

たことはありますか。

○辰巳： そうですね。もちろんいろいろといただいていますけれども、一番好きなのはニシンの山椒漬けなんです。あれはご飯にも酒の肴にもいいですね。こづゆとかね。あと魚はメヒカリ大好きでよく食べたんですけど、最近ちょっとメヒカリなかなか食べられなくて困っているんですけどね。あとさっきちょっと回っていましたら、キャベツ餅っていうのは知らなかったんですが、割とおしかったですけど。普通のものでしょうか。皆さんキャベツ餅って。えっ、普通じゃない？作ってません？あんまり家庭料理じゃないんですか。地方によるんですか。普段キャベツ餅を食べている人どれくらいいますか。

○MC： 手を挙げていらっしゃる方いますよ。

○辰巳： お一人。どちらですか。

○MC： 会津ですって。

○辰巳： 喜多方？ああ、そうですか。

○MC： じゃあ各おうちでご家庭で。

○辰巳： 郷土料理というのと、昔ながらの発掘させてもらった、まちおこしに何か作ろうとかね。そんなものけっこうあるんですけど。いかにんじんは？いかにんじんは普通に作っています？

○MC： もうばーっと。

○辰巳： そうか。さっきカルビーのポテトチップスのいかにんじん味というのがけっこうおいしかったですね。

○MC： そうやって郷土料理たくさんおいしいものがあるということで、きょう実にご用意しているものがあるので、ぜひ辰巳さんにご試食いただきたいと思います。はい、やってまいりました。

○辰巳： はい、何か出てきます。じゃあちょっと。

○MC： ちょっとイスを近づけていただいて。これは屋外の展示場に出展されているものなのですが、まず一つは、くじら汁。

○辰巳： くじら汁ですね。

○MC： そして皆さんも見られるか分かりませんが、エゴマ餃子もご用意させていただきました。

○辰巳： くじら汁をよく食べる方？

○MC： けっこう手を挙げていらっしゃいますね。こちらは会津田島祇園会館NPO法人はいつとさんからいただきました。よかったらさっそくお召し上がりになって。くじらの脂身を塩漬けしたものを入れて、お野菜たっぷりのお味噌汁と言いますか、豚汁のくじら肉バージョンという形でしょうか。お味はいかがですか。

○辰巳： とっても上品なくじら汁で、くじらの皮ですね。関西ではコロっていうんですよ。大阪ではおでんにこれを入れて、学生時代に模擬店でやったときも、スジ肉とかコロとか入れてすごいおいしーだし出るのね。作った覚えがありますけども、最近くじらが貴重品になってきまして、なかなか作れませんよね。すごく薄切りでちょっとだけ、ちょっとだけ。だから逆に上品な味になっていますね。

○MC： これくじら汁だけで召し上がるんじゃないくて、しんごろうという、こちらも郷土料理、私も初めてきょう。

○辰巳： しんごろう、普通に皆さんこれは知っています？

○MC： 皆さんもう普通にご存じですかね。

○辰巳： 半殺しにしたご飯、何かさっきはエゴマ味噌を塗って出ていましたけどね。

○MC： それを囲炉裏で皆さん囲んで、会津の方々は新米が出来たころ、豊作を感謝して召し上がっていたという話を伺って。

○辰巳： どうしてしんごろうと言うんだっていうのは分からないと言っていましたね。しんごろうさんっていう人がいたんじゃないかという話とかね。「新米を半殺しにするからしんごろうですか」と言ったら、「うん、そうかもしれない」とかって。

○MC： あと何か新米の頃合いを見る。

○辰巳： 新米の頃合いか。そうか。

○MC： それからもじって行って、しんごろうとなったというようなお話も。

○辰巳： そういうのも楽しいんですね。

○MC： おもしろいですよね。歴史を感じて。

○辰巳： 歴史をちゃんときちんと遡って、起源を探っていくみたいなの、あるいは推測していくという作業もけっこう楽しいと思うんですけども。エゴマというのはいつくらいから、昔から作られたんですかね。何か最近エゴマがブームで。

○MC： ブームですね。体にいいというので。

○辰巳： エゴマが足りないという話も聞いたことがありますよね。

○MC： そのエゴマ餃子、こちらは清水屋味さとさんというところからいただいてまいりました。よかったらおひとつ。円盤餃子、ちょっと見えないですね。すみません、前の方だけになるかもしれませんが、こういう形で。カメラどこにあるんですかね。カメラ、いました。見えますか、こちら。これもエゴマ豚を使って、エゴマで育てた豚肉をお使いになって、それにさらにエゴマパウダーを練り込んで、そしてお味で分かるかもしれませんが、たっぷりニンニクも。

○辰巳： 皮に練り込んでいるのかな。皮にエゴマパウダー。

○MC： 種のほうですね。餃子のこちらのお肉と一緒にのほうにとおっしゃっていました。

○辰巳：
割としっかりした味わいの、うまいですけど、かなりニンニク強いですよこれ。

○MC： そう、ちょっと匂いが気になるなど。

○辰巳： 君もちょっと食べたほうがいいよ。

○MC： そうですか。ニンニク臭が広がりますけれども、でもこれ食後無臭ニンニクというのをお使いになっていて、食後1時間くらい経ったら匂い消えるんですって。だからもう大丈夫ですよというふうに言われたんですが、ここでしゃべっている間はちょっとニンニク臭まき散らしてしまいますので、辰巳さんのみで。

○辰巳： 匂います？ 大丈夫ですか。何なら回しましょうか。

○MC： これは最近話題になっている食べものだということでございました。どうですか。こういったものたくさんありますけど、改めて郷土料理というもの。

○辰巳： だんだんいろんな加工したり、最近6次産業化とかって言っていろんな商品開発していくと、一つの問題はどんどん万人に受けるようにしようとなっちゃって、もう一つ特徴がどんどんそぎ落とされてきれいになっていく。上品になっていくんですよ。それはある種の商業的には必要なことなんですけれども、何かちょっともの足りないことが多いんです。私個人的には。もちろんこうやって、一般の人に知らない方に知っていただいて、でも次はもうちょっとディープなやつとか、もうちょっと濃いやつとかね、そんなふうになってきて、そういうきっかけとして、さっきアンテナショップというのも出ていましたけれども、そういうふうにして、これはちょっと初心者向きのくじら汁ですよみたいな感じでね。実際はもっとすごいんだよと。こんな飲むと油でギトギトになってねみたいな。

○MC： お家それぞれの味があるでしょうね。

○辰巳： もちろん各家庭によって違うでしょうけど、その辺のバランスというか、打ち出し方をいろいろ段階つけてやったらどうですかね。初心者向き、中級者向き、上級者向きみたいなね。

○MC： そういうと、攻略していきたくもなりますよね。

○辰巳： なるでしょう。そういうふうになんニクの量を変えていくとか、エゴマの量も変えていくとかね。何かそんなのあればいいな。例えば最近、これはいろんな食育の指導の賜でもあるんでしょうけど、東北のほうに来ましても、みんな味が優しくて、塩分控えめって言ってね。それでそれなりに成果は出しているんですけども、ずっと何でもかんでも控えめにすると何かもの足りないんですよ。たまにはちょっと何かパンチ効いた、しょっぱい塩じゃけが食べたいとかあるんです。その辺の何かもうちょっとバランスをね。前に、ちょっと場所忘れちゃったけど、塩水の霧吹きみたいなあったんですよ。「何するんだ」って言ったら、何か料理にさっと霧吹きで表面だけしょっぱくなって、そう言えばおにぎりでも、表面だけ塩ちょっと霧を振っておくと、食べた瞬間、塩がぱっと来て、「あっ、うまい」となって、中はないんですけどね。そういうのをどこかの京都の料理人だったと思うんですけど、そんなのもあった。いろんな工夫があると思うんですよ。

昔のそのままのものがいいとは限らないんでしょうが、そういういろんな工夫をもっとあればいいなという感じはするな。あとはそれからもう一つは、できるだけこまめに地産地消にこだわるか。ぼくは全国でいろんなところでイベントで、地元の食材だけを使って、地元のワインとか地元のお酒を合わせるというイベントをよくやって、全部メニューを料理人さんたちとディスカッションしながらいろんなメニューを作ったりするんですけども、なかなかすべて地元産というのは難しいんですよ。これどこまでやっていけるかという、いま全部できるのは本当に北海道ぐらいかもしれませんけどね。そういうあたりも、もっとこだわったらどうでしょうかね。

特に、例えばこの餃子にしましても、この皮も、国産の小麦粉もそれなりにあるんですよ。ちょっと単価は高いんですけども、そういう小麦粉をもうちょっと地元のものを使うとか、少し米粉を混ぜて、そういうどこまで地産地消にこだわるかというね。B級グルメとかいろんな最近いろんな食の祭典、食のイベントが増えていますが、何かその中の一つだけが地元のもので、あとはみんなよそのものとか輸入品だとか、そんなものけっこうあるのね。そのあたり、もっとこだわってほしいと思うんですね。