

胡麻豆腐と日本人

たんみ

淡味の世界

第一回

精進料理の華と言われる

ごま豆腐の美味しさは

淡味にあった。

「ごま豆腐」は、実にやさしい味だ。使用しているのはごま、葛、そして水だけという単純な素材にも関わらず、調和の取れた深い味わいがある。

前号に続き、今回も取り上げる「ごま豆腐」のメーカー、幸伸食品のある福井県永平寺町は、精進料理を日本に広めた地としても有名である。ごま豆腐と精進料理、そしてその美味さを結びつけるのが、精進料理ならではの「淡味」という考え方だ。

「淡味」は、「素材が本来持っている美味しさを引き出す味付け」というような意味合いだが、「精進料理の華」とも形容されるごま豆腐とはどうも密接な関係があるようだ。「淡味」の世界を知ること、「ごま豆腐」の美味さがわかるのではないかと。そして精進料理の考えを理解することで、日本料理の根本を知ることができるのではないかと。連載「胡麻豆腐と日本人」では、この「淡味」の世界を全四回にわたって考えていきたい。

ごま豆腐
菜の花をそえて



「淡味」は薄い味という意味でなく、素材の味わいが引き出された味。

淡味を理解して作られる料理は、お客様が自らを振り返るような時間と心の余裕を提供する

今さら何を、と思われるかもしれないが、まず、「淡味」の説明をさせていただきたい。食べ物には「五味」と言われる五つの味がある。苦い、酸っぱい、甘い、辛い、しょっぱいという味だ。この「五味」を巧みに操っておいしい料理がつくり出される。精進料理では、これに加え「淡味」を料理に表現するといふ。

ところで、このところ和食がユネスコの無形文化遺産に登録されて以来、日本人の伝統的な食文化に世界の目が集まるようになった。その中でも、「うま味」は日本ならではの味覚として注目されている。味を表現する時に、苦い、酸っぱい、甘い、辛い、しょっぱいだけでは伝わらない味、これが「うま味」である。日本人は古くからこの味覚に慣れてきている。すでにご説明した「五味」のうち、「うま味」ではなく、この「うま味」を加えて五味と考える方もあるようだが、ここでは、「五味」の他に、「うま味」があるとして話をすすめていく。

さて、話を「淡味」にもどす。「淡」という字は国語辞典によると、「色や味が際立たず、薄い、形や光がぼんやりしている、かすかである」という意味とある。しかし、精進料理でいう「淡味」は決して薄い味という意味ではない。「淡」の字が使われていても意味が少し違う。うま味が前に出過ぎず、

素材本来の味わいが引き出された味わいのことだ。こうした味は決して飽きない。日本人は無意識のうち、毎日食べるご飯や、お茶、水の中に、この「淡味」を感じてきたのだ。

精進料理では料理をつくるのも、食べるのも修業と考えるようだ。「精進」とは、雑念を払い、精神を集中して励むこと。そして、一生懸命に努力することである。「淡」の字を重ねて、「淡々とした」という表現をすると、これは「潔い」という意味を持つ。精進料理は人生を表わした「潔い料理」と理解してもいいのかもしれない。

あらためて「淡味」を味わうということを考えてみると、忙しい日常に忘れていた本来の自分を取り戻すことにつながるような気がする。きつと「淡味」を理解して作られる料理は、お客様が自らを振り返るような時間と心の余裕を提供するに違いない。

引き算の料理に受け継がれる
淡味の哲学

素材にソースやスパイスを加え、多彩な味付けで料理を組み立てる「足し算」の西洋料理に対し、素材自身のおいしさをどうやったら活かせるかを考え、シンプルにその持ち味から出発して味付けを決めて行く日本料理は、しばしば「引き算の料理」と表現される。

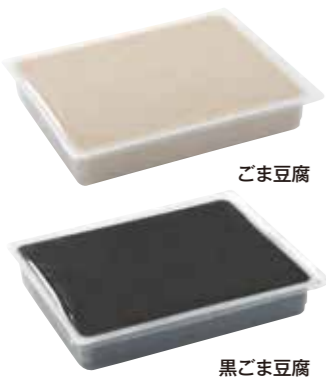
日頃、「淡味」と言う言葉は耳馴染みがないが、引き算の料理法にその考えは受け継がれている。「淡味」の考え方でより強調されているのは「素材

の味」が、ほかの味覚と同等以上に重要なものとして扱われていることだ。食事も料理も日々生きる中で修業のひとつという発想がもたらしている精進料理では、食材に対して敬意が払われる。食材の味を活かし、食べる人、そして食材の生産者のことまでを思いつけることが、「淡味」と精進料理の世界なのだ。そして、ごま豆腐は精進料理の華として登場し、その象徴とも言える存在だ。

本企画「胡麻豆腐と日本人」は、前号において福井県永平寺町で作られている「幸伸食品のごま豆腐」をご紹介したことに始まる。「吉野葛」、「雪解け水」、「ごま」というシンプルな素材で作られる「ごま豆腐」の味と、香り、食感に驚かされた。そして、味わうたびに誘い込まれる、その飽きのこない魅力を探ってみたくも思ったからだ。

さて、見つけたキーワード「淡味」を現場の料理人の方はどう考えるのか、ご覧いただきたい。

永平寺 幸家 ごま豆腐



内容量:550g
サイズ:16cm×12cm×3cm
取り数:10～20人前 賞味期限:冷蔵30日

意識しなくても、「淡味」という考え方は、日本料理のなかに生きています。



店主 村田 明彦さん



「鈴なり」 東京都新宿区荒木町18歳から29歳まで「なだ万本店の山茶花荘」で修行、その後、ほかの支店を3年ほど経験し、2005年12月「鈴なり」をオープン。お客様にとって数居の高い懐石料理ではなく、ひと月に何度も利用してもらええる気軽な和食の店をつくりたかったという。ミシュランスターを持つ名店である。

お客様に、おいしさを探してもらつ、料理も大切だと思う。淡味を味わうという事は、素材の魅力を探し楽しむということ。素材に与えられた旬の力を味わい、作り手の心を感じていただけるような料理を心掛ける。「ごま豆腐」の魅力も、まさにそこにある。食べた人にしか伝えられないやわらかく腰のある独特の食感、鼻を抜けて行く香ばしい胡麻の香り、水の良さを感ずるすっきりとした切れの良さ。「ごま豆腐」には、飽きの来ない淡味が生きています。

味の組み立ては素材から 春をイメージした三品を調理

私の料理は、味の組み立てを素材から始めます。加えるものを出汁だけの状態にして、そこから「素材本来の味」を探りながら、少しずつ味のイメージをふくらませていく。極端に言うとお汁と塩だけで完成することもありますし、なるべく物自体の味で勝負しようとしています。普段は意識していませんが、「淡味」の考えは私の料理の中に生きています。そうしたこと踏まえた上で、今回は春をイメージして、ごま豆腐を使った三品を作りました。まず「鱈のごま豆腐包み焼きあんかけ」では、ごま豆腐を鱈で包んでフライパンで焼き、上から醤油と出汁、みりんの餡をかけました。餡と鱈、そしてごま豆腐の柔らかな三つの層が折り重なっているのですが、その食感がおもしろく、ごま豆腐は鱈と一体となって、他の素材では表現できない味わいに



変化します。餡の中には春の山菜、そら豆、タケノコ、ふきを入れました。

続いて「ごま豆腐のジュレがけ」は、ごま豆腐にボイルしたうるいとウニ、ノビルを乗せて、出汁と醤油のみりんのジュレをかけました。ジュレは少し濃い目にしてあるのですが、ごま豆腐の風味が前面に出ますし、ウニと合わせて食べるととても美味しいです。口の中ですり混ぜる食感も素晴らしいですね。最後は「豆乳白みそ仕立ての春の椀」です。これは白みそと豆乳と鰹出汁を使って、雪解けの中に具材があるような表現を目指しました。海老は赤い芽が膨らんでいるイメージで、こみもと新牛蒡、しめじを添えています。ごま豆腐は蒸すと食感がさらに柔らかくなるので、ここでは半分ごま豆腐を蒸して、しっかりと溶けていくものにしました。

既製品と汁までの 完成度のものはなかった

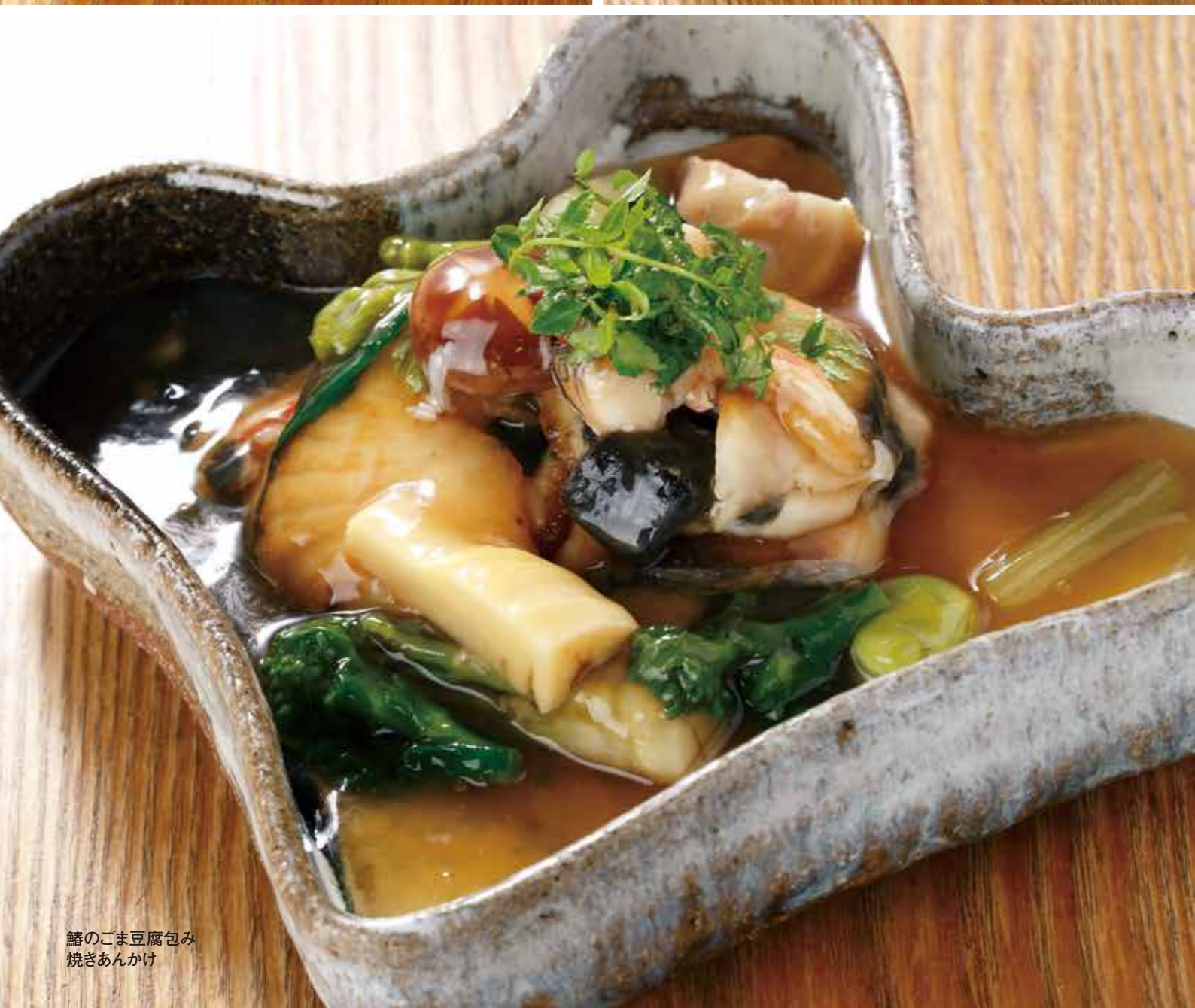
ごま豆腐は、料理の中では先付として一番最初に出すものです。昔は割り醤油をかけてわさびを添えるだけだったのが、ジュレをかけたたり、ウニや春の野菜を乗せるようになってきました。通年使えるのも特徴で、椀のタネとしても使えますし、お造りがダメな人には造りや向付の代わりに使えます。幸伸食品さんの「ごま豆腐」は、まず食感がいいですね。自分で練ったものともまったく変わらないですし、ごまの風味も強い。既製品でここまでの完成度のものはなかったと思います。



ごま豆腐のジュレがけ



豆乳白みそ仕立ての春の椀



鱈のごま豆腐包み 焼きあんかけ