



おいしいとストーリー

大阪公立大学
深野 聡実



■ ストーリーを知るとおいしさが見えてくる

大阪出身の芥川賞作家、田辺聖子氏が『なにわの夕なぎ』という自身のエッセーで以下のような文章を書いている。

私はこんど、『人生の甘美なしたたり』（角川文庫）という本を出したが、これは今まで書いた小説・エッセーの中から、編集者嬢が任意にえらんでくれた章句や短文を集めたもの。それぞれの文章に関連はないが、不作為的に警句になっていたりする。その一つに、「無神経さも『人生の達人、の要素』と

いうのがある。『人生の達人、』というのは不敗の剣客の如く、人を傷つけても自分は傷つけられたことのない人をいう。老母も人生の達人ばい。一同、しょうことなき顔を見合わせ、〈てへへへ……〉とはかなき笑い。TVのサッカーのスピードはめまぐるしいので酒を飲むピッチも速くなってゆく。中で[昭和党]ひとり、今夜の献立が気に入ったらしく、〈こういうもんが食べたかったんや〉としみじみいう。といっても庶民の夕餉のこと、奢ってはいない。蛸のぶつ切り、いわしの生姜煮き。豚肉の冷やしシャブシャブに味噌だれかけ。冷や奴。泉州の水茄子。……これだけは奢りだが、この時期の水茄子こそ関西に生まれた幸せ、というもの。したたるような紫紺の皮、まっ白で、うす塩味のやわらかい果肉。包丁を当てず、手で裂いて小鉢へ。〈毎晩、こんなご馳走、食うとんのか、『熊掌に飽く、いう贅沢やな〉と[昭和党]。

私はこの文章が好きで、とりわけ「泉州の水茄子」についての記述がとても印象に残っていた。なんといっても、この描写。したたるような紫紺の皮を手でさっくりと裂くと、やわらかい果肉をパッと現れる、その様子を想像するだけで、よだれが垂れてきそうだ。

実際、北野農園さんで食べさせていただいたとれたての水茄子は、フルーツかのように甘く、瑞々しく、食べるだけでエネルギーがチャージされるような素晴らしい一品だった。

私はおいしいと密接にかかわっているものは「ストーリーを知る」ということだと考えている。例えば、それは、水茄子がはるか昔から泉州地域で栽培され、「なにわの伝統野菜」に認定されていたり、北野さんがその伝統に甘んじることなく、革新的な水茄子栽培・販売に挑戦されているということを知ることでもある。また、水茄子を愛し、日常の中でそれを味わう幸せを鮮明に記述した田辺氏のエッセーを読むということでもあるだろう。今現在では、スーパーで売られている野菜をただ買うという行為が一般化され、その野菜がそこに並べられるまでの背景を知ることのできる機会は少ない。しかしながら、ひとつひとつの野菜には当然ひとつひとつのストーリーがある。農家さんが一日一日大切に育て、天候に大きく左右されながらやっとお店で売られるまでたどり着いたというストーリーや、販売する際の包装を思わず手に取りたいようなおしゃれで素敵なものに工夫したというストーリーがある。

もしかすると、旬のその野菜を思いがけない方法で食すことを愛した文化人のストーリーもあるかもしれない。こういった一つ一つのストーリーを拾い上げ、消費者に伝えていくことは、同じ商品を「ただその場にあったから買った野菜」から「自分が数多くある選択肢から選び取った野菜」へと昇華させるのではないか。この変化は、野菜をより大切に、より適した方法で食べようとする心意気につながるだろうし、そういった行為が私たちによりおいしさを感じさせることは間違いないだろう。

そして、私はそういったおいしさの要素となる「ストーリーを知る」ということに関して、非常に高いポテンシャルを持っている野菜が水茄子なのではないかと感じている。例えば、「さわ茄子」という400年以上前から泉州で栽培されてきた、ある種「本当の」水茄子があるということもその一つだろう。この「さわ茄子」は、泉州の土に合っていて、とてもスムーズに、とてもおいしく育てられるのにも関わらず、見た目が悪いという理由で、今や栽培している農家さんがほとんどいないということや、その種がころうじて新潟県の長岡市で見つかったということはとても興味深いストーリーである。

こういったストーリーを知って、私自身も「さわ茄子」を食べてみたいと感じたし、400年以上も昔から水茄子が泉州で愛されてきたという歴史が「水茄子を食べる」という行為をよりエンターテインメント化させ、感動すらともなって水茄子を味わうことにつながった。これはまさに、おいしさと密接にかかわる体験であろう。

さて、エッセーで田辺氏は、日常の中で[昭和党]こと昭和世代の人々が、TVを見つつお酒をたしなんで、ささやかながらも旬の食材を丁寧に調理した夕餉を楽しむ様子を描いている。そして[昭和党]は、そんな食事こそ「熊掌に飽く」という贅沢だと語っている。[昭和党]の彼らは、一つ一つの食材が人と人の手と手でやり取りされていた時代を知っているのだろう。だからこそ、そのストーリーからさらにおいしさを感じ取ることができるのかもしれない。では、やり取りが簡素化された時代を生きる私たちがそれを感じ取ることは夢のまた夢なのだろうか。いや、そんなことはないだろう。実際に、私は北野農園さんに足を運んで北野さんのお話を伺って、さらに水茄子に興味を抱いたし、とれたての水茄子を味わうことで調理のバリエーションの可能性も感じた。何よりの課題は、このストーリーや体験をどうやって広く消費者に伝えていくかということだ。それは、販売方法の工夫や収穫体験などにつながっていくだろう。こういった施策について思いを巡らすことが、おいしさを考えるうえで求められることのひとつだと感じた。



写真1 とれたての水茄子。手で裂くと柔らかい果肉が現れた



写真2 思わず手に取りたくなるようなおしゃれな包装。

参考文献 1)1)田辺聖子著:なにわの夕なぎ,pp196-198,2003年1月