

## 舌でみる旅

飯沼 一字 (NPO子どもの村東北理事長, 東北大学名誉教授,  
石巻赤十字病院名誉院長)



ときどき「趣味は何ですか?」と尋ねられることがあるが、答えに窮する。というのは、やりたいことは山ほどあるし、決してスポーツや音楽などが嫌いなわけではない。しかし例えばゴルフは100を切らないし、チェロをちょっと弾くがとても人様に聞かせるようなものでもない。なので取敢て趣味と言えば、見知らぬ土地を訪ねることと、そこでの旨い物を食することということになるのか。

見知らぬ土地を実際に訪ねたり、歴史上名のある土地を訪ねたりするのは実に楽しいことである。そしてそれ以上にそこでの旨い物にありつくのは至上の幸福といえる。

多くの人は知らない土地を訪れたいと思うだろう。しかし中には未経験のものは食べたくないという人も少なからずいる。私は未知の味にも大いなる興味を示す方である。

日本あるいは世界のあちこちを訪ねているが、そこで食した物を思い出すままに記してみたい。

多様な食材を使う筆頭は中国であろう。中国を旅行するといつも思うのだが、どこへ行ってもその土地の中華料理は旨いのである。しかも思いもよらない食材があるので、楽しみである。私が今まで経験した不思議なメニューというと、第一に「さそり」の唐揚げである。これは、北京と瀋陽で食べた。さそりが鉋と尻尾をそのままピンと立てて皿に出てくるのである。高熱処理で毒はないというのだが、頬ばると尻尾が上顎にチクリとくる。それ程の味はしない。沢ガニの唐揚げといった感じである。結構高級食材なのだそう。次に「らくだ」の足底であろう。猫でいえばいわゆる肉球に当たる部分で、コラーゲンの塊である。あんかけ風に料理してあったが歯ごたえが何ともいえない。これは珍味であった。北京ダックの店のアヒルの心臓と唐辛子との炒め物には満足した。カリカリに揚げた唐辛子の山に埋もれた心臓を捜してついでにむのである。程よい(かなり辛い)辛味がコリコリとした心臓の歯ざわりによくマッチしている。

料理といえば、フレンチであるが、ニースのホテルでのこと、メニューを見たら、ほとんどが英語とフランス語の併記なのだが、本日のおすすめ欄にフランス語だけのものがあつた。ボーイに「これは何か?」と尋ねると、英語が分からないらしく、しきりに指で自分の頭を指すだけである。英語が分かる人はと聞いてもいない。結局それはオーダーせず、別のものを食べた。あとで、娘に聞くと、「それは多分羊の脳でしょう。」という。まだ、BSEや変異型CJDが話題になっていない頃だったが、食べなくてよかったと思った。

ローマの魚介類専門店の味は忘れられない。入口に、エビ、手長エビ、鯛らしい魚、その他の新鮮な魚が並べられている。最初は、ヒラメ(おそらく)のカルパッチョとマッシュポテトに乗ったマグロのカルパッチョの前菜。新鮮で美味、日本でも味わえないほど。ほっぺたが落ちるといふ表現がぴったり。ついで、生の赤エビ、手長エビ、生カキが氷の上にごっそりと乗って出てきた。豪華さだけでもびっくり。一人分でそれぞれが3尾はある。白ワインとともに、夢中でという表現がぴったり

で食べまくった。メインに白身魚の焼き物がでたが、これもうなるほどの美味しさだ。追加にタコのマリネを注文する。タコマリネは特段変わっていないが、ポテトと合わせてある。このような組み合わせは初めての経験だ。

日本料理も世界に誇る味をもっていて、世界遺産にも登録された。和食の繊細さは他の国の及ばないところだろう。味だけではなく、歯ごたえ、盛り付けそして食器にまでこだわる。おそらく北海道でしか味わえないニシンの刺身、北陸の白エビ、呼子のイカなど、思い出せば切りがない。美味しいところと聞くと、すぐにでも旅立ちたくなるが、時間がそれ程許さないのが悩みである。

料理とともに、欠かせないのがアルコールである。食中酒のある地域は旨い料理があると思う。たとえばイギリスの酒はウイスキー、反論もあるだろうが、料理の評判は今一である。ウイスキーは食中酒とは思えない。ワインのフランス、イタリア、紹興酒の中国、日本酒の日本など、食事と共にいただくから旨いのだ。

日本人（特に若い人の）舌が近年変化しているのではないかとの意見がある。ファストフードの影響だろうか、特に本物を見分けられなくなっているという。フランスでは、小学生に味を知らせる教育を始めたということのある新聞記事で読んだことがある。日本人の舌を守ることは、特にこれからの子どもに日本の味を教えていくことは、大事なことはないだろうか。