

ジャガイモ ほくほく、 愛おしき



すずき もも

イラストレーター・絵本作家/スローフード・さっぽろ代表

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文/川嶋康雄/絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピビ』（北海道新聞社刊）、新刊絵本『あきとふゆ はたけのこちそうなーんだ?』（アリス館）などがある。スローフード・さっぽろの代表として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile : ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにこ」。

ジャガイモって、にんじん、たまねぎとセットで家に常備している野菜のひとつ。野菜庫の中にジャガイモがないとさみしくなるくらい、とても身近な野菜です。以前は男爵かメークインのどちらかを選ぶくらいでしたが、今では数えきれないほどの品種が市場にも出回っていて、それぞれの個性があって面白いなあと思うのです。

「ポテト・ブック」という本

もうかれこれ20年くらい前に友人から「きつと、あなたが読んだ方が良い本、面白いよ。」ともらった本があります。その本は「ポテト・ブック」というアメリカの作家マーナ・デイヴィスが書いた本です。あの伊丹十三が翻訳、トルーマン・カポーティが序文を書いています。内容はジャガイモの料理本ですが、ただの料理本ではありません。著名な画家たちのジャガイモに関する絵がちりばめられ、ジャガイモにまつわるいろいろなエッセイやダイエット方法まで載っている、ユーモアもたっぷりの本です。

この本のジャガイモに対する愛は深くて広い。読めば読むほど、この本の面白さが分かります。ロングアイランド*1でもジャガイモがあまりにも普通で変わりがなく日常に溶け込んでいる野菜だったからこそ掘り起こして、ジャガイモへの愛を確かめたのかなあ？なんて思います。ちなみにこの本には、ロングアイランドの学校が奨学資金の基金のために作ったそうです。(初版は1973年、日本語版は76年) もともとジャガイモ畑に建てられた学校なので、ジャガイモを主題に選び、保護者や先生、友人たちが持ち寄った、家庭のジャガイモレシピを編集したものだそうです。

「ポテト・ブック」の付録

本の最後に「日本のポテトの小百科です」という付録ページがあります。項目には「料理によってポテトを使い分ける」や「ポテトは眠っています」とか「カレーライスにはポテトがなぜ入っているのでしょうか」など。中でも、目を引いたのは「北海道の農民たちは、どんなふうにポテトを食べているのでしょうか」という項目。いったい誰に聞いたのかわかりませんが、内容はこうです。

*1 ロングアイランド

アメリカ合衆国、ニューヨーク州に属し、大西洋に臨む東西に細長い島。西端部はニューヨーク市の一部で住宅地。

*2 インカのめざめ

ジャガイモの一品種。果肉は濃い黄色。粉質で風味はサツマイモに似る。

*3 ビュレ

生またはゆでた野菜・果実・魚・肉などをすりつぶしたり裏ごしし、または煮詰めたもの。

「ポテトを二つに切り、切り口の中央をスプーンで丸くくりぬきバターを詰めて、また切り口をぴったり合わせてアルミフォイルで包んで、ストーブで焼きます。ベクトポテトですが、これが世界一うまい食べ方」と書かれていました。うちでは蒸し器で蒸すか同じくストーブで丸ごと焼いたあとに、バターをのせていたことを思い出し「先にバター、そうかあ」と、確かに美味しいかとも思いました。そして、「男爵やメイクインよりもでんぶん用の紅丸のほうが、いもくさくてうまいといっている」とあります。紅丸は初めて聞く品種ですが、でんぶん用なのであまり出回ってなかったのかな。「いもくさくてうまい」ってどんな味なんだろう、と食いしん坊は思うのでした。

オールマイティなジャガイモ

「ポテト・ブック」のおかげで、ジャガイモを見る目が断然変わってしまいました。最近はいろいろな品種のジャガイモがあるので、食べ方を考えるようになりました。以前、「インカのめざめ^{*2}」がでた頃、どうやって食べようかと考えていたときです。あるテレビ番組で東京の飲食店を出しているインカのめざめのメニューを紹介していました。食べたい人が行列を作るくらいやってくるメニューです。皮をむいて2つか4つに切り、ゆでて水気を飛ばし、そこにサラダ油と塩、こしょうでさっと炒めるだけです。やってみるとそれだけでインカのめざめの甘みと旨味がぐっとできて美味しい。とても簡単だけれど、簡単な事ってなかなか気がつかないものです。

また、つい最近のことです。フレンチの世界的シェフ、ジョエル・ロブションがテレビで、付け合わせなのに一品料理になったというジャガイモのピュレ^{*3}を紹介していました。そのピュレに使われていたジャガイモは、「北海こがね」でした。このジャガイモが一番この料理に向いているとの事。フライドポテトに最適な品種で、ほくほくしているのにしっかりと食感が持ち味のジャガイモです。作ってみたいなあ。北海こがねは近所では市販されていないのです

が、通販で手に入るみたい。品種の持ち味を生かして、脇役から主役までオールマイティな愛すべきジャガイモです。

ジャガイモ料理のオリンピック

数年前、スローフードの会合で遠軽町白滝を訪れたときに、白滝でジャガイモを生産している若い生産者にお会いしたことがあります。そのときに、年に1度「じゃがりんピック」というジャガイモ料理のコンテストが開催されていることを知りました。毎年冬にコンテストがあり、2017年度は12回目を迎えるようです。2012年には、じゃがりんピックで応募されたジャガイモ料理のレシピ本が発行されました。このレシピ本を見て「ポテト・ブック」を思い出したのはいうまでもありません。

地域でつくられるジャガイモのPRのために開催されてきた「じゃがりんピック」ですが、レシピはインターネットでも応募できるようになり、全国からレシピが集まるようになったそうです。そして、参加者も老若男女を問わず、いろいろな方々が参加しています。なかなか実際にイベント会場に行くことができず、毎年そつ様子をネットで拝見させていただいているだけですが、地域で生まれた小さなイベントがどんどん育って、地域の特色になっていく様子がとても頼もしいです。また、多彩な料理に変身するジャガイモの新しい可能性を感じるのです。見ていると美味しそうで、いろんなジャガイモをいろんな料理で楽しみたいと思います。

さいごに

食いしん坊のあれこれを10回に連載、描かせていただきありがとうございました。改めて食べる楽しみや食材にまつわる思い出、そして出来事を掘り起こすきっかけになり、面白かったです。食いしん坊なエッセイをお読みくださり感謝申し上げます。

これからも道産食材を中心に「食べる事は生きること」を信条に、大切に食べて、大切に描きたいと思います。

