

魚柄仁と助の食文化情報局



台所の穴

新・郷土料理

1975年、生まれ育った福岡を飛び出して以来、三十数年間、ずっと関東で暮らしております。70年代、東京の街を歩くと、郷土料理の店があちこちにあり、それなりに繁盛しておりました。秋田のきりたんぼと新政あちまきがある

店、沖縄泡盛とソーキそばの店、豚骨スープの九州ラーメンの店、本場のジンギスカンのある店……こういった郷土料理を売り物にする店が浅草、八重洲地下、銀座、新宿、神楽坂などに点在しておりました。また、その頃は東京で食べられる郷土料理の店を紹介したガイドブックも多く出版されておりました。

今年51歳になったこのおじさんが自由が丘で古道具屋をやった1980年前半、まだ流通も今のようにはスムーズでなかったもので、地方の食べ物を東京で食べるって事がとてもゼータクだったようです。1983年、生のホタルイカというものを初めて食べた。

都内に数軒しかない九州ラーメンやさぬきうどんの店で地方の味を知った。そして地方に行くとなの上でしか知らなかった郷土料理を食べる事ができた。まだ郷土料理が「名物」たり得た時代だったんですね。

消えていった郷土料理屋

さて80年代後半から90年代の初頭にかけて、この国の食品流通に大きな変化が生じたんですね。例のバブルつてやつです。

冷凍・冷蔵技術が進歩し、マイナス40〜60℃の急速冷凍もできるし、冷凍輸送車両も増え、高速道路網も全国にはりめぐらされた。富山湾で水揚げされた魚が6時間後には東京で食べられるようになった。

外食産業の資本も巨大化し、セントラルキッチン方式でチェーン店を全国に広げてきた。高速道路と冷凍車を駆使した上に低コストのセントラルキッチンを持つてれば、きりたんぼでも生ホタルイカでもたやすくメニューにのせられちゃう。しかも低価格と来りや家族経営の郷土料理店には勝ち目はない。

そして今日、かつて都内に点在していた郷土料理店の大半が姿を消した。流通の発達と共に食の均一化が進んだんですね。

新・郷土食の時代

今さら仙台まで行って牛タンでもあ

食卓ニュース

B級グルメの祭典

各地のB級グルメの祭典「B・1グランプリ」が開かれ、富士宮やきそばが2年連続グランプリに輝いた。他にも「せんべい汁」「オムカレー」など、本文に登場させたような、これまでは「名物」と言われなかった名物で盛り上がったんです。庶民の郷土食に、新食文化を見たんです。

るまい。北海道のジンギスカンより都会の店のほうが肉の選び方もタレの工夫も数段上です。さぬきうどんも九州ラーメンも、別に御当地でなきやならんという程の事でもない。日本中、どこへ行っても吉野家はあるし、セブンイレブンのおにぎりもマックバーガーもある。

そんな中でここ数年、「こういうのが新・郷土食なんじゃなかるーか？」と思う料理に出くわしておるのです。

それらはまず大資本によってチェーン店化する程のインパクトがない。地元の人のごくフツーにあたり前だと思っただけで、こちらが「これはこの地方しかないですよ」と言うのと、「エッ、そーなん？日本中、食べてんじゃ

だ物でして、秋口になりや魚屋、スーパーに惣菜として並ぶ。

和歌山あたりのタチウオはやや小ぶりなので脂があまりのつけないから、刺身を酢味噌で和えたものを食べる。

大阪の下町といえどタコ焼きだが、これはとうに全国デビューしてある。しかし、水溶性小麦粉と切ったイカを焼いてソースを塗っただけの「イカ焼き」は大阪ローカルとしてひっそりと新・郷土食をやっている。

栃木県の小さな町ではいたるところにポテトフライのテイクアウト店があ

る。団子のような丸っこいジャガイモにパン粉をつけて揚げただけのものが地元の人にはこれを買って帰る、夕食のおかずにもう一品としておる。

カツ丼とある地方ではソース、また、別のところではみそ味と個性をだしておるし、静岡のおでんに至っては削粉などをたっぷりふりかけたりもする。よそではまず見た事がない。

秋田県横手の焼きそばは、ソースやきそばに目玉焼きがのついているというだけの物だが、地元の人はこちらでなく焼きそばではないという。

北海道だけと思っていたジンギスカンも長野県新町地方では1930年代から食べられている郷土料理なんだぞうだ。

郷土料理は 土地の人の生活感である

食は文化と言われるが、昨今はマスメディアによつて演出された劇場型料理のように思える。

その土地の生産物、人びとの生活に根づいた郷土料理って割と閉鎖的なものかもしれない。新宿の思い出横丁の

中に、ソイ丼という豆を使った丼を出す店があるが、これも新宿サラリーマンにとつて郷土食かもしれない。また、地方だけのチェーン店もそうだろう。

名古屋中心のラーメンすがきや、九州のひょうろくうどん、仙台はめしの半田屋、全国均一化の波の中で、新郷土食はひっそりと生き残っている。

皆様もぜひ探してみてください。そのような新・郷土料理情報をできれば写真付きで編集部へ送ってください。情報が集まったら特集をやります。

(題字・イラスト 堀込和佳)

どっぴの安健食

其の十

野菜チップス



21世紀の食生活に冷蔵庫は欠かせぬ物となっておりますが、各家庭にくまなく普及してからまだ30年くらいのものですね。冷蔵庫のなかった頃は食糧保存方法に皆、知恵をしばつておったのでした。

そんな時代のすぐれもののひとつが野菜チップスなんですな。人参、ごぼう、蓮根、大根、南瓜、大根葉、こういった野菜をスライスしたり、

一度ゆでた後、天日でカラカラに干しちゃう。生のままでとすぐにひからびたり腐ったりするが干して水分を抜くとがぜん日持ちが良くなる。

干しあがったカラカラ野菜をスツクしておき、夜、寝る前に鍋にパラパラして水を張っておけば朝にはフックラとふくらんでおる。火にかけて味噌を溶けば味噌汁になるんですな。何と楽なことか。包丁も使

わんどみそ汁ができた。

先日行われた講演の後で私の母くらの年齢の方から「冷蔵庫に入れていても野菜がひからびるのでつい買わなくなり、なかなか野菜をたべられない。どーしたらいいのだろう？」と質問された。あ、あ、情けないっ。

干からびる前に、こつちから水分を抜くべく、干すという攻撃に出なさい。ひからびさせるのは不出来な奥さん。サツサと干して野菜チップスのストックを作り、毎朝コーカな味噌汁をつくるのが素敵な奥さん。とつころがだ。「切つて干すのがめ

んどーだから、そんな商品を買えばいいのですね」と来た。

切つて干すのにかかる時間は約10分、後はおてんとうさまのお仕事じゃないの。その10分を浮かせたところで何に使うの？テレビ見るの？我がニッポン、お年寄りまで考え方はファーストフードになったんやろか？

野菜ばかりでなく、りんごの干したのもなかなかウマイ。大根葉もゆでて干せばカルシウム補給に役立つのです。実に安上がりな安健食ではなからるか。