

石狩のうま味^み

2013年、和食はユネスコ無形文化遺産に登録され、改めて日本そのものが見直される機会ともなった。和食は日本の総合力と言っているだろうか。基本となる出汁は、北海道の昆布、各生産地のかつお節と、京料理の融合が生んだもので、在の食が歴史のストレーナーをくぐり抜け今日に遺されたものだ。私たちは「うま味」を感じると笑顔と共に「美味しい」「うまい」と発し、「日本人に生まれて良かった」といった幸福感にも同居することができる。基本味といわれる甘味、塩味、酸味、苦味にうま味が加わったのはそう昔のことではない。しかし、欧米人に受け入れられるには時間を要し、偏見時代から今日までの「時」が醸し出し、ようやく分かっていただけたと考えるところ、層愛おしいと思ってしまう。▼江戸時代、石狩場所は川上に散在する十三場所の元場所であった。鮭は武士の俸禄であり、荒巻は徳川家に献上するほどであった。場所請負人の村山家文書のレシビを素に再現した「寒鹽引」が石狩観光協会会心の一品としてデビューした。基本味の第5番、うま味の成分をしっかりと身にまとったグルタミン酸と、熟成した変色は石狩にも所縁のあるウイスキーのモルトと並べるとまた趣も変わり、誰もが超A級の食材に唸るはず。▼朝ドラ「まれ」を毎朝視聴するが、舞台となっている友好都市輪島市の塩が加わるごさらうま味が増すだろうと思うが、稀にしか見ることのできない寒鹽引に厳選塩、幻となりそうだが試す価値はある。(市長)

広告