

おいしさの背景

大阪公立大学
T.S



■作られた過程を知ること

おいしさの背景には食欲が満たされることや好みの味であることとは別に、食材がどのようにして作られたのかを知ることが重要なことであると考えている。水なす農家の北野さんを訪問した際、貝塚は野菜が育てやすい地域と聞いていたが、実際には土が粘土質で野菜づくりにはむいておらず、根が深く張らない分、土地の浅いところでうまく育てることが重要であることを発見し、トマトやパプリカなども試したが、水なすが最も栽培に適していることが分かったとのことであった。また、貝塚の土地で甘くておいしい水なすを育てることができているというお話を伺い、土地の土や菌といった特徴をつかみ、その土地にあった作物を育てることがおいしさにつながるということが理解でき、食材が作られる過程には農家さんの努力があり、このような過程や農家さんの思いも含めておいしいと感じられるのではないかと考えた。

■歴史を知ること

おいしさの背景には、食材についての歴史を知ることが重要であると考えている。水ナスは、約100年前から大阪で栽培されているなにわの伝統野菜で、北野さんは品種改良され、色を濃くした泉州水なすを栽培している。品種改良前のさわなすは約400年前から種がある伝統野菜であるが、水なすに対して情熱を注いで栽培していることを知り、より良い品質を追い求める姿勢を理解することで食材のおいしさに説得力が増すのではないかと考える。

■生産者さんとコミュニケーションをとること

おいしさに関わる要因として、生産者さんとのコミュニケーションも重要なこととして捉えることができる。北野さんが栽培する水なすのように、その土地の特徴を理解し、土にあった食材を育てることがおいしい野菜をつくる秘訣になることや、泉州水なすの品種改良の歴史に加えて、北野さん自身が若い農家を育て、独立を支援しているお話も聞いた。

また、種や土の質を保ち、目に見えない変化から作物の命に影響を与えていることを理解し、海・川・土の流れのなかで命を育てるの難しさや尊さを実感するとともに、水なすづくりに取り組まれている姿勢からは情熱を感じ、消費者の立場として生産者の方と関わりを持つことで、食事をする際も、一つ一つ味わいながらおいしくいただくことにつながると考える。



写真1 北野農家さんの水なす畑



写真2 北野農家さんの水なす