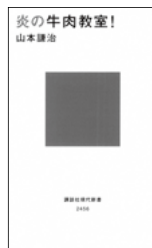


本棚 ぶらり



『炎の牛肉教室！』

やまもと けんじ
山本 謙治／著
講談社 2017年



いま、日本には空前の牛肉ブームが訪れている。各メディアでもいやというほど牛肉特集が目につくようになった。そんな牛肉ブームにもかかわらず、多くの人たちは意外なほど牛肉のことを知らない、あるいは誤解をしている。例えば、「A5の和牛」と聞けば文句なしに美味しいものと思いがちだが、「A5」という格付けは美味しさを保証するものではないのだ。

筆者は、自ら和牛のオーナーになった体験や、国内外の畜産農家を訪ねて得た知見をもとに、6章にわたり牛肉の「いろは」を熱く語ってくれる。この本の世界に足を踏み入れ、ぜひ、牛肉文化の素晴らしさを噛みしめてみよう。

『蕎麦屋の常識・非常識』

かたやま とらのすけ
片山 虎之介／著
朝日新聞出版 2012年



やぶそば
蕎麦の本家「かんだやぶそば」四代目当主は、老舗というものは、昔のやり方をずっと守り続けているだけではなく、世の中の求めるものを敏感に感じとって、いつの時代も革新であり続ける努力が、不可欠なのだと言う。長い歴史を生き抜くには、革新という姿勢こそが老舗たりえる秘訣なのだ…。

そして今、まさに蕎麦屋の個性を楽しむ時代が到来している。各地に伝統的な郷土蕎麦が存在し、全国に革新的な蕎麦屋が起り、四季を通して最高の品質の蕎麦を味わえる。江戸時代に勝るとも劣らない、蕎麦食文化の全盛期が訪れている。この本で蕎麦についての基礎知識を学び、自分がこれだと思ふ蕎麦の「うまさ」を見つけ出してほしい。

『遙かなる野菜の起源を訪ねて —イネ・ムギ・野菜 日本への道—』

いけべ まこと
池部 誠／著
ナショナル出版 2009年



日本人の主食である米(イネ)をはじめ、日本で消費されている野菜や穀物のほとんどは、日本原産の植物ではない。かつて海外から人間の手で持ち込まれたものだ。

この本は、そうした野菜・穀物の祖先である野生植物や、日本に到来する途中の様々な栽培種を探し求めて、世界を旅し、食した探検記である。

アンデス山中にひっそり咲く野生ジャガイモの花に、メキシコ湾岸に群生する野生サツマイモの花。中国南部の湿地帯に残る野生イネ…。野外でそれらの姿を目にするや、生のまま口に入れて味わってみせる好奇心の旺盛さ。現地で振る舞われた野菜料理の数々も興味深い。

遠い異国から日本の食卓まで旅してきた野菜たちの謎に迫る道のりを、ぜひ一緒にたどってほしい。

『生きるぼくら』

はらだ
原田 マハ／著
徳間書店 2015年



主人公は、高校時代に受けたいじめをきっかけに引きこもりとなった麻生^{あそうじんせい}人生24歳。ある朝、支え続けてくれた母がいなくなっていた。母に見捨てられた人生は、祖母^{なてしな}マーサばあちゃんを頼って蓼科を訪ねる。ところが、そこには孫と名乗る中村つぼみが同居していた。しかも、祖母は認知症を患い孫の顔も思い出せないという。

認知症の祖母と孫2人の生活が始まり、人生とつぼみは祖母が大切にしていた「自然の田んぼ」で米作りに挑戦することになる。機械も肥料・農薬も使用しない自然農を実践するのだ。村人たちの助けを借りての米作りをきっかけに、2人は大きく変わっていく。

場面ごとに描かれる「自然の田んぼ」のつやつやのふっくらご飯のおにぎりが、作中に生きる人たちそれぞれの心のわだかまりを優しく解いてゆく。