

味 免 放 談

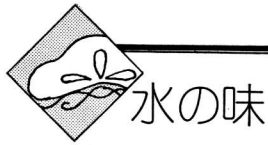
食べ物の味 水の味

水資源開発公団発行
「水とともに」誌(昭和51年1月号)
「食べ物の味 水の味」より収載。



ゲスト 吉田吉之助
(かつ吉、菩提樹主人)

右側 副総裁 小林 誠 一



水の味

副総裁 昨年春、新入社員の研修会がありました、そのときの感想文を読みますと、四国出身のひとは、異口同音に「東京の水はとてもまずい、と言っています。私はどうもすっかり水道の水に慣らされて、悲しいことにその違いがわからなくなってしまったようです。

吉田 私は昭和11年から21年までの間、大陸と日本を往来していましたが、南満、北支、内蒙古など、中国大陸の水はよくありません。水は日本がいちばんよいのではないのでしょうか。

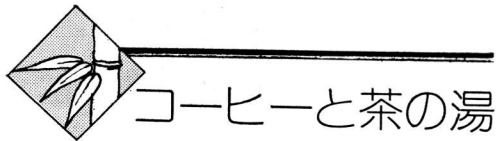
副総裁 どうもそのようです。ヨーロッパでも、生水を飲むと、すぐ腹を下すようです。水質は日本がいちばんよいようですね。

吉田 アメリカも、あまりおいしい水はなかったですよ。ナイアガラ瀑布の下を船で訪れましたが、いやな臭気がしました。その町のレストランで、ばかでっかい魚（ボラみたいな魚）を食べましたが、肉がしまっていて美味しくなかった。水の悪いところは魚もまずいですね。

副総裁 水の存在するのは地球だけで、他の惑星にはないようです。だから、地球に生きるものは全て、水なくしては生きられないという宿命にあります。

吉田 そういうわけで、人間と水とはとても深い関係があるのでしょうか。しかし、よい水質とはうらはらの、「水清ければ魚住まず」という諺もありますね。

副総裁 アメリカでは、あまり水が清すぎて魚が住みつかない湖には、窒素分などを補給して珪藻類を繁殖させ、魚が息息できるようにしていると聞いています。日本では逆に、肥料分（窒素、リン酸）が多すぎて、いわゆる富栄養化して、魚が住めなくなってきています。汚れもほどほどにあるのがよいようです。



コーヒーと茶の湯

吉田 水がよいせいか、日本には昔から茶の湯があります。今、私は新店の

「菩提樹」という店でコーヒーをいろいろと研究していますが、いちばんうまく入れるコツは、茶の湯のやり方を応用することです。あまりお湯を熱くしてもいけないし、水道の水では、カルキを除かなくてははいけません。

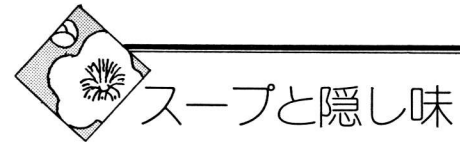
副総裁 布ドリップ方式でやられているのですか。

吉田 布は使わずに、サイホンでやっています。サイホンも、あまり粉をかき混ぜるといけないようです。茶の湯では茶笥ちやせきを使いますが、あのようなかきまぜ方の緩急を応用するとよいようです。濁ると、どうもいけません。水は濾して使っています。

昔、江戸では良質な水は、「お茶の水」あたりから汲んで持ってきたようですが、今でも特別の水というのがあるのでしょうか。

副総裁 私は久我山に住んでいますが、近くの井之頭公園にある弁天様の湧水を2、3回汲みにいったことがあります。でも、私どものように煙草を吸い、酒も呑んで舌が荒れていると、水の味が分らなくなるのではないのでしょうか。

吉田 水の味が分るか分らないかは、料理人の基本的な問題ではないかと思えます。ですから私は、毎朝舌をしぼったタオルで拭いています。



スープと隠し味

副総裁 中国の水はあまりよくないということですが、中国料理は日本料理と違って、非常に複雑な味を出しますね。

吉田 中国のスープを飲むと、隠し味というのがあります。例えば、牛の脛すねと鳥のガラと豚の骨、それに野菜などを原料としたスープを基にして、それに隠し味をどうつけるかが、その店の特徴になります。南は広東から、蘇州、上海、四川、北京と、それぞれ隠し味をもっています。中国人の料理は、当地の特徴あるものを生かし、隠し味を使って、水の欠陥を補っているのではないのでしょうか。

それに比べ日本人は、ただ看板を書き換えるだけで、京料理になったり、江戸前になったり、博多料理になったりして、それ程の特徴がありません。

副総裁 日本から輸入したグルタミン酸ソーダが、隠し味のもとになっている

とか、聞いたことがあります……。 (笑)

吉田 そうかも知れませんが、それから料理するものによります。例えば鱸ふかひれの鱠を煮る時は、グルタミン酸ソーダを入れた方がよいとか悪いとか……。それに程度の問題もあります。鳥のスープなどは、あまり入れると主体の匂いが消されてしまいます。加減が難しいでしょう。

副総裁 鱸の鱠はそのもの自体、全然味が無いので、それに微妙な味をつけることは、非常に難しい技術ではないでしょうか。

吉田 東支那海から南方の海岸線にある料理店の目玉商品は、魚など海産物だといえましょう。そして魚でも、もともと味のない魚をどう味つけするかによって料理がテストされます。殊に、鱸の鱠、つばめの巣、なまこ、この3種類をどう処理するかが問題です。それにはスープと深い関係があります。

副総裁 日本でも、お吸物の味がうまくなれば、料理人として一流といえるようですから、清汁すましじりというのは料理のなかで、いちばん難しいわけですね。



吉田 中国料理で湯(タン)とか羹(カン)とかいうのがありますが、あれはいわゆるスープとか羹物あつもののことです。これが料理の基本になっています。日本にも奈良、平安の頃、大陸から伝わりましたが、その通りに伝承されないで、いつのまにか小豆菓子あづきの羊羹に変化してしまいました。羹物の本来の意味は、羊でつくった羹物(熟物)つまり羊羹で、それがある程度温度が下がると、寄せ物みたいに固まってくるというものです。今では、内容も形も変わっています。

副総裁 いわゆる「にこごり」ですか。

吉田 そうです。ですから火を入れると、どろっとした濃汁になるし、ほっておくと羊羹のような固型物になります。フランス料理でいうプイヨンのようなものです。



副総裁 水もそうですが、日本では料理の材料がよいので、もとの味を生かすのが料理の本筋ようですが、中国やフランスでは、相当加工しないと駄目でしょう。

吉田 おっしゃる通り日本では料理法もそうですが、お酒でも、新酒は尊ぶけれど、手入れをしてねかせた古酒は尊ばない。それは、材料の米が毎年豊富にできるという自信があるからでしょうか。コーヒーでも、豆が古くなればなるほどよいのです。ですから、6~8年も豆を乾燥させながら貯蔵する倉庫がなければ、本当の美味しいコーヒーは出せません。そこいらが、日本人とヨーロッパや中国の人の物の値打ちの考え方の違うところではないでしょうか。

副総裁 日本の酒は長くおくと腐りますが、中国の老酒などは、子供が生まれた時に仕込んでおいて、その子の結婚式に出すぐらいの方がおいしいそうですね。

吉田 かつて村松梢風さんから、「古書読む可し、古酒飲むべし、旧友親しむべし。」という揮毫をいただいたことがあります。とにかく、フランスにはブドウ酒、イギリスにはスコッチウイスキー、中国には茅台酒(マオタイ酒)、老酒、白乾兒(パイカル)、五加皮(ウーチャピー)酒など、古酒飲むべしの名酒があります。でも朝鮮などには民族固有の酒がないようですね。

副総裁 いわゆるにこり酒(どぶろく)は飲んだことがあります。回教徒は、宗教的な戒律から酒がないのですが……。それに日本料理には日本酒、フランス料理にはブドウ酒のように、その国の酒はその国の食べ物に合っているようですね。

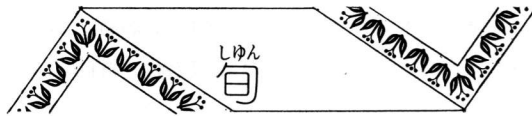
吉田 日本酒は米の漬物のしぼり汁、ブドウ酒はブドウの漬物のしぼり汁です。料理のプロセスは、これらの汁があって、さらに料理の前工程があって、本格的な料理に入るものなのです。ところが日本料理は、水がよい、野菜が新鮮、鮮魚がいつでもとれる、米は年中あるというように、大自然の恩恵に浴しすぎているので、前工程を準備しないのが特徴です。日本の社会のあり方も、料理と同じように単純で簡素で、他の複雑な社会に比べると1工程も2工程もぬきになっているように思えます。



吉田吉之助



小林 副総裁



副総裁 それに日本料理には旬があって、野菜や魚も、それぞれとれる季節なり、おいしい時期が決まっています。もっとも今は温室でも栽培されますから、ものによってはいつでもあるようですが……。

中国料理では、上海の蟹は秋口が旬と聞いている外は、旬の料理を聞いたことがありません。食べ物と季節の関係はいかがでしょうか。

吉田 旬は10日、10日の区切りですが、節というものもあります。節は1年間に24節ありますから、24のせち料理があるわけですが、慣習としては5節旬の料理となっております。今の日本ではお節料理といって正月だけのことになっています。中国で羊の肉を食べさせるのは確か10月から4月頃までの草枯れの期間でしたね。中国にいた時は忙しくて、そこまで料理の研究はできませんでした。

6、7年前、アメリカに行った時は、アメリカの日本料理店をまわって、アメリカ人や外国人相手の日本料理をしなければ駄目だと文句を言いました。皆日本人ばかりを相手にしていました。江戸前でないと日本料理でないとか、わさびが生でないと駄目だとか決めこまずに、現地産のホースラデイシュ（西洋わさび）で刺身を食べさせるには、どうしたらよいかを考えたらどうかと思いました。

副総裁 ホースラデイシュでは、辛味が足りないのでは……。私は外国では無理して、日本料理を食べなくてもよいと思います。世界各国それぞれの処で、ご当地の料理を食べればよいと思います。



副総裁 また水の話にもどりますが、料理のとき、水加減をいかにうまくやるかということが料理のこつのようなですね。それに火の強さを調節することが大切なようですね。

吉田 料理の本には、中火とかとろ火とか書いてありますね。料理によっては、相当熱くなければならないものもあります。また椎茸のように、生と干した物では全然味が違い、あつかい方もちがうものがあります。料理は水と火を使って、いかにして素材そのものの味を生かすかが問題点なのです。水加減、火加減、煮加減、焼く、炒る、蒸す、^ひ浸す。盛る、出す、引く、などの加減から飲食店では取り加減が問題になります。

いま料理の作り方の本がたくさん出ており、どこの奥様方も、2、3冊もっておられるようですが、何が何gとかいって、学校の教科書的で、誠に素人くさい教え方です。それに食べ方まで教えているのは極めて稀です。そこら辺も、今の料理が本格的な域になっていないからだと思います。

以前、文部大臣で松永東という方が、私の店に来られた時、^ミ松永さん、トンカツの食べ方をご存知ですか、と聞くと、^ミいや知らぬ、とおっしゃいました。^ミトンカツの食べ方をご存知なくて、よく文部大臣が勤まりましたね、と失礼な冗談を言うと、^ミ俺にも教えてくれ、ということになりました。

トンカツは、皆さんソースを頭からぶっかけて食べます。ところが、頭からかけると、折角カラッと揚げた衣が、ドロッと溶けてしまいます。それに残った時、もって帰るのにみともない。ですから、トンカツ皿のあいたところにソースを置いて、これにトンカツをつけて、召し上って載いたらよいのです。

副総裁 銀座のある店では、小皿が別にあって、杓子でソースをすくって入れるようになっていました。おたくでも小皿を出されてはいかがですか。

吉田 小皿まで出すところは、お値段が高いのではないですか。

副総裁 いや、おたくと同じですよ。