数年間の入院生活を余儀なくされた父は、母にわがままを言って、持ち帰り寿司のマグロを買ってくるようにせがんだという。食が細くなっ

てしまっていた父は、1カンのマグロの寿司を半分に切って、また半分にして、1/4ずつでないと食べることは出来なかった、が、そこまでしてもマグロが食べたかった父の気持ちは、私にはよく理解できる。日本人にとつての「ソウル・フード」と呼べる存在。それは牛肉などでは決してあり得ないことだ。

マグロは旨いだけでなく、DHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）を多く含み、脳の活性化、老人性痴呆症の予防、動脈硬化や心筋梗塞を防ぐなどの効能があるとされている。だが、同時に、海洋の食物連鎖の頂点に存在し、世界各地の海を回遊するマグロは水銀やダイオキシンなどの有害物質を蓄積し易いという特徴があり、注意も必要だ。特に地中海産のマグロはダイオキシンの含有率が高く、農林水産省の「農畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査」に注目が集まっている。

海外では加工食品として、「フナフレーク」などの消費が一般的であった。

笑い話だが、私の知人が質の良いマグロを買い付けるため欧州を巡っていた頃、今から20数年前だろうか……気を利かした漁港関係者が、冷凍の状態でなく、加工してフレーク状になった物をニコニコしながら薦めてきて、非常に困った、というエピソードを聞いた。それ位昔だと、「刺身」や「寿司」など欧州の地方都市ではまだまだ認識が薄かったのであろう。

現在は米国や欧州でも「スシ」、「サシミ」は充分に認識されている。初代K-1王者のブランコ・

シカティックが来日した際にも、彼に、「スシ」を食わせろ、とせがまれた。地元クロアチアではサツカー選手のズボニミール・ポバン選手と並んで、国民的英雄のブランコ選手。クロアチア独立戦争を戦い、政治犯とされることを覚悟で、まだ独立を勝ち得る前の段階でクロアチア国旗をK-1のリングで掲げ、収監された事もある。彼は私の知る中で最も男らしい男の一人である。食通でもあるブランコ選手は生魚にも抵抗がない。しかし、この時の来日では、ブランコ選手は自ら率いる道場『タイガー・ジム』に所属する弟子の試合を控えていた。その為、腹を壊しては大変、と弟子にはわざわざイタリア料理店よりパスタを寿司屋まで出前させて食べさせた。「そこまで気を遣うなら、ブランコもイタ飯にすればいいのに」と私などは思ったが、それほど「寿司」は国境を越えて魅力的な食なのであろう。残念に思うのは、ブランコの弟子に美味しい寿司を食べさせてあげられなかった事だ。欧州ムエタイ王者であった彼は、本当にナイスガイだった。

近年では世界的「スシブーム」によって、マグロ消費量は増大の一途にある。これに対し、オーストラリアの環境団体などは、クジラ並みのマグロ漁禁止を求めている。

ブランコ選手の母国、クロアチアで年次総会を開いている大西洋マグロ類保存国際委員会（ICCAT）は、2007年からクロマグロの総漁獲量を約一割削減することで合意した。削減は今後も続き、ここ数年間、日本に入ってくるマグロは半減すると予想されている。世界的スシブームが日本のマグロを奪っていくとは、皮肉な話である。

カツオ

日本政府は2007年度の水産白書において、輸入に多くを依存するサケやマグロなどの魚介類よりも、国内海域で獲れ、漁獲量や価格が安定している魚へのシフトチェンジを提案している。日本の魚介類の自給率は1998年以降は50%台にまで落ち込んでいるが、政府はこれを60%台に再度上げたい方針で、マグロに代わる魚として「カツオ」に期待を寄せている。

四国出身の私にとってカツオは非常に馴染み深い魚だ。高知県の皿鉢料理である「カツオのタタキ」は子供時代の私にとって最高の御馳走であった。19歳で大阪に出るまで、カツオのタタキより美味しい料理など知らなかった。

カツオは古くから日本の魚文化と密接な関係がある魚で、江戸時代には、ほぼ現在の鰹節が誕生している。鰹節は日本料理にとって欠くことの出来ない重要な食材である。

カツオの旬の時期は二つあり、黒潮に乗って北上し、5月頃に静岡県や千葉県などの漁港に水揚げされるカツオが、いわゆる「初鰹」である。江戸時代には「初物を食うと75日長生きする」という噂が広がり、中でも初鰹はその10倍に当たる750日も長生き出来ると持て囃された。1812年には歌舞伎役者の中村歌右衛門が初鰹を一本3両（約20万円相当）で購入した記録が残っている。山口素堂の有名な俳句、「目には青葉 山時鳥 初松魚」に対して、「目と耳はただだが口は銭がいり」

という川柳が詠まれるなど、この時期、庶民にとって初鰹は高嶺の花だった。

鰹は黒潮と親潮とがぶつかる三陸海岸沖辺りまで北上し、親潮が強くなると南下する。9月頃に三陸沖で採れる鰹は南下することから「戻り鰹」と呼ばれ、低い海水温の影響で脂が乗り、上質なものは「マグロのトロ以上」と評価され、刺身にしてもタタキにしても絶品である。

愛媛県出身だということもあるのだが、私はカツオのことを考える時に、「えひめ丸事件」の事をいつも思い出す。2001年2月10日、ハワイのオアフ島沖で愛媛県立宇和島水産高等学校のカツオ漁実習船・えひめ丸が米海軍原子力潜水艦・グリーンビルに衝突され、教員5名、生徒4名が亡くなった痛ましい事件だ。当時の内閣総理大臣・森喜朗はこの大事件の一報を聞いた後も呑気にゴルフを続けていたという。また、最近では笹川堯・自民党総務会長が、「森内閣は運悪く、潜水艦が日本の生徒を乗せた船の上にドーンと上がって、やむなく沈没しました」と、えひめ丸事件を議員パーティでの挨拶に持ち出し、聴衆の笑いを誘ったという。私にとって森喜朗、笹川堯の両名は、本当に唾すべき種類の人間である。こんな奴等に美味いカツオを食う権利など無い。

マグロからカツオへの魚消費のシフトが日本の食物自給率向上の一端を担う。日本は戦後、ほとんど食物自給率が0%の状況から僅か10年で自給率70%超を達成した。工業製品を中心とした「メイドインジャパン・ブーム」の陰で見落とされがちだが、私的にはこちらの方が「奇跡の復興」と呼ぶに相応しいように感じる。相次ぐ農畜産物の自由化で食物自給率は40%を割り込んでしまった

が、「地産池消」の考え方の普及とともに再び自給率が向上することを願って止まない。さて、マグロからカツオへの魚シフト、水産白書の目論見が実現するかどうか、注目である。

私たち日常的に親しんでいるサンマと並ぶ大衆魚の「シシャモ」が、本物のシシャモではないと多くの人が知るようになったのは、つい最近のことである。

元々、シシャモは北海道鶴川町を中心に獲れる極めてローカルな名物魚であった。1970年代、乱獲による漁獲量の激減に伴い、流通現場では輸入魚をシシャモの代用品として流通させた。ところが、この代用魚の世界的な資源量が、凄まじく多かつたため、あつという間に代用魚の方が市場を席巻してしまう。これが現在一般的に知られているシシャモであり、2000年に入って「食品表示の厳格化」に伴い、やっと和名の「カラフトシシャモ」や現地名の「カペリン」が使用されるようになった。

本来のシシャモとカペリンの違いは、シシャモが鱗が明瞭に見えるのに対して、カペリンは鱗が非常に小さく、無いようにすら感じる点である。カペリンはいわゆる「子持ち」が珍重されるが、本来のシシャモは雄の方が美味いという。

本来のシシャモの原産地ではカペリンを非難する声もあるが、代用魚としてカペリンが用いられなければ、私たちは、これ程親しみのある酒肴を手に入れることは出来なかった。私も、本物のシシャモも、なるほど美味い、とは思いますが、長年に慣れ親しんだ味であるカペリンが無くなってしまふ方が一大事である。それ程、カペリンは私たちの舌に、日常生活に、無くてはならない存在となっているのだ。

現在、日本のシシャモの90%以上がカペリンで、そのほとんどが輸入品である。主な輸入先はノルウェー、デンマーク、アイスランド。特にアイスランドは自国通貨クローナの硬貨にもカペリンの図案を採用するなど、「国民魚」となっている。漁業国であるアイスランドは総輸出額の60%以上を水産品が賄い、漁獲高、輸出価格に国家経済が依存している。日本の居酒屋の定番メニューが他国の経済を左右するというのも面白い話だ。

しかし、昨今の金融危機によってアイスランドは未曾有の国家的危機にある。相次ぐ銀行国有化やロシアからの借款など、アイスランド経済は破綻に直面している。アイスランド危機といっても、なかなかピンと来ないが、慣れ親しんだ輸入品のシシャモ……カペリンがスムーズに日本に入つて来なくなれば、これはもう大変なことである。少なくとも私にとっては。

美味しく安いい魚がある事ほど、人生にとっての幸せは無いと思う。カペリンの為にアイスランド経済の復興を切に願う。

スケトウダラ（介党鱧）はスケソウダラ（介宗鱧）とも呼ばれ、北太平洋に広く分布するタラの一種で、重要な漁業資源である。外見はマダラに似ているがスケトウダラは目が大きく、下顎が上顎より前に出ており、鱧の特徴的な髭が目立たない。

身よりも卵巣が珍重され、「たらこ」や「辛子明太子」として人気が高い。明太子の名は一部地域でスケトウダラを「メンタイ」と呼ぶことに由来している。

昔、ある格闘家（本人の名誉のため名は伏せるが）との会話で、

「たらこってダラの子でしょ？ じゃあ明太子ってメンタイの子なの？」
と聞かれて、

「お前は阿呆か！ たらこを唐辛子に漬けたのが明太子！」

と、馬鹿にした事があつたが、あながち彼の指摘もハズレでは無かつたことになる。但し、その理屈で言うと、たらこも明太子になつてしまうが――。

スケトウダラの身は一般的に、魚肉練り製品などの加工品として使用されてきたが、近年マクドナルドの『フィレオフィッシュ』などのフィッシュバーガー類の原材料として消費が伸びている。

人気の高いフィレオフィッシュは全世界で年間3億個以上も売れるマクドナルドの大ヒット商品

で、日本ではその約1/3の約1億個が消費されているという。

フィレオフィッシュを商品化したのはマクドナルドの米シンシナティ地区1号店のオーナー、ルー・グローエン氏。

彼はカトリック教徒が金曜日に肉食を避ける為、その日の売り上げが落ちる事への対抗策として、魚のサンドイッチからヒントを得て、フィレオフィッシュを開発した。当時、原材料となる魚にはフィッシュ・アンド・チップスなどでお馴染みの巨大カレイの「オヒョウ」を使用していたが、原価が高すぎるため安定して安価で供給できるスケトウダラに切り替えられた。

他国のマクドナルドではフィレオフィッシュの原材料として深海魚の「ホキ」や「メルルーサ」を使用している場合もあるが、魚に対してこだわりのある日本では、スケトウダラ100%でフィレオフィッシュが作られている。そういう意味では、スケトウダラは魚離れが進んでいるとされる若い人たちにも、常食として非常に馴染み深い魚と言えるだろう。フィレオフィッシュは偉大である。

オヒョウは漢字で「大鯿」と書くが、「左ヒラメ、右カレイ」（ヌマガレイなどの例外もあるが）と言うように、背ビレを上、腹ビレを下に置いた場合には右を向く事から、鯿ひらめの仲間ではなく鯿かれいの一種であり、カレイ目カレイ科オヒョウ属に分類され、最大の物は3mを超え体重300kgに達するという。もちろん鯿や鯿の仲間では最大の大きさを誇っている。大きく成長するのは雌のみで、雄はそれほど大きくならない。また雌は寿命も長く40年以上生きた例もあるという。

私も千葉沖でヒラメ釣りを何度かした事があるが、外房の太平洋は波も荒く、何度も吐きながら、死ぬような思いで挑んだものだ。50cmぐらいの大型のヒラメともなれば、引きも強く、釣り上げるまでには本当に難儀する。その経験からすれば、3mを超えるオヒョウなど、常識的な「釣り」の発想では、全く想像の範疇に入って来ない。

オヒョウは日本の北洋からオホーツク海、大西洋、ベーリング海、北極海など北側の冷たい海の水深400〜2kmの大陸棚に生息し、自身の脂肪が少なく淡白な味わいから、海外では食材としても人気が高く、英国では代表する庶民料理である「フィッシュ・アンド・チップス」の魚はオヒョウが主流である。

しかし、オヒョウはその身が脂肪が少なく引き締まっているために、巨大な上に力が強く、漁獲

の際に暴れると非常に危険な状態となり、死人が出るケースもあるという。そのため、釣り上げる前に息の根を止める必要がある、それには何と、散弾銃が用いられる事が多いというのだから、普通の漁獲方とは一線を画す魚である。やはり、とても『釣りバカ日誌』などの世界観とは相容れない、命懸けのフィッシング。鉾一本で行う鯨漁の世界に相通ずるものがあるように思う。

日本の食卓には比較的馴染みの薄かったオヒョウだが、回転寿司などで高価なヒラメのエンガワの代用品としてオヒョウのエンガワが使用され、これがマグロやサーモン（これも回転寿司ならではのメニューだが）に並ぶ人気メニューとなった事から、オヒョウも日本中で使用される食材となった。だが、その人気のエンガワが巨大カレイ・オヒョウから取られていることを知る人は少ないであろう。

私も回転寿司などでたまに食べるが、どうもオヒョウのエンガワは油分が強すぎるように感じる。油分の強い魚を多食すると下痢をし易くなると言うが、もしかするとオヒョウは生食には向かない魚なのかも知れない。

オヒョウ料理は、やはり長年親しまれてきたフィッシュ・アンド・チップスが最上ということであろうか。

正月用の「新巻鮭」など、伝統文化とも密接な関係にある「鮭」は、日本人に最も古くから愛されてきた食材のひとつである。

日本人と鮭、その歴史は古く、考古学者の山内清男は縄文文化が東日本で高度に発達した理由として、鮭などの水資源の豊富さを自説とした。この説は東日本各地の貝塚で鮭の骨が発見された事により再評価されている。

平安時代の「延喜式」にも日本海沿岸諸国から鮭の献上の記録が残っており、この頃には鮭が日本で広く親しまれていた事が伺える。また、鮭の回帰性を発見したのも日本人だといわれている。江戸時代の越後国村上藩の下級武士・青砥武平次は鮭が同じ川に帰って来る事に気付き、三面川に産卵場所となる人工川を作って、鮭の自然増殖に努めた。

但し、鮭には寄生虫が居ることから、生食はされず、江戸前の寿司ネタにもならなかった。この寄生虫は一度冷凍すれば死滅するので、冷凍技術の向上した現代になってから、やっと鮭の寿司が食べられるようになった。

また、冷凍技術の進歩によって恒常的な安定供給が可能となり、旬に関係なく牛丼屋などの朝食に供されるようになり、すっかり日本人には「常食」としてお馴染みの魚となった。

鮭の中でも「鮭児^{けいじ}」、「時知らず」は特に珍重される。鮭児は卵巣・精巣が未成熟の性別判定不可の個体で、近年の調査ではアムール川産の鮭が日本の鮭の群れに混じったものと判明した。時知らずは沖合いの漁場を回遊する、川に帰らない鮭のことである。

何度か北海道を訪れた際、現地の方の厚意によって鮭児、時知らずを御馳走になる機会に恵まれたが、「これが鮭!？」と驚くほど、美味であり、また別の種類の魚のような趣があった。ついですが、この時には「根ぼつけ」も御馳走して貰い、それまで軽視していた「ほつけ」に対して考え方を改めさせられる事となった。北海道に行ったら、鮭児、時知らず、根ぼつけの3つは絶対に食べたい方が多い。意地汚い私が言うのだから間違いない。

日本の鮭漁獲高は1970年代にピークを迎えた。が、90年代になると「北太平洋における湖河性魚類の系群の保存のための条約」により、漁業海域が200海里以内に制限されてしまう。この頃より鮭の輸入量は激増し、2000年前後には輸入量が国内生産量を凌駕した。

しかし、鮭児や時知らずを別とすれば、輸入物でも美味しいのが鮭の良い所であり、近年の輸入鮭がまさに「価格破壊」とも言うべき安値基調で推移しているのも庶民にとってはありがたい。まさに「常食」の面目躍如である。アラスカやチリからの輸入鮭は水産物の販売不振中でも比較的良く売れ、利益も伴う貴重な存在となっている。

キャビア

フォアグラ（カモ、ガチョウの肝臓）、トリュフ（キノコ）と並んで世界3大珍味に数えられるキャビア。キャビア [caviar] とは英語、フランス語での綴りであり、原産国のロシアではチョールナヤ・イクラ「Черная икра」と呼ぶ。フランス語でのキャビアは魚卵全体を指すが、通常キャビアとはチョウザメの卵の事である。

チョウザメにも様々な種類があり、特に体長2〜3メートルにもなるチョウザメの最大種「ベルーガ」のキャビアは珍重されている。ベルーガは産卵するまでに20年もかかり、近年漁獲量が減少しているため、昨年ロシア政府はカスピ海のチョウザメ漁を禁止した。その上、キャビアの販売を一切禁止する法律改正案が議題として上がっている。これは密漁業者から押収したキャビアを、取り締まり当局がマフィアと結託して市場に横流ししているのを防ぐための措置だが、マフィア王国ロシアだけに先行きは不透明だ。

輸入キャビアの塩分濃度は品質保存のため7〜10%となっているが、地元ロシアのキャビアの塩分濃度は3〜5%程度で、それはもう輸入品より遙かに旨い。また、低温殺菌を行わない「フレッシュ・キャビア」の味が最上とされているが、これらばかりはもう本場でないと思わえない。

ロシア大使館勤務の長かった元有名官僚の話によれば、最上のキャビアは黒ではなく、淡い灰緑

色であり、あまりの旨さにキャビアに対する先入観が打ち碎かれるという。

また、ニューヨーク生活の長い人たちからは、キャビアとサーモンの朝食の素晴らしさを色々と聞かされた。

しかし、庶民である私は、ついぞそんな美味しいキャビアに巡り会ったことがない。未だ私にとってキャビアは高嶺の花である。

ロシアの国事情もあってどんどん高騰を続けているキャビア。これに対して日本でもチョウザメ養殖が試みられ、2003年12月に岩手県釜石市などが出資している第三セクターの「サンロック」が日本初のキャビアの商品化に成功している。

安価で旨いキャビアの為に、他の県も負けずに頑張って貰いたい。庶民にも親しめる、美味しい国産キャビアの登場を心から望む。

上海ガニ

上海ガニは中国原産のイワガニ科の一種で、中国語では「絨毛のある鉗を持つ蟹」という意味で中華絨螯蟹と名付けられているが、「大閘蟹」という呼び名の方が一般的である。

10月が雄ガニの旬で、11月は雌ガニが甲羅の中にオレンジ色の内子を持つことから特に珍重されている。中でも江蘇省蘇州市陽澄湖産のものが最高の品質とされており、高値を狙った産地偽装が後を絶たないため、特定のタグを付けるなど松葉ガニと同じような取り組みが行われている。

ところが、この陽澄湖産大閘蟹を日本では他の産地の大閘蟹と同じように「上海ガニ」の名称で統一しているため、ブランドイメージに傷が付くとして、蘇州市陽澄湖大閘蟹業協会は年間50〜60トンあった対日輸出を停止した。最高の上海ガニはもはや日本では食べなくなったのだ。

日本に生息している藻屑ガニは、上海ガニの同属異種である。

上海ガニは汚染に強く、成長も早く、藻屑ガニとの交雑も容易であるため山形や秋田で養殖も行われているが、休耕田を利用した養殖の際に、泥の下に潜る上海ガニの生態を知らなかったため、初年度は沢山の蟹を踏み殺してしまったというエピソードがある。

2004年にお台場の海岸で生きた上海ガニが見つかり、生態系への影響が懸念され、翌年には特定外来種に指定され、生きた状態での輸入と無許可の養殖が禁止された。やはりこれからは上海

ガニは本場で食べるしかないようだ。

広東語では株の塩漬け状態を、縛られた上海ガニに例えて「扮蟹」と呼ぶ。中国では、それ程までに親しまれている食材なのだ。

私も蟹は大好きで、特に食べ放題の時など、会話も忘れて一心不乱に脚や甲羅にむしゃぶりつくが、ズワイガニ、タラバガニ、毛ガニの食べ放題というものは経験したが、こと、上海ガニの食べ放題だけは出会った事がない。上海ガニは年に一回でもありつければ御の字——それ程までに貴重な蟹ということだろうか。

ここはひとつ、キャビア同様、日本国内での上海ガニ養殖に、大いに期待したい。上海ガニの食べ放題を夢見る私……我ながら本当に意地汚いと思う。だが、この想いを無くしたら、人生の楽しみを半分を失うような気がする。

ペスカトール、パエリア、ブイヤベースなど欧式の料理が違和感なく受け容れられる時代。このような食生活の変化によってお馴染みの食材となったのが「ムール貝」だ。

恵比寿に住んでいた頃、お気に入りの店に『Feliz』というスペイン料理の名店があった。オーナーシェフの谷田部さんはスペインで修行をされていた本格派で、世界一のレストランとして名高い『エル・ブジ』のシェフたちとも面識があるという。私はこの店のパエリアにすっかり魅了されてしまい、そこからムール貝も美味いと思うようになった。最初は輸入食材が中心だったFelizも、谷田部さんの努力によって東京近郊の有機農家と直接契約し、スペイン料理に合った新鮮な野菜をふんだんに使うようになって、料理は一段と美味しくなった。店にはスペイン大使館の職員も通ってきた程だからいかに素晴らしい店だったか、お解り頂けると思う。さて、「素晴らしい店だった」と書いたのは、今現在、Felizは恵比寿に無いからである。有機農家と直接契約するなど、オーガニック、ロハスにこだわり続けてきた谷田部さんは、2006年9月、店を伊豆修善寺に移し、オーベルジュ（＝宿泊できるレストラン）として、『Auberge Feliz』の名で、再出発したからである。素晴らしいロケーションで最高の料理と自然が味わえると、Auberge Felizを訪れた友人たちは口々に言う。なかなか予約の取れない超プレミアムな名店へと、なるべくしみた余裕が出来たとき、この店を訪れるのが、私の先々の楽しみである。

閑話休題。さて、ムール貝に話を戻そう。

原産地は地中海沿岸を中心とした地域であり、学術的には「ムラサキイガイ」と呼ばれる。日本では1920年代に神戸港で初めて発見された。繁殖力の強いムール貝は貿易船の船底に付着するなどして、はるばる地中海からやって来たのだ。戦後の経済成長を遂げる日本の輸出入の伸びに足並みを揃えて、ムール貝は日本の貿易港を中心に繁殖を続けた。現在の東京湾には、もの凄いく数のムール貝が生息している。このように世界を股に掛ける繁殖力の強い生物を「侵略的外来種」と呼ぶ。その強い生命力で在来生物を駆逐してしまう為だ。侵略的外来種にはムール貝のように船底に付着するもの他に、タンカーのバラスト水（タンカーが空の時、原油の替わりに入れる調整水）に紛れ込んで侵入するものもあり、国際貿易の隠れた問題の一つとなっている。

さて、そこまで繁殖してくれたのだから、食材として捕獲し、美味しく頂いてしまえばいいのではないかと考える方もおられようが、実はそんなに単純な話ではない。ムール貝は海中の汚染物質に強く、体内に毒を蓄える性質がある。つまり、日本の貿易港近辺に生息するムール貝は、危なくなく、とても食べたものではないのだ。

事実、日本で食されているムール貝のほとんどは輸入品である。着々と日本で増えながらも食材

にはならないムール貝。ムール貝だらけの東京湾を眺めながら輸入品の入ったパエリアをつつく……海洋汚染の自業自得と言えばそれまでだが、なんとも歯痒い話ではないか。

ムール貝で世界的に有名なのは、フランス北部のモンサンミッシェルで養殖されているもので、貝殻は小振りだが、身には凝縮された旨味があるという。

日本でも牡蛎の養殖で有名な岩手県でムール貝の養殖が始まった。美味しい貝が育つ条件の整ったこの地から、牡蛎同様に「名物」となるムール貝が育つてゆく。やはり意地汚い私は、それが楽しみでならない。

アサリ

アサリは「浅蛸」「蛤仔」「蛸」などと漢字で表記され、アサリ属に属する二枚貝の総称である。日本ではヒメアサリも同様に「アサリ」と呼ぶ場合が多い（海外では「ヨーロッパアサリ」「ベルギーアサリ」「ニヨリヨーロッパアサリ」などがある）。アサリは日本、朝鮮半島、台湾、フィリピンなどの広域に分布しており、成貝は干潮線下10メートルまでの浅い砂や砂泥底に生息している。

アサリを調理する際には下拵えとして「砂だし」という工程が不可欠で、海水または水道水に食塩を入れたものに夏場なら2、3時間、冬場なら8〜12時間浸す必要がある。また、この砂出しの際に金釘を一緒に入れると良く砂を出すとの言い伝えがあり、子供時代に私も金釘を器に入れたものだったが、実はこれはただの迷信であり、何の効果もないことを成人してから知った。それでも今でも砂だしに金釘を入れないと何やら物足りないように感じる。

アサリには水質を浄化する機能があり、成貝の濾水量は一日10リットルにもなるという。だが、日本では1990年代以降、開発などによる浅海域の環境悪化がアサリの持つ水質浄化機能を上回り、漁獲量が激減してきた。そのため、北朝鮮、韓国、中国などからの輸入アサリの国内消費量に占める割合が大きくなってきている。特に北朝鮮産のアサリは日本のアサリ輸入量の実に65%を占め、全消費量の約4割にも達すると言われている。ところが、スーパーの店頭等で「北朝鮮産」と明示

されたアサリに出会すことはほとんど無い。これは北朝鮮経済制裁に関連しての「アサリ不買運動」によるイメーシダウンを恐れ、輸入品を一度日本の干潟や浅瀬にバラ撒き、数カ月後に再漁獲する（これを蓄養と呼ぶ）ことで日本産として出荷しているためだ。当然これらの行為も悪質な産地偽装行為で、2005年以降、多くの業者がアサリの不正蓄養で検挙されている。

夏と言えば子供の頃の潮干狩りの記憶が甦る。

アサリの住める本来の浅瀬の姿を日本は取り戻さなくてはならない。

ウチダザリガニ

ザリガニと言うと、ほとんどの人があの真っ赤な「アメリカザリガニ」を思い浮かべて、食材としては眉を顰めるだろうが、日本には大きく3種類のザリガニが生息する。一つが日本固有種である「ニホンザリガニ」。もう一つが1927年に河野芳之助によって、米国ニューオーリンズから鎌倉市に食用蛙の餌として持ち込まれた外来種のザリガニ——これが現在日本で最もポピュラーな「アメリカザリガニ」であり、世界的に見ても、オーストラリアと南極大陸を除く三大陸に移入分布しており、広域侵略的外来種の一つに数えられる。そして最後の一種が「ウチダザリガニ」。食用に適したザリガニである。

ウチダザリガニはアメリカザリガニと同時期に、米国コロンビア川水系から純粋に「食用」目的として持ち込まれたシグナルザリガニが日本で繁殖したものである。寒冷地が繁殖に適しているため、北海道、福島県、長野県、滋賀県などに分布する。特に北海道の摩周湖、阿寒湖のものが有名である。ウチダザリガニという和名は、種目を特定する際に功績のあった北海道大学の内田了博士に因んで命名されている。また、ザリガニの語源は「居去り蟹」であり、座ったような体勢で後ろ向きに素早く移動することから付けられたという説が有力だ。

元来食用であったシグナルザリガニの亜種であるウチダザリガニは、ロブスターや海老に負けず

劣らざたいへん美味で、地元では人気が高い。

また、欧米や中国では食用のザリガニは特別珍しいものではない。特にフランスのリヨンなどの高級ホテルでは、わざわざ阿寒湖からウチダザリガニを空輸で取り寄せているという。日本のあくなき「食」への取り組みが、食の本場であるフランスを唸らせたという誇らしいエピソードだ。ウチダザリガニの「美食」の道は、米国から阿寒湖、そしてリヨンへ……非常に面白い話である。

カブトガニ

《生きた化石》と呼ばれるカブトガニは約5億年前からその姿を変えていない。カブトガニ科カブトガニ属の固有種であるが、蟹というよりもクモの仲間に近い。

日本では瀬戸内海沿岸の笠岡市辺りから西の地域と北九州の伊万里界隈が生息地で、かつてはその姿が多く見られたが、現在は乱獲によつて絶滅の危機に瀕している。そのため生息地を含め天然記念物に指定されて保護活動が進められている。

なぜカブトガニは乱獲されたのか？ それは漁業の網を破ることから忌み嫌われた為である。捕らえられたカブトガニは家畜のエサや肥料などに使われた。何やら一時のエチゼンクラゲ騒動に相通じるものがある。もともと陸上での動きの鈍いカブトガニは、その頑丈な甲羅で数億年間身を守っていたのだが、地球史上《驚異のルーキー》である人間にかかつてはひとたまりもなかった。

私の母方の祖父も、カブトガニを良く捕まえたというが、決して食用にはしなかった。天然記念物となった今となつては、日本で食べることははや叶わない。だが、先日タイ旅行から帰つてきた友人が、現地でカブトガニを食べてきたと言う。中国や東南アジアの一部地域では、カブトガニは食用にされていたのだ。

中国では鶏卵と共に炒めて食べ、香港では英名の「Horseshoe crab」を直訳し「馬蹄蟹」などの

名でメニューに載っている。タイでカプトガニを食べた者の話によると、調理法は至って簡単、ひっくり返して焼くだけだという。つまり自分の甲良が鍋代わりになる訳だ。まさに「鴨が葱背負って来る」ならぬ、便利な「鍋付きガニ」である。値段は日本円で10000〜20000円程度。味はお世辞にも美味とは言い難いらしい。やはり食わなかつた祖父は正しかったのだ。

それでも日本での天然記念物が食べられるのも海外旅行の楽しみの一つだろう。だが、それによって乱獲が続けば日本の二の舞となりかねない。

5億年も続いたカプトガニの歴史——それすら喰らい尽くそうとする人間の業は本当に深い。

鰻

平賀源内が考えたとされる広告に由来する「土用丑の日」に鰻を食べるという習慣は、江戸時代から綿々と続いている事となる。川越などでは創業200年近い鰻屋も珍しいことではない。

20代の頃、関西に住んでいた私にとって、鰻はそれ程馴染みのある食ではなかったが、東京に来て関東風の鰻を食べてからその美味しさに唸った。そうなると関西風の鰻も、中部の「ひつまぶし」も食べ比べて、それぞれが美味しく感じるのだから現金な者である。

友人であり、天才芸人だった村田渚くんの急逝後、四十九日の法要のため、私は初めて三重県の彼の実家を訪れた。その際に、彼の母親である村田教子さんより鰻を御馳走になった。親戚の方の店ということで、渚くんもここの鰻が大好きだった、と教えて貰った。その味は私にとって、一生涯忘れられないものとなった。鰻を食べると彼のことを思い出して、今でも涙ぐみそうになる。

さて、そんな日本に古くから根付いている食材「鰻」が、今、未曾有の危機を迎えている。

2007年6月11日、EUの農漁業相理事会がルクセンブルクで開催され、2013年までにヨーロッパウナギの稚魚の漁獲量を60%減少させるなど規制策の協議が行われた。

実は日本は鰻の稚魚の約6割を欧州より輸入しており、日本の養鰻業への深刻なる影響が確実視されている。また、台湾でも日本への鰻稚魚の輸出規制を検討しており、日本の鰻の先行きは極め

て厳しい。もとより日本国内ではダムなどの影響で鰻が河川を遡上出来なくなったり、湖岸や川床がコンクリート化されて生息地を奪われたりして鰻の絶対数が減り、漁獲量は減少の一途を辿っている。また、これ程親しみのある魚でありながら、深海で行われると言われている鰻の産卵形態などは、まだまだ未知の部分が多く、養殖も稚魚から育てるのが一般的なのである。

中国、特に上海のアッパー層では今、日本式の鰻の蒲焼きがブームとなっている。日本人の鰻職人が上海に高給で引き抜かれたという話をよく耳にする。それほどブームがありながら、中国から輸入された鰻は、残留農薬の問題もあって、とても長期間に渡って鰻に親しんできた日本人の嗜好を満たすものとはなり得ない。

今後、ただでさえ高い鰻の価格の高騰は必至。年に一度、土用丑の日にしか口に出来ない高級料理となるかも知れない。

「鰻喰いたし、金は無し」

ブルーギル

2007年11月11日、滋賀県大津市で開催された「全国豊かな海づくり大会びわ湖大会」にご出席された天皇陛下は、琵琶湖の在来種が激減していることに触れ、「ブルーギルは50年近く前、私が米国より持ち帰り、水産庁の研究所に寄贈したものであり、当初、食用魚としての期待が大きく養殖が開始されましたが、今このような結果になったことに心を痛めています」と述べられた。ルーアーフイッシングの恰好の標的であるブルーギルは、ブラックバスと並んで、外来種として日本固有の在来種を捕食し、絶滅させる存在として、その危険性が指摘され続けている。このような例は食用蛙の餌として持ち込まれ、養殖池から逃げ出して全国で繁殖したアメリカザリガニなどが挙げられる。

陛下のご指摘のように、ブルーギルは当初、食用種として養殖が進められた。輸入元のアメリカでは大型種が多く、魚体が丸くてフライパンにすっぽりと収まることから「PAN FISH」と呼ばれ、バター焼きなどで食べられている。中国でも米国から輸入され、食用魚として養殖が行われている。「太陽魚」と呼ばれ、主に蒸し魚として食されることが多い。魚肉の味は鯛に似ているという。

だが、日本の場合、繁殖した個体が比較的小型のものが多いため、積極的に食用魚として用いら

れることはなかった。小型のものは魚体の割りに腸などの内容物が多く、悪臭が強いため敬遠されてきたのだ。それでも、滋賀県ではブルーギルをビワコダイという名称に変え、鮎寿司のフナの代用魚となれずしとして利用するという案が試験的に試みられている。

果たしてブルーギルが食卓に並ぶ日は来るのであろうか。

インゲンマメ

中国から輸入された冷凍食品のインゲンマメから猛毒の「ジクロロボス」が検出され、毒入り餃子事件、メラミン入り粉ミルク事件に続いて中国の食に対する信頼が失墜する大事件となった。皮肉なことに、このインゲンマメは元々中国から伝えられ、その名も中国に由来する食材なのである。

インゲンマメの原産地はメキシコ南部、中央アメリカであり、日本では1654年に臨済宗の高僧であった隠元禪師によって明の国から日本に伝えられた。徳川家綱によって招かれた隠元禪師は日本各地を説法して廻り、同時にインゲンマメを伝えたとされる。「インゲンマメ」の名前が隠元禪師から取られているの言うまでもない。隠元禪師はインゲンマメの他にも寒天などを日本に伝えたとされる。京都府宇治の黄檗山万福寺の開祖となった隠元禪師は、1673年4月3日に逝去した。禪師の命日を記念して、4月3日は「インゲンの日」と制定されている。

明治時代になると、欧米から様々なインゲンマメの品種が日本に持ち込まれた。インゲンマメは関西では「三度豆」と呼ばれたが、これは1年に3回も収穫が出来ることから付けられた名である。インゲンマメは大豆、落花生に次いで世界中の広範囲に栽培されている種で、日本では北海道が主産地となっている。

2006年5月6日、TBSの『ぴーかんバディー!』で放送された「白インゲン豆ダイエット」

で、多くの人が激しい嘔吐や下痢などの健康被害を受ける事件が発生した。これは豆類に含まれるレクチンの一種が加熱時間が少なかったため（10分以上煮れば大丈夫）害毒として働いたものである。つくづく最近のインゲンマメにはツキがないように思う。

ホワイトアスパラ

ホワイトアスパラとグリーンアスパラを別の種類の野菜と考えている人は多いが、実は同じ種類である。

普通に日光を受けて育てばクロロフィルによって茎の色が緑色になり、土を盛って育て直射日光を浴びないようにすれば白い色になる。これがホワイトアスパラだ。日本では昔、缶詰や瓶詰めの物しか出回ってなく、その美味しさが知られていなかった。

スロベニア大使夫人のユキエ・ナカジマ・プレモアジェ（日本人。元女優でTV『スクールウォーズ』では保険医の役を演じていた）さんにお会いした時に、「日本人がスイカをフルーツとして楽しんでいるように、ヨーロッパの様々な地域ではホワイトアスパラを珍重しています。収穫時期は4〜5月なので、その時期が来ると皆が楽しみにしています」とホワイトアスパラの欧州での存在感を語ってくれた。

欧州には日本の「桜前線」に似た「アスパラ前線」があつて、4月のスペインから始まって、フランス、オランダ、ドイツと北上するそうだ。

最近では日本でも長野県産や北海道産の「生」のホワイトアスパラがどんどん流通するようになり、その食材としての魅力が知られてきた。しかしまだまだグリーンアスパラには及ばず、消費量

はアスパラ全体の5%に止まっている。

缶詰や瓶詰めなどのホワイトアスパラは、そのほとんどが中国産である。欧州ではイタリア、ヴェネト州のバツサーノ産が最高のホワイトアスパラと呼ばれている。

日本では、まだまだ本物のホワイトアスパラの魅力を知る人は少数派だ。だからこそ、これからも生産量や輸入量がどんどん伸びる食材でもある。

一度、本物をご賞味あれ。

メンマ

メンマは麵麻と書き、麻竹の筍を乳酸発酵させた加工食品である。日本で親しまれている筍は主に孟宗竹だが、これに対して麻竹の筍はかなりスマートなのが特徴である。

明治の初頭、横浜の中華街でラーメンの原型が誕生した時、その上にトッピングされていたのは豚バラ肉と台湾で乾筍と呼ばれていた麻竹の筍加工食品であった。やがてこれが麵に入れる麻竹という事から、麵麻の名が定着した。メンマはラーメンの最古の具材でもあったのだ。一般的にラーメン専門店では「メンマ」と呼び、中華料理店などでラーメンを「中華そば」として出しているところは「支那竹」と呼ぶことが多いようである。

メンマは当初、その100%が台湾からの輸入であった。台湾で収穫された麻竹の筍は、その場で皮をむき、先端部分の穂先と節に近い部分とに分けられ、節に近い良い部分だけが輸出品として日本に運ばれるメンマとなる。収穫された筍は3時間以上茹でられ、その後1カ月程桶に入れて乳酸発酵させる。お馴染みの飴色になった所で3〜7日間天日干しし、断裁加工されて、やっとメンマが完成する。

一時期、孟宗竹の筍からメンマを作ろうという試みが行われたが、風味の点で遙かに麻竹に敵わなかった。

ところが、日本のメンマ消費量の増加や、台湾の農家激減が重なり、今ではメンマ輸入の95%を中国に依存している。主に広東省からの輸入で、台湾産が中心だったメンマは、今や文字通りのシナチクであると言えるだろう。

農作物の多くを中国からの輸入に頼る日本にとって、日中関係の悪化は、そのまま食材の不足に直結する。対中外交の如何が、一杯のラーメンに影響を与えかねないのだ。

チーズ

チーズは人類が最も古くから発明し、愛してきた食材である。正確な起源は定かではないが、アラブの商人が羊の胃袋を干して作った皮の水筒に山羊のミルクを入れて砂漠を旅する途中で、たまたま水筒内のミルクが澄んだ水（乳清）と柔らかい白い塊（カード）に分離した、というのが人類のチーズ発見の有力な説とされている。これは紀元前四千年頃の話とされ、以後、チーズは比較的保存がきく乳製品として大いに広まった。

チーズの製法は、ミルクにレンネット（凝乳酵素）や酸（食酢、レモン汁など）などを加えて凝乳（カード）と乳清（ホエー）に分離させ、その凝乳を絞るなどして更に水分を除いたものがフレッシュチーズで、ここから熟成・加工の過程を加えて様々な種類や風味のチーズを作り出す事が出来る。加熱・溶解させることで発酵を止めて長期保存に適した状態にしたのがプロセスチーズ、白かびや青かびを付け熟成させたカマンベールチーズやブルーチーズ、北インドからアフガニスタンにかけて作られるパニール、水牛の乳で作られるイタリア名産のモッツァレラチーズ、加温・加圧で水分を除去したハードチーズであるオランダのゴダチーズやエダムチーズなど、チーズの種類は列挙に暇無い。

日本でも飛鳥時代から乳牛の飼育が始まり、酪、酥、醍醐と言った乳製品が作られるが、この醍

酬がチーズのことを指すとされ、醍醐味という言葉の起源になっている。本格的にチーズの消費が伸びたのは牛肉、オレンジなどの輸入自由化を巡る日米貿易摩擦の影響で1989年にプロセスチーズの輸入が自由化されてから。その後、皮肉にも輸入上位はオーストラリア、EU、ニュージーランドの順となっており、米国からの輸入量は下位である。

私はオランダの名門ジム『ドージョーチャクリキ』の日本支部『ドージョーチャクリキ・ジャパン』の広報を務めている縁もあって、何度か欧州を訪れている。その際にいつも驚かされるのが、チーズの種類の多さで、チャクリキの本拠地であるアムステルダムでは、輸出入が盛んな土地柄もあって、特に目立っているように感じた。印象としてオランダ人は男性も女性も骨太で、がっしりとした体格が多い。街中でオランダ人を見れば、この国が格闘技大国となるのも成る程と頷ける。その要素の一つがチーズの種類の多さだと私は見ている。

チャクリキ・ジャパンの館長であるノブ・ハヤシ選手もオランダでプロ格闘家になっただけあって、チーズが大好物だ。牛乳もよく飲む。逆にラーメン、カレーライスなど、日本では「常食」とされるようなメニューが苦手である。

一度、ノブ選手の「チーズ・フォンデュ」が食べたいというリクエストで、千葉県八千代市のレストランにスタッフ一同で出掛けたことがある。その店はノブ選手の友人で、オランダのホテルオークラで働いていた事のあるシェフの店だった。この店のチーズ・フォンデュは絶品中の絶品で、私

のチーズに対する考え方が大きく変わった。本当に美味かった。ノブ選手の嬉しそうな笑顔が印象に残っている。

現在、ノブ選手は「急性骨髄性白血病」を発病し、闘いの舞台をリングから病院に替え、闘病生活を送っている。しかし、私はノブ選手が、その強靱な肉体と精神で病魔を打ち負かすことを信じている。再びリングに立ち、勝利を手にしたノブ選手とチーズ・フォンデュを突つき合いながら祝杯を挙げる日が、そう遠くないことを、私は確信している。

食材ではなく調理法。我々が今日良く目にし、口にする「揚げ物」——「天麩羅」「唐揚げ」「カツ・フライ」などがお馴染みの料理だが、そのルーツは意外と知らない人が多い。

この3つの中で一番日本での歴史が古いのは天麩羅だ。16世紀の鉄砲伝来、キリスト教伝来の頃に欧州から日本に伝えられた。当時の渡来人は小麦粉の衣を付けて揚げた魚を喜んだことから「南蛮焼き」と称され、これが天麩羅の源流となった。色々な改良を重ね、今では代表的な日本料理となっている。天麩羅の名はポルトガル語の「Tempero」やイタリア語の「Tempora」から転じたとされており、江戸時代になって山東京伝が天麩羅の当て字を考案した。

明治維新後にはカツレツが日本に入ってきた。フランス語の「Cotelette」がその語源で、小麦粉、溶き卵、パン粉などの衣で揚げた料理のルーツとなった。銀座のレストラン『煉瓦亭』から広まったトンカツや、串カツ、海老フライなど、カツ・フライ料理は日本で多くのバリエーションを生み国民食となった。現在では肉類を揚げたものを「カツ」、魚類や野菜は「フライ」と呼び分けている。意外なことに一番遅いのが、文字通り唐の国（中国）から伝わった唐揚げだ。大戦後、中国からの引揚者が広めた調理法で、小麦粉や片栗粉などを薄くまぶして揚げる。戦後の日本で唐揚げは、たちまち人気料理の地位を獲得した。唐揚げのことを「ザンキ」と呼ぶ場合があるが、これは中国語

の炸鶏に由来している。

美味しいものに国境はないと言うが、今日の我々の食卓を飾る揚げ物はまさに異文化交流の賜物である。外交の大切さをしみじみと噛みしめたい。

大学芋とは、サツマイモで作るお菓子的な料理の一種で、サツマイモを一口大の乱切りにして低温の油で揚げ、砂糖を水で煮詰めて作った蜜を絡め、仕上げにゴマを振りかけるのが一般的な調理法である。

共働きで忙しかった母も、大学芋だけはよく作ってくれた。子供時代、おやつとして、楽しみの料理の一つだった。

「大学芋」というネーミングの由来は諸説あり、大正時代に東京神田近辺の大学生が好んで食べていたため大学芋と呼ぶようになったという説や、昭和初期に東京大学の学生が学費を捻出するためにこれを作って売ったため大学芋と言うようになったとする説などが伝えられている。いずれにせよ困窮する苦学生たちにとって栄養価が高く、手軽に出来る大学芋は御馳走として歓迎されていたようだ。

ちなみにサツマイモは南アメリカのペルー熱帯地方原産で、そこから東南アジアに伝えられ、北上し中国へと伝播し、中国から沖縄、九州、本州という順番で伝えられた。その為、沖縄や九州では唐の国から伝えられた芋として「唐芋」と呼び、九州、特に鹿児島地方から伝えられた本州では「薩摩芋」と呼ぶ。

1732年の享保の大飢饉では、サツマイモを栽培していた薩摩藩や大村藩が餓死者を出さなかつたことから、サツマイモの栄養価と有効性が知られるようになり、八代将軍の徳川吉宗が青木昆陽を起用して関東でのサツマイモの栽培を広めさせたという。比較的栽培し易いサツマイモは太平洋戦争後の食糧難の時期にも日本国民の食を支え、また、大学芋と形を変えて苦学生たちを助けてきたのだ。

大学芋の名店は、何と言っても東京浅草で創業60年を誇る「千葉屋」である。メニューは大学芋、切り揚げ芋、ふかし芋の3種類のみで、特に大学芋の旨さは絶品。知る人ぞ知る浅草グルメの決定版だ。

学校給食経験者の大多数にとって、最も馴染み深いパンは「コッペパン」で間違いなさだろう。その名称の由来は、フランスパンの一種である「クーペ」にあるが、洋食の代表格である「パン」でありながらもコッペパンは純国産の日本オリジナルのパンなのである。

コッペパンの起源は太平洋戦争にまで遡る。戦時中、主食が配給制度だった頃、日本国民の栄養面の観点からコッペパンが考案された。コッペパン1個が大人一人の一食相当とされた、非常に厳しい時期もあったという。

終戦直後からコッペパンは学校給食に重用された。その理由には、①栄養的で他の品目より優れている②ご飯や麺よりも取り扱いが容易で衛生的③加熱調理が無く経費が安い——などが挙げられている。1926年（昭和25年）の学校給食用コッペパンのレシピでは、小麦粉・砂糖・人工バター・イースト・食塩が、100・3・2・2・1.7の比率となっており、一個あたりの重さは約140gであった。この戦後の学校給食を支えたコッペパンこそが、日本の戦後復興の栄養面での影の立役者であった。

最近の学校給食ではご飯が中心であり、パンは週に一回程度となり、食パン、ロールパン、クロワッサンなどのパンが出されることも多く、コッペパンの登場回数は激減している。今や、学校給

食のコッペパンの話題は遠い昔日の思い出話となりつつある。

それでもコッペパンは、揚げパン、焼きそばパン、コロケパン、黒糖パン、小倉マーガリンなどの様々なバリエーションを次々と誕生させ、長年に渡って日本人に愛され続けてきた。私など、小学生の頃は給食の献立表を見て、いつ揚げパンや黒糖パンが出るのかチェックし、心待ちにしていた。

コッペパンは間違いなく近代日本の「国民食」の一つである。

昨年、中国河北省の「天洋食品」の工場から輸入された猛毒メタミドホス入りの「殺人餃子」が大きな波紋を広げた。

餃子の歴史は古く、紀元前6世紀の春秋時代の中国では、既に餃子が食べられていたとされている。日本で初めて餃子を食べた人物は水戸黄門でお馴染みの徳川光圀とされており、日本に亡命していた朱舜水から製法を学んだとされる。日本で一般的に餃子が定着したのは戦後以降で、満州を経由して流入してきた。日本語の発音であるギョーザという呼び方は、山東方言の発音「ギアオツ」、朝鮮語の「キョーヂャ」など、その由来について諸説ある。

中国の餃子は主食であり、皮を厚めにして茹でる水餃子が主流。中国の一部では餃子を子宝や長寿の縁起の良い食べ物として珍重する地域もある。日本で浸透している焼き餃子は満州族の調理法であり、肉の臭みを取るためにニンニクを入れるのは、日本人の嗜好に合わせた日本独自の調理法である。

日本で独自の発展を遂げた餃子は、宇都宮市（満州から帰国した宇都宮出身の将兵が製法を持ち込んだとされる）、静岡市（朝鮮半島経由の餃子とされる）、浜松市、神戸市、福島市、北九州市八幡東区など、数々の「餃子の名所」を誕生させた。だが皮肉にも、安価を求め、食の依存度が餃子の発祥地であ

る中国に偏ると、日本風の冷凍食品餃子が現地でも多く作られるようになった。そしてこの「殺人餃子」事件である。

中華料理はフランス料理、トルコ料理と並んで世界3大料理の一つに数えられる。食に対する中国人のあくなき探求心には、私も大いに尊敬を払っている。我が家の台所には常に中華鍋が常備されている。それだけに「食の信頼」を失墜させた今回の中国の事件に関する態度は、残念でならない。

事件の報道直後、いつもは多くの客で賑わう有名レストランの中華バイキングを覗くと、そこは閑散とした状況だった。中華風料理の代表格である餃子から起こった中華料理不信は暫く続きそうなお勢いである。

日本ではクリスマスにローストチキンやフライドチキンなどを食べるが、これは欧米の風習である。七面鳥料理を鶏で代用して真似たものである。チャールズ・デイケンズの「クリスマス・キャロル」の最終章で、改心した主人公が書記に買い与えるのも七面鳥であり、欧米ではクリスマスのお馳走としてお馴染みである。

中世の欧州では豚、羊、猪の肉などが食材として珍重された。新大陸発見後、欧州から米国に移住した人々は住み慣れない土地で豚や羊の飼育に苦勞し、代用肉として野生の七面鳥に目を付け、飼いは慣らしていった。七面鳥はキジ目最大種で全長は1mを超え、欧米人の旺盛な食欲に対しても打ってつけであった。米国で食用となった七面鳥は、1519年にスペインに、1541年にイギリスのヘンリー6世に献上され、これを機に欧州に広まった。同時期にトルコ方面から欧州にホロホロ鳥が食用として持ち込まれており、これと七面鳥を混同し、七面鳥にはトルコを意味する「Turkey」(ターキー)の名が付けられた。

七面鳥の料理は詰め物をしたローストが一般的で、これに克蘭ベリーのソースを掛けて食する。七面鳥の肉は高タンパクで低カロリーであり、ヘルシーな健康食品として、近年日本でも注目され始めた。日本で七面鳥を飼育しているのは、まだまだ全国で10カ所程度しかないが、今後の成長が大いに期待されている畜産業である。

七面鳥は屠鳥方法にも鶏とは違う特徴がある。七面鳥は伝統的に窒息(エトフェ)させて屠鳥する。エトフェによって血液を肉中に留めることで、より芳醇で野性味のある味わいが得られるという。

最もアメリカ的な調味料と言えば、「トマトケチャップ」で間違いないだろう。ホットドッグには絶対に欠かせない調味料であるとともに、実に世界のトマトケチャップ全生産量の約半分に相当する4000万リットルを米国の若年層が消費しているのだ。

1876年に米国のハインツ社が瓶詰めのトマトケチャップを販売開始したことによってケチャップは世界規模で普及し、ハインツ社はケチャップ販売において世界一の企業となった。

だが、このケチャップのルーツは、実は米国ではなく、アジア圏にあるのだ。中国福建省に古くから伝わる魚醤の一種「鮭汁」（ケチアブと発音する）、これが東南アジア方面に伝わって、タイのナンプラー、ベトナムのニョクナムなどに発展した。これら魚醤はマレー半島経由で英国に伝わり、英国ではキノコ、カキ、アンチョビ、ロブスターなど、様々な材料で数多くのケチャップが作られた。18世紀末、このケチャップの製法が米国に伝わると、米国では、当時食用として普及し始めたばかりの「トマト」を用いたケチャップが作られた。そういう意味ではトマトケチャップは数々のケチャップの中で最後発でありながら一番メジャーになったケチャップと言えるだろう。また、ケチャップのルーツが魚醤であるならば、それは即ち、醤油のルーツと同じである。つまりトマトケチャップと醤油は親戚のような関係であるのだ。

戦後、日本に本格的に入ってきたトマトケチャップは欧米化の流れとともに人気を博し、チキンライス、オムライス、ナポリタンなどといった「日本独自の洋食」を生む。日本ではカゴメとデルモンテの二大ブランドが市場を独占し、ハインツのシェアは1%しかない。

かく言う私も、ケチャップは大好きで、食卓にはいつもお徳用の1kgサイズが鎮座している。一度、ハインツのそれも試してみたが、やや酸味が強すぎるように感じた。やはり日本人の舌にはカゴメとデルモンテが合っているのであろう。

日本人にとって最も馴染み深い果実である「みかん」は長年、中国がその原産地であると信じられてきた。確かに日本で最初に広まった「キシウミカン」は中国の小ミカンが熊本県に伝わったものが原産であり、江戸時代に紀伊国屋文左衛門が高騰に目を付けて巨利を得たみかんもキシウミカンである。だが現在、みかんと言えば「ウンシウミカン」を指し、これも中国浙江省の温州に因んでウンシウミカンと命名されていたが、農学博士・田中長三郎の研究による、鹿児島県出水郡長島町が原産地との説が有力となっている。

高度経済成長長期、日本のみかん栽培は復興ブームによる果実消費の増大に支えられて驚異的な伸びを見せた。1960年代には行政施策もあり過剰に増産され、1968年には収穫量が計画生産量を追い抜き生産過剰となった。みかんは北米にも輸出されたが、1980年代からの日米貿易摩擦の中で遂にオレンジの輸入自由化が始まると、みかんの輸出は途絶え、各産地では生産調整に追われるなど、みかん栽培は危機を迎えた。この危機に対して産地では、比較的高価な早生や極早生への切り替えで対応し、新たな海外販路として香港や台湾といったアジア諸国への輸出も開始された。

みかん栽培は1970年より34年間、愛媛県が出荷量1位であったが、2004年から和歌山県

に逆転されている。これは愛媛のみかんの木の多くが、台風による塩害で枯れてしまったためだ。愛媛出身の私にとって、「みかん」は特別な果物であり郷土の誇りでもある。今でも『ボンジュース』は愛飲している。愛媛県が再び出荷量1位の座を長期安定維持することを切望する。

珍しいところでは米国フロリダ州でもみかんの栽培が行われている。駐日大使が鹿児島からみかんの苗木を持ち込んだことに由来して、現地ではみか人を「サツマ」と呼んでいる。

この話を聞いた私は、「イヨカン」が万国共通語になる事を夢見ていたりするのである。

キウイフルーツは南国の果実と思われがちだが、実は原産地は中国である。シナサルナシ(オニマタタビ)という長江流域原産の植物がニュージーランドに移入されて栽培され、改良されたものだ。当初はチャイニーズ・グーズベリーと呼ばれていたが、やがて、ニュージーランドに住む飛べない鳥のキウイに似ていることからキウイフルーツと名付けられた。因みに鳥のキウイの名は鳴き声に由来する。

香港や台湾にもキウイフルーツはよく輸入されている。いわば里帰りであろう。キウイをそのまま音訳して「奇異果」と表記する。

オニマタタビの改良種であるキウイフルーツは当然マタタビ科で、猫にキウイの木を与えると、マタタビと同様に喜んで囓る。また、アレルギーの原因となることがあるので、キウイフルーツを使用した加工食品では、それを表記することが義務付けられている。

キウイフルーツは比較的栽培が容易なため世界中で作られている。世界一の生産国はニュージーランドにあらず、何と、イタリアなのである。

日本でもホームセンターの園芸コーナーなどで容易に苗が入手できる。雄雌一株ずつから数百個の果実が出来ることも珍しくない。ただ、表年・裏年もあるので収穫は上下する。

大規模な栽培としては、またまた愛媛県の話で恐縮だが、愛媛のミカン農家がキウイフルーツの栽培に積極的に取り組んでいる。ミカン栽培を止めて、キウイフルーツ専門で農業を営む農家も増えてきた。一昨年は5530トンの収穫があり、日本全体の22%を占める日本一のキウイフルーツ産出県となっている。

誰が何と言っても、私にとって、愛媛の名物はミカンとキウイフルーツなのである。

アボカドは近年、日本でも一般的になってきた果物のひとつに挙げられる。メキシコや中央アメリカ原産の果実で、食材としては千年以上の歴史を持つ。正式名は「アボカド」であり、日本では「アボガド」と間違った呼ばれ方をすることが多々あるが、「アボガド」とはスペイン語で「弁護士」を指す言葉である。国によつてはアボカドはアワカテ、ワカモレ、アグアカテなどと呼ばれるが、これはナワトル語で果丸を意味する単語「アワカトル」に由来し、下品な話で恐縮だが、その形状が人間の果丸に似ているために付けられたとされる。

その事とは直接の関係は無いのだが、アボカドは「森のバター」と呼ばれるほど脂肪分が豊富（ほとんが不飽和脂肪酸で、血中コレステロールを増加させない）で、ビタミンEや亜鉛を多く含有する。亜鉛は男性にとつて精子の量を増やすミネラルとされ、壮年となつても子作りに励むローリング・ストーンズのミック・ジャガーがアボカドを好んで食べている。少子化に悩む日本にとつてアボカドは救世主となる「果丸果実」かも知れない。そう言えば「少子化対策委員長」を自認するアントニオ猪木会長もアボカドは大好物だ。アボカドをより多く消費することが、日本の明るい未来に繋がると、たとえば大袈裟だろうか。

日本でアボカドは、メキシコ料理のタコスやサルサが入つてきた頃から食されるようになり、ア

メリカ西海岸のアレンジ寿司であるカリフォルニアロールが流行してから、アボカドを醤油に付けて食べると、マグロのトロに味が似ているとの評判が立ち、今日では一般的な食材となつてきた。消費が伸びると、和歌山県などでもアボカドの生産が始まったが、まだまだ日本で消費されるアボカドのほとんどはメキシコからの輸入品である。

アボカドにはペルシンという毒素（人に対しては無害だが、他の動物には有害）が含まれており、これが意外な事に、次世代の乳癌の治療薬として期待されている。

日本にとつては新参果実のアボカドには、まだまだ秘められた効能があるような気がしてならない。

メロンはウリ科に属し、瓜と同じく北アフリカや近東地方の原産である。西洋に伝わった品種群をメロンと呼び、東洋に伝わった品種群を瓜と呼んでいる。日本では弥生時代よりマクワウリが栽培されていたが、メロンの栽培が始まったのは大正時代からである（農水省ではメロンを果物ではなく果実的野菜としている）。当初は日本の土壌に良く合ったマクワウリと西洋メロンを交配させたプリンスメロンが栽培シエアのほとんどを占めていたが、ネット系（表面に網模様のある種類）メロンの代表格であるマスクメロン（アールスメロン）が珍重されたため、様々な品種改良が行われるようになった。因みにマスクメロンとは、表面の模様を指しての「マスク」と思われがちだが、実はその香りが麝香に似ているため、香りの「ムスク」が転じたものが正確な語源である。

改良されたマスクメロンには、夕張産の夕張メロン（正式品種名・夕張キング。「夕張メロン」は夕張市農業協同組合の登録商標）、アールスメロンとロシア系メロンを交配させたアムスメロン、編み目の細かいタカミ（貴味）メロン、近年人気のオトメメロンなど……中でもネーミングで面白いのはアンデスメロン。これは害虫がつきにくく栽培し易いことから、作って安心・売って安心・買って安心という意味での「安心ですメロン」を略してアンデスメロンとしたもので、当然ながらアンデス山脈とは一切関係がない。

一方、一時下火となったプリンスメロン系（フーネット系）は、メキシコからの輸入メロンとして人気のあるハニーデューメロンを品種改良することでホームランメロンなどの新種を誕生させている。アフリカ原産のメロンも、日本で多種多様に進化してきたのだ。

メロンと言えば、私など、高級クラブで饗される生ハムを載せた物が印象深いですが、それが出て来ると、「一体今日のお会計は幾らになるのだろうか？」と、気もそぞろになる。まだまだ私も小市民である。

西瓜はウリ科の蔓性一年草である。原産地は熱帯アフリカのサバンナ地帯や砂漠地帯といわれている。西瓜が日本に伝わった時期は室町時代と考えられている。メロンや苺と同じく、農水省では西瓜は果実的野菜と分類されている。

元々の原種西瓜はほとんど甘味がなく、乾燥地帯で水分を蓄えていることから、野生動物や人間が水分を目当てに西瓜を摂食した。西瓜の種子は水分と一緒に飲み込まれ、野生動物や人間が移動し、種子の入った糞をすることによって西瓜は広域に種子散布を行うことが出来た。西瓜の種子には多くの脂肪と蛋白質が含まれており、アフリカやアジアでは種子を炒ったり、粉に碾いたりして食用としている地域もある。特にアフリカの原種西瓜の自生種は苦みが強いいため、その水分を飲用ではなく生活用水として用い、種子のみを食用としている。

他にも未熟果実の漬物であるピクルスなども有名だが、何と言っても品種改良され甘味を増してからは西瓜は夏の代表格果実とされるほど日本で愛されている。

ところが世界的な生産量で見ると中国が圧倒的で71%を占め、二位のトルコ(4%)、三位のイラン(2%)を大きく引き離している。日本の生産量は僅か0・47%に過ぎない。

日本と同じくロシアでも夏の果実として西瓜は大変人気が高い。特にアストラハン地域の西瓜は

所謂「ブランド西瓜」として珍重されている。このためアストラハン産と偽造する西瓜業者が後を絶たず、アストラハン地域当局では偽物防止の為に、高い技術のホログラム商標ラベルの導入を決定した。何かが珍重されるとすぐに偽物が出回るといふ事情は、どの国でも同じ事のようにだ。

西瓜に塩を掛けると甘味が増すのはよく知られている。これは、味覚を刺激する二つの味を合わせると、片方の味が他方の味を強調させる為である。これを「味の対比効果」と呼ぶ。食材だけでなく、人間の味覚も奥が深いものだ。

荘厳なクラシック音楽のように、色々な味のシンフォニーが口中で奏でられてこそ、人は喜びを感じることが出来る。食欲、そして美味の追求は人間の本能に立脚する活動であると私は思う。「美しい物が食べたい」とは、世界中の人、全ての願いであろう。国際社会が「食の幸福」を第一義に捉え、全世界の人々の食欲を幸せな形で満たすことこそが世界平和に繋がる一番の道である。

「そこに美味しい料理があれば、人生は生きるに値する」

昨日、六本木芋洗い坂にある居酒屋『うおひろ水産』で友人と歓談した。私より一歳年上の彼ともう20年来の付き合いで、私にとって兄貴分のような存在である。東京出身でありながら、15年間大阪で勤務していた彼は、今春より再び東京で働く事となった。再会を祝して私たちは痛飲した。この『うおひろ水産』は食のメニューが豊富で、値段も庶民的。私にとって六本木では一番お気に入りの店である。やはり、美味しい料理にありつきながら飲むのは最高に楽しい。

本作はコラムとして書いていた連載原稿を大幅に加筆してまとめたものである。「食」を思い出すと、一緒に食事をした人たちの記憶や、懐かしい思い出が鮮やかに甦ってくるのも楽しい経験だった。

昨年より私は「オーガニック」や「ロハス」に興味を持ち、色々な本を読んだり、雑誌を購入したりした。ロハス(LOHAS)とは[Lifestyles Of Health And Sustainability]の略で、健康と持続可能性のライフスタイルを意味する。農業による土壌汚染は農地の持続的な使用可能性を阻害し、工場からの有害物質は魚介類などに蓄積される。人間は自らの手で自らの首を締める愚行を続けってきた。

丁度今、これを書いているときに、元ドージュョーチャクリキ所属で、引退したプロ格闘家の太子郎選手から電話があった。彼は大相撲 格闘技の世界で得た経験を活かし、今度地元の市会議員に立候補したという。地域におけるスポーツ交流とともに、太子郎選手が議員としての目標にしたいと語ったのが、「農」の問題である。多くの休耕田を抱えながら、食のほとんどを輸入に頼っているこの国の異常な姿を、彼なりの立場で変革して行きたい、と熱く語ってくれた。太子郎先生の誕生と農業改革に大いに期待したいと思う。

農と言えば私の小中高の同級生が、東京の大手出版社に15年あまり勤務した後、家族と一緒に愛媛に戻り、オーガニック農家として就農した。彼なりに色々な考えがあったのだろう。その筋の通った生き方に、私は大きな敬意を払う。彼には雑誌『グローバルヴィジョン』にて1年間、「農のある暮らし」という連載を持って貰った。流石に出版社にいた彼の文章は巧く、毎月の原稿を読むのが私の楽しみだった。

また、自分の理想の形を追い求めオーベルジュを開店したFeiizの谷田部さんの姿勢にも唸らされた。「食」は誰もが恒常的に行う行為ではあるが、いや、そうであるからこそ、その奥深さは半端ではない。

こと「食」に対しては、誰もが一言を持つ。「食」に対してああだこうだと言ひ合うことは楽しいことだ。それは「食」が幸福に直結しているからだろう。

人間が生きていく上で必要不可欠なものでありながら、「食」は政治や国際情勢の影響を多大に受ける存在である。どうか、より多くの人たちの「食」の幸福が守られることを、私は切に願う。それこそが政治家たるものがやらねばならない第一義である。「食の安全」が揺らぐとき、民衆は本能

的にヒステリックに反応する。これは至極当然の話である。
心から許し合える良い仲間と一緒に美味しい料理を頂く。これ以上の幸せは無いだろうと常々私は思っている。

2009年3月28日

甘井もとゆき