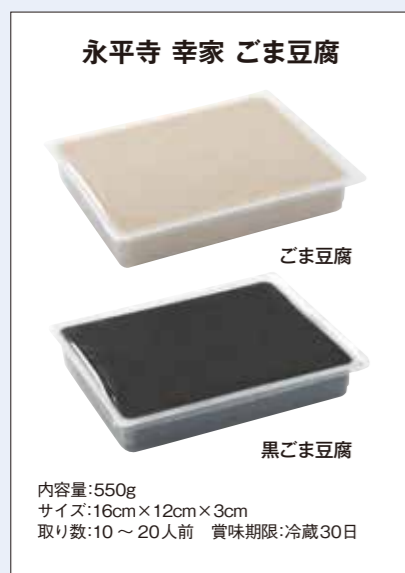


ごま豆腐

基本的には儀式などでの振る舞いの料理で、出される料理が武士の力と身分を表わすようになり、武家の社会では重要なステータスとなった。どうやら作りおきされるものだったらしい。そのような料理は、ある意味、見栄が先行する料理であり、精進料理の優れた調理技法は使っても、もはや「淡味」という味覚は忘れ去られていたであろう。

一方、もてなされる方には食べ方に作法があった。刺身を食べる時には、醤油にわさびを溶かさない、ま



胡麻豆腐と日本人

淡味の世界

第二回

「ごま豆腐」が教えてくれた、
「淡味」は、日本人ならではの味覚だ。
精進料理から今の料理に
どうつながっているのだろう。

さて、味覚には「苦味」、「酸味」、「甘み」、「辛み」、「塩味」の五味に「淡味」が入るといふ「精進料理」の考え方を、前号「胡麻豆腐と日本人」でテーマとして取り上げた。「淡味」とは、薄い味という意味ではなく、素材の味わいが引き出された味である。「ごま豆腐」は同じ豆腐という名称でも、毎日のように食卓に上がる大豆でつくる豆腐とは違い、それなりの場所、場面の料理でしかあまり登場しない。精進料理の華といわれる「ごま豆腐」を楽しむことで、「淡味」という日本人ならではの料理の入り口に立ったが、さらにこの中へ入ることは、日本の料理を知ることにつながるような気がする。とにかく、この「淡味」の世界を進みたい。

牡丹鱧とジュンサイのお吸い物



「淡味」とは
「苦味」、「酸味」、「甘み」、「辛み」、「塩味」に加え、
そこに「淡味」が入るといふ精進料理の考え方。

懐石料理は、精進料理の高い精神性を引き継いだ。

時代とともに
料理にも大きな流れがあった

ちょっと堅苦しい話かも知れないが、我慢してお読みいただきたい。前号でふれた精進料理は、時代的には平安時代末期から始まり、鎌倉時代、南北朝時代に発展を見た。料理をつくるのも、食べるのも修業と考え、雑念を払い、精神を集中して修業に励む。「淡味」の「淡」を重ね、「淡々とした」とすると、これは「潔い」という意味を持ち、精進料理は「潔い料理」と理解もできる。質実剛健な人生を表わすような料理だったのだろう。

さて、このような精進料理が登場したあと、日本の料理はどのようになっていったのか。次に登場するのは本膳料理と呼ばれるものらしい。足利氏の時代、室町時代に登場する。

精進料理の高度な調理技術は、禅宗の寺内にとどまらず、やがて一般にも広まり、鎌倉時代以降、貴族にかわって支配者となった武士によって、平安時代頃の貴族の料理に、精進料理の調理技術が組み合わさってできた料理様式だ。

千利休はシェフだった

こうした本膳料理の次に登場するのが懐石料理である。懐石料理は茶の湯とともに発展していった。茶の湯といえは千利休、千利休といえは茶人と思っていたが、彼は料理人でもあった。

その料理は、精進料理の精神を茶道に取り入れ、一汁三菜の質素な献立を料理の基本とし、狭い茶室でも食べられる、極めて精神性の高い料理を完成させた。茶道同様に、主人となるおもてなしをする人と、おもてなしを受ける客にも作法があった。

もてなす方は、四季折々の素材だけで献立をつくる季節感を大切にされた。材料の色や香り、味を大切に、その持ち味を最大限に引き出す努力をした。食器の色や形にも、また盛り付けにもこだわった。レストランで温かな料理を提供するために皿を温め、冷たい料理の時は、皿を冷やしておくような心配りは、もうこの時にあったようだ。さらに、料理を味わう部屋のしつらえにも心を配った。一期一会という、料理をつくる時の心の基本でもある、「おもてなしの精神」はここに原点がある。懐石料理が、季節を大切に旬の食材にこだわるのは、人と人との出会いを大切に、この精神からである。

何やら、今の飲食店と共通点が多いことに驚かされる。調理もサービスも、なんと、千利休につながってしまった。

一方、もてなされる方には食べ方に作法があった。刺身を食べる時には、醤油にわさびを溶かさない、ま

た、串ものは、串を抜いてから食べ、決して串を持って食べないなど、細かく決まっていた。

もてなす方の精神は、飲食店の精神として今に残っているが、もてなされる方の精神は、どうだろう。客として店に求めるだけではなく、本来ある作法の一部を調べ、学び、実行することも、料理の楽しみ方になるかもしれない。

ここに、飲食店の原点が見えてはきたが、料理とサービスを売る飲食店が登場するのは、江戸時代を待たなければならぬ。

さて、「淡味」という料理の入り口を入れて行く、現在の日本における料理の大切なコンセプトにつながった。いずれにしても、この味覚は、もっと深く私たちに「日本の料理」を伝えてくれるに違いない。

今回も、「淡味」の存在に気づかせてくれた「ごま豆腐」を使って、一期一会の料理をつくってもらった。ご覧いただきたい。

ごま豆腐と夏野菜
賀茂ナスと万願寺唐辛子の
揚げ出し



「淡味」は、何かでつくるものではなく、自然に感じるものです。



店主 笹田 秀信さん



【新橋 笹田】 東京都港区西新橋
大阪生まれ、奈良育ち。神戸で働いた後、22歳の時に
修業したい店を見つけ東京へ。その店で9年間お世話に
なり、2005年6月「新橋 笹田」を開店。今年の6月28日
で丸10年。最高級の素材を使う料理は極めてシンプル、
素材の持つ魅力を最大限に引き出す。数居を高くせず、
お客様が気楽に使えぬ雰囲気大切にしている。

自分が使う素材は人任せにはできない。もちろん築地には毎日行く。香り、形、色、感覚を研ぎ澄まして素材を選ぶ。市場の人のアドバイスも大切な判断基準になる。毎日市場に来るからこそ信頼関係だ。素材を選びながらその日のメニューを決める。すでに調理は始まっているのだ。産地の様子は直接素材に反映される。「淡味」と言う考え方は、こうした毎日の素材への取り組みのことで含まれるのだろう。こうした営みを大切にすることこそ季節を料理に表現できるのかもしれない。

「淡味」とは、私にとっては
自然のエネルギーの味。

私は良い食材をあまりいじるのが好きではありません。もともといろいろな引き出しがあるわけではないので、シンプルな自分の料理をより深めたいと思っています。3年前から京都の筍が入るようになったのですが、凄く筍です。「こんなものがあるのか」というくらいで、まだまだそういう食材はたくさんあります。私はこのような素材に挑んでいく感じですね。

その筍の味付けは出汁と塩だけです、醤油は使いません。炊いている時には竹林にいるような香りがします。竹の香り、が凄くなのでそれを殺したくない。あのたけのこと出会ってからは出汁と塩、そしてお酒を入れて炊きます。出汁はかつおと昆布だしです。普通は差し昆布をするんですけど、それも入れずに、筍の香りをできるだけ殺さないようにしています。私にとって「淡味」は、自然のエネルギーの味、のような気がします。良い食材はその味が強い。だから調味料がいらないのです。余計なものを入れなくても出汁がうまくなるし、素材の持っている味なのです。そこが結構難しいなという思いながらやりますね。

豊かな胡麻の香りと、もっちりとした
食感がとても良い

まず、「ごま豆腐」を、牡丹鱧とジュンサイのお

吸い物に入れてみました。鱧の表面に1度塩を振って、葛粉をつけてお湯にくぐらせると、鱧が牡丹の花のようにふんわりと開きます。鱧もジュンサイもこれからの季節の食材ですし、僕もよくお椀に使います。

この鱧は九州の天草産です。だいたい天草産が淡路産のどちらかを使います。皮の柔らかさと、骨の柔らかさを選んで、太いものの方が、脂がのりやすい。何度選んでも、初めての時のように凄く注意して選びます。

ふわりと身が溶けるような鱧と、ジュンサイ独特のプリツとしてツルンとした食感、そして、もちりとして口どけの良い「ごま豆腐」、ひとつのお椀でそれぞれまったく違った食感とおいしさを楽しめま

す。
次に、「ごま豆腐と夏野菜 賀茂ナスと万願寺唐辛子の揚げ出し」を用意しました。賀茂ナスも万願寺唐辛子も今が旬です。賀茂ナス、万願寺唐辛子を揚げ出しにして、ごま豆腐は蒸し器で温めて合わせました。揚げた野菜から溶け出した油と出汁とを一緒に食べていただければおいしいと思います。こういった料理に、ごま豆腐を使うというのは意外性があります。この「ごま豆腐」には凄く香りがあります。食感もちもちとしていて、とてもいい。できている「ごま豆腐」はおいしいと思ったことがありませんでしたが、これはおいしいと思いました。余計な素材は入れていないので、ごまの香りが凄く良いです。