



味覚の中の文化交流

み かく なか ぶん か こうりゅう

辰巳 芳子
たつみ よしこ

異国の方々に、日本料理が他国のどの料理よりも好き、あるいは自国の料理よりも和食の方が好きという方に、私は、これまでほとんどお目にかかったことがない。

伝統的な日本料理の特徴は、昆布や鰹節からとる出汁に、塩の他、味噌や醤油などの醗酵調味料を加えながら、素材の味を最大限に生かして調理する点にある。油脂や肉類を多用しないため、健康な身体を維持するのに極めて優れた料理でもある。海に囲まれた温暖湿润な風土の下では、油脂や肉類をあまり取らない方が身体が軽く快適に過ごせるということ、そして四季折々に育まれる多彩な天然の素材を季節とともに味わうことの愉悅を、日本人の祖先は、しっかり体得してきたのである。

しかしながら、料理に油脂やスパイス類、肉類を多用する文化圏で育った人々にとっては、伝統的な日本料理の味はもの足りなく感じてしまうようだ。こうした異国の方々に日本料理の良さを心から理解していただくために私がよく作ってさしあげるのは、日本の出汁を基礎としたブイヤベース（魚貝のスープ）である。

南欧の伝統料理であるブイヤベースは、魚のあらを

たくさん用いて四十分ほど煮出したしっかりした出汁に、たくさんの魚貝を投じて作られる濃厚な味のスープだ。冷めると、魚のゼラチン質で、スープがかたく固まる程である。これは、これで価値のあるものだと思うが、魚貝の成分が二重に重なる味は、和食で育った人間には強く、荒っぽく感じられる要素でもある。

そこで、昆布と鰹節の出汁に香味野菜とトマトを加えてスープのもとを作り、そこへ、骨切りし葛たたきにした白身魚（初夏ならアイナメやハモがおいしい。骨切りによりできた細かい切れ目に、葛粉をはき込んで茹でることで、花が開いたような形になる）や、海老のしんじょ、蛤を入れ、最後にサフランで風味づけをしてみたら、さっぱりとしているが、海の幸の豊かな味わいも残った、新しいスープができあがった。これは、和食を好まなかった在日外国人の方にも、たいへん好評を博した一品である。

どこの国の文化も尊敬に値するものを持っているとはよく言われることであるが、こと味覚に関しては、子どもの頃から親しんだ味が一番だと思いがちである。そういう時は、少しだけ相手の文化の要素を加味することで、より受け入れてもらいやすくなるものである。さらに、そうした試みから生まれた味が、それ以前のものよりも美味になることもあるのだ。文化交流が必要な由縁である。

(料理研究家、随筆家)