

# ただ今、 道産子修行中!

まさごのりこ北海道魅力発見録

~その7~

## ~保存食いろいろ~

真砂 徳子

フリーアナウンサー



イラスト：真砂徳子

### 「弘法も筆のあやまり」

あきらかに凍った刺身を前に、そんなことわざを思い出した。ここは、漁業王国・北海道である。新鮮な魚介が凍ったまま客に出されることなどあるはずがない。料理人にだって間違いはある。そして私は穏やかな人間である。文句など言わず、少々の事情には目をつむろうと、その刺身が溶けるのを待つことにした。溶けない…なかなか溶けない…まだ…溶けない。あれは、私と「ルイベ」の初対面。寛大な客を気取る私とルイベのにらめっこは、その後、しばらくの間続いたのだった。

ご存知「ルイベ」は、アイヌの伝統的な保存食である。冬の昼夜の寒さで、冷凍と乾燥を繰り返し凍らせた鮭は、生臭さが緩和され、寄生虫も死滅し、その上、鮭本来のうまみも増す。食の保存方法のみならず、食をより美味しく豊かに味わう術を伝える貴重な「先人の知恵」を、「あやまり」と思い違いした私。あの日のあやまりを、今改めて、あやまります！

思えば「先人の知恵」を味わう機会は、何も居酒屋や郷土料理専門店ばかりではない。今朝食べたベーコンもヨーグルトも、昨夜の酒の肴<sup>さかな</sup>のチーズだってぬか漬けだって…我が家の食卓に並ぶ見慣れた「食」にも、「保存食」に由来するものは多いのだ。そもそも、冬の寒さや天災が原因で、飢えに苦しめられていた大昔の人々が、食材の特性と自然の力を活用し編み出した「保存食」。塩蔵、乾燥、糖蔵、発酵、燻煙、酢蔵など、その保存には、産地の風土やかかつての人々の暮らしを垣間みる、実に様々な方法が用いられている。

例えば、北国・アイヌの人たちが寒風にさらした魚も、中東では、灼熱の太陽が照りつける砂の中や屋根の上に並べ、保存食にする。亜熱帯気候のタイでは、高温で発酵させた塩漬の小魚が、魚醬<sup>ぎょしょう</sup>「ナンプラー」になる。ヨーロッパでは、狩猟の際の携帯食として、古くから乾燥肉が重宝され、ベーコンやハムは、生肉を味わえない農家のごちそうだったそうだ。肉の漬物「鴨肉のコンフィ」は、フランスに伝わる越冬のための保存食だが、今でも、家庭料理のメインディッシュとして親しまれているという。中国の「ザーサイ」、韓国の「キムチ」、ドイツの「ザワークラフト」、イタリアの「アンチョビ」、函館の「松前漬け」…各国の農村、漁村風景を想像させる漬け物の

数々。家畜の乳を駆使したヨーグルトやチーズからは、肉も魚も手に入らず、食糧を蓄える場所のない中で生き抜いた遊牧民たちの苦勞がうかがえる。

「保存食」を通し思い知る、地元の食を吟味し味わいつくしたご先祖さまの創意工夫。それは、貧しく厳しい時代を生き抜くためになくてはならない努力であったが、その精神が、近頃の「地産地消」や「スローフード」運動の取り組みに通ずることも興味深い。食にまつわる「温故知新」。そう考えると、晩酌のおつまみだって、一層味わい深いのだ。

ところで、その誕生以来、もっぱら手作りだった保存食は、ナポレオンが、軍隊で携行する保存食の発明を呼びかけたことを機に、1804年にはフランスでピン詰めが、1810年にはイギリスで缶詰が考案され、加熱殺菌と密封で食材の風味を損なわずに食品を長期保存することが可能になった。その後、冷蔵、冷凍技術の発達、缶詰の技術を応用したレトルト食品やフリーズドライの研究も進み、現在その味は、生の食品と区別がつかないほど美味しいものも少なくない。

以前、小樽市の水産加工会社が開発した「冷凍すし」を解凍して食べ、驚いたことがある。ネタの歯ごたえといい、口の中でやさしくくずれるすし飯の握り加減といい、いつもの寿司と変わらない味わいなのだ。この寿司は、海外での寿司ブームにも乗り、国内だけではなく、世界各地で売り上げを伸ばしているそうだ。更にこの会社では、独自の冷凍技術を生かし、ラーメンやそば、焼き鳥など、道内の美味しい食を出来立てさながらの味で全国へ出前する新しいビジネスも展開しているという。北海道の物流面のハンデをものともしない、頼もしい試みなのである。

ユニークな「非常食」もある。日本の老舗チョコレートブランドが販売している「保存食チョコレート」は、チョコレートの劣化を早める乳脂肪分を抑えて作られ、冷暗所であれば1年間は保存できる。「乾パン」ならぬ「缶パン」は、スチールの缶にパンの生地を入れ、そのまま焼き上げ、脱酸素材を入れ密封したもので、こちらは、2年経っても、焼きたてのような風味が味わえるという。しかも、チョコレート味、つぶつぶイチゴ味等、バリエーションも豊富。缶入りなので潰れる

こともなく、散歩やピクニックの携帯用に、買い求める人もいるそうだ。「保存食チョコレート」も「缶パン」も、12年前の阪神淡路大震災をきっかけに開発された保存食だが、その味は、これまで味気ない味が当然だと思われていた「非常食」のイメージをはるかに超えているようである。

しかし、食品の味や鮮度を保つ技術が、飛躍的に進む中、まだ十分食べられる食料が、難なく捨てられている現実もある。今、日本では、毎年2000万トンの食料が廃棄されているという。これは、スペイン一国分の人口、およそ3800万人分を養う量に相当するそうだ。

「保存食」が身近になるにつれ、もともとそれが、飢餓を憂い考案された「食」であることを忘れてしまいそうになるけれど、「保存食」の進化の軌跡には、飽食の時代を見つめ直す、大切なメッセージが込められている気がする。

かくいう私は、辛い好き嫌いもなく、何でも美味しくたいらげる健康な胃袋の持ち主だが、時折、わざわざ缶詰まで、冷蔵庫にしまい込むあわて者の性格と、レトルト食品に頼りきりで、一向に料理の腕があがらずにいる至らなさを、見つめ直す必要がある…気がいたします。



#### profile

真砂 徳子 まさこのりこ

フリーアナウンサー

埼玉県出身。明治大学文学部卒。新潟テレビ21アナウンサーを経て、北海道に移住。ニュース、バラエティ、情報・教養番組などテレビを中心に幅広く活躍。2005年独立し、真砂事務所を開設した。<http://www.masagonoriko.com/>