本棚ぶらり　食べるを考える

「食べる」ことの意味、面白さを教えてくれる本をご紹介。

◆小説のなかのグルメ

小説を読んでいると、無性に食べたくなる、台所に立って包丁を持ち、料理がしたくなる、そんな場面に出くわすことがありませんか？たとえば20年以上前にベストセラーになった『キッチン』（吉本ばなな著　角川書店　1988）では、こんな場面があります。

この夏は集中して独学で料理を学んだ。（略）具のたくさん入ったオムレツや、美しい形の煮物、てんぷら、そういったものを作れるようになるまではかなりかかった。私のネックは性格のがさつさにあって、ちゃんとした料理にそのことがあれほどマイナスになるとは考えてもみなかったことだ。（略）

仕方なく私は何もかもをていねいにやるよう心がけた。（略）はじめはあせりで絶望したけれど、ふいにすべてが直りはじめた時は、まるで自分の性格まで直っちゃったみたいよ！と思った。うそでしたけどね。（90～92頁より）

『ああ言えばこう食う』（壇ふみ・阿川佐和子著　集英社　1998　文庫版：2001）は、ある時は少し攻撃的に、ある時はほろ苦い思い出などもあり、まるで交換ノートのようです。壇ふみの朝食のメニューを紹介します。

厚切りのパンにたっぷりバターを塗り、ナチュラル・チーズをのせて、オーブントースターに入れる。焼き上がりまで、きっかり二分。その間に、オレンジを搾り、毎日オレンジジュースを飲んでいるうちに、オレンジで季節を感じるようになってきた。（文庫版66～67頁より）

『食堂かたつむり』（小川糸著　ポプラ社　2008）や『かもめ食堂』（群ようこ著　幻冬舎　2006）は映画になりました。食べに来たお客様のために、心をこめて丁寧に料理する様子を目に浮かべることができます。

『彼女のこんだて帖』（角田光代著　ベターホーム出版局　2006）はレシピにお話がついています。第一話は4年ぶりのひとりの週末、恋人と別れた自分のためにフルコースを美しくセッティングしたダイニングテーブルへ。14話の登場人物がそれぞれいろんな料理を作っていきます。読んだあとはぜひ作ってみて料理も堪能してみたらいかがでしょうか。

『赤毛のアン』（L.モンゴメリー著　村岡花子訳　新潮社　2008）の中には、たくさんのお菓子や料理がでてきます。たとえば、はじめてのピクニックで食べたあこがれのアイスクリームについて、アンはマリラにこう話しています。

それからアイスクリームを食べたの。アイスクリームって、言語を絶するものだわ、マリラ。まったく崇高なものね。（179頁より）

「大草原の小さな家」シリーズの一作、『大きな森の小さな家』（ローラ・インガルス・ワイルダー著　恩地三保子訳　福音館書店　1979）では、ブタを一匹丸ごと解体するシーンがあります。ブタの解体も、そこからラードやソーセージを作るのも、すべて自分たちで行わなければなりません。その様子が、生き生きと、楽しそうに描かれます。ローラたちが解体したブタのしっぽをあぶって食べる様子は、思わず自分も食べてみたくなるほどおいしそうです。

しっぽはジューシューいって焼け、あぶらが炭の上にポタポタ落ちて、ボーッと燃え上がります。かあさんは、それに塩をふりかけてくれました。（略）

とうとう焼きあがりました。はしからはしまで、こんがり焼けて、そのいいにおいったら！

ふたりは、前庭へもっていって、さましたのですが、まださめきらないうちに、もう食べはじめ、舌にやけどをしました。（25頁より）

天ぷらにソースをかける日本人
齋藤隆著　家の光協会　2010

本書は、著者が開発した食卓マーケティングシステム「食MAP」を用い、東京および近郊に住む360世帯の主婦の協力の下、食材の購入からその利用状況、更には、食卓に登場したメニューや家族の満足度等を入力してもらい、集計したデータから日本の食卓を生態学的に分析したものです。

他の家庭の食卓というものは、案外、わからないものです。ともすると、自分の家庭の食卓が世間の常識だと思い込みがちです。

タイトルにある「天ぷらにソース」も、意外な組み合わせと感じる方が多いであろう一方、当たり前のこととして食している家庭もあり、そのような実態が収集したデータからわかるのです。

データの収集は、一部、単身世帯の調査も交えながら、10年以上にわたり、そこから、日本の食卓の変化もわかります。そこには、予想どおりの結果も多く見られますが、そればかりでなく、意外な発見もできます。私たちの食卓には、無意識下で文化的影響を受けている面があるのと同時に、時代に合わせた工夫をしている面も見られ、結構、賢く健全に食生活を送っている様子が伺えます。

ふりかけ
熊谷真菜・日本ふりかけ懇話会著
学陽書房　2001

まず、ふりかけの歴史をひもとくと、元祖ふりかけは大正初期に商品化された【御飯の友】、次に昭和2年発売の【是はうまい】が続きます。そして、ふりかけの代名詞のように扱われている【のりたま】は昭和35年に発売されています。そもそも、「ふりかけ」ってなんでしょうか。

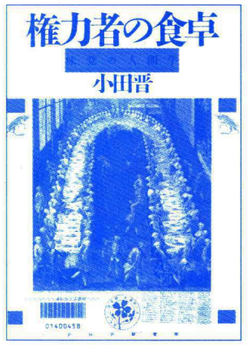
「ふる」「かける」という動詞を合せて名詞になり、それが食品名になったようです。そして、その定義は、ふりかけ七人衆ともいわれる、塩・ゴマ・かつお節・シソ・ちりめんじゃこ・海苔・うま味などを調味乾燥し混合したもので、主食その他にふりかけて食べる副食ということです。

歴史・定義・名前の由来・栄養価のどの面からも、ふりかけは常に米とともにあり、単独では存在しえないもの、また、日本の食文化と深く結びついているものであったことがわかります。

たかがふりかけ、されどふりかけ。ふりかけの不思議な魅力に迫る一冊です。

権力者の食卓
小田晋著　PHP研究所　1991

精神病理学者小田晋による雑誌連載をまとめたもので、歴史を紐解いての食談義。「権力者の～」とタイトルにはありますが、権力者だけではなく様々な歴史上の人物が俎上にのせられます。有名なライチと楊貴妃の逸話、フランス革命の大立者ロベスピエールやマラーは胃弱だった、ローマ帝国皇帝には通風が多い、奈良時代の貴族は牛乳を飲んでいた、などのエピソードを紹介。ほか、落語や、小説家や戦後歴代総理の好物、果ては時事問題まで扱い、盛り沢山の内容。ですが、それぞれのエピソードは軽妙に語り飛ばされ、レヴィ＝ストロースやゲーデルが出てきても難しい議論は一切ありません。まさに「放談」といった趣きですが、本職を疑わせるほどの小田晋の知識の豊富さと語りの巧みさが、歴史と食が出会うことの面白さを感じさせてくれます。



としょかん探偵事務所

Q. 箸はいつごろから使い始められたの？

A. とても身近な食事道具である箸。その起源はどこまで遡ることができるでしょうか。「世界四大文明発祥地の一つ、黄河流域にその源をたどることができる。（略）（殷墟からは木の柄をつけた「銅箸」6本（三双）が出土した報告が見られる」（『箸』向井由紀子他／著　法政大学出版局　2001）。「殷王朝の都、殷墟から発掘された青銅製のものが、現在のところ最も古い箸」ではありますが、実際に食事道具として使われていたわけではなく、「儀礼用に使われていたものだと考えられています。」（『箸のおはなし』江頭マサエ／著　JDC　1987）

では、実際に食事の道具として使われるようになったのはいつ頃なのでしょうか。「後漢時代には壁画にも（宴会で箸を使う様子が）描かれているので、中国での食事用の箸の発祥は前漢（紀元前二世紀頃）以前で、後漢（紀元後一～三世紀初頭まで）に入ると急速に普及したと考えられる」（『箸』）「春秋末期が戦国時代の初期から使われ始めて、その後100～200年の間に徐々に、一般的な食事用の道具として定着していったものでしょう」（『箸のおはなし』）箸の発祥から食事道具として使用されるまでには長い時間が経過しているようです。

では、その箸が日本に伝わったのはいつ頃でしょうか。「日本に大陸から箸が農耕文化の一環として伝来したのは弥生末期である」（『箸の本』本田總一郎／著　柴田書店　1988）、「6世紀の初めに仏教といっしょに伝わったとする説」（『箸のおはなし』）などの諸説がありますがはっきりしたことは分かっていません。考古学的な遺物としては飛鳥板葺宮遺跡（7世紀）で発見されたものが1番古いとされていますが、この箸は儀礼用と考えられています。実用品としては、「平城京跡から宮内省大膳職の建物跡や、堀や大井戸から多数の檜の箸が出土している。（略）平城宮建造が改築に参加した人達の食事用に、おそらく使い捨てに用いられたのであろう」（『箸』）とあり、奈良時代にはすでに食事用として普及していたと考えられています。