

●春日部市民文化講座（第18回）

◆日 時：2015年12月2日(水)10時（ぼぼら春日部4階会議室）～11時

◆テ ー マ：講演「和食にかけてきた自分の人生」

講師：持木 昭夫さん（料理人、懐食「山ノ月」ご主人）

◆ゲスト紹介：《前掲と同じ》

■日本料理はお母さん料理と板前料理

60歳の時に、今の『山ノ月』を立ち上げまして11年を迎えることができました。振り返ってみますと、あつという間の11年ですが充実していたと思います。今日はその11年の力を出し切ってお話したいと思います。今日のお話は「日本料理」についてです。私の55年間の経験をもとにしまして、私なりの「日本料理」についてお話したいと思います。世界の三大料理と言いますと、どなたも第一に「フランス料理」を挙げられると思います。二番目が「中華料理」で、三番目が何処の国の方にも聞いても、自分の国の料理を挙げられます。ですから、私も三番目に「日本料理」を挙げたいと思います。そんな「日本料理」も二つに分けて考えられると思います。その一つは「お母さんが作る料理」です。赤ちゃんへの離乳食から始まり、幼児、少年、成年、大人、老人に至るまでのエネルギー源となる料理です。これも立派な「日本料理」だと言えます。それともう一つが、特権階級の人たちが食べた懐石のような「板前料理」に分けることができると思います。



■お母さんが作る料理

最初に「お母さん料理」からお話したいと思います。今から70年前になるのですが、戦後の何も無い時代にベビーブームが起きました。何処の家庭でも家族が多い中で、配給制度によりお腹を満たすことができるほどの食糧がありませんでした。我が家では裏庭を潰して畑にし、そこでダイコンやジャガイモ、サツマイモといった品物を植え、収穫して食べていました。ダイコンはさいの目に切ってご飯と一緒に混ぜてダイコン飯にし、サツマイモやジャガイモは蒸かして3時のおやつとして空腹を満たしていました。これが大変なご馳走だった訳です。私が小学校の頃は、学校を終えるとカバンを置いて、四つ手網と棒きれ、糸とスルメイカを持って西口の田んぼに来て、この辺りを流れていた廻船堀に網を入れて小魚を獲っていました。だいたい4～5匹、多いときには10匹くらい獲れた記憶があります。一方、棒きれには糸を結び、その先にイカを結わいてエビガニを獲り、小魚やエビガニをバケツ一杯にとっては家に持ち帰り、料理をしてもらって食べていました。当時の調理場と言いますと土間で、土間の一角に流しを置いただけの調理場でした。調理道具は七輪が一つ、ご飯を炊く竈が一つあるという程度のものでした。小魚は煮てもらったのですが、味付けは塩、醤油、砂糖、味噌ぐらいのもので、小魚には色が着くかどうかという程度の醤油をたらすくらいでした。エビガニも頭としっぽを取って、その程度の味付けで煮てもらったのですが、産地直送ですからプリプリと美味しかった記憶があります。頭としっぽは、我が家で飼っていた家畜の餌に混ぜていました。この家畜は我が家の催し物、行事の時に食べましたが、当時、我が家にとっては貴重なタンパク源でした。

■板前料理

一方、特権階級の人たちが食べていた懐石料理のような板前料理ですが、江戸時代になると特権階級の人たちの会合で食べる料理、会席料理に変わってきます。会席料理は品数も多く、豪華になってくるのです。明治時代になると、力を付けた商家や大農家でも食べられるお祝い膳になってきます。お祝い膳には、鯛のお頭付きをはじめ、二の膳、三の膳と付いてくるようになるな“おもてなし料理”になってくるのです。板前料理においても、昭和40年代前半までは冷蔵庫がなく、氷が貴重な時代には木箱に笹の葉や杉の葉を載せて輸送していました。ですから春日部辺りの魚屋は、夏場には痛まない乾物を扱っていたようです。昭和40年代後半になると冷蔵庫が一般的になってきます。そうすると海の魚もこの辺りまで輸送されてくるようになります。そして、宴会料理を出す店が出て来ます。私の生まれた「ヤマヤ」もその一つです。私もそこで45年に亘って宴会料理を修業して来ましたが、そして、11年前に「山ノ月」という店で懐食料理と名付けて、食前酒、先付、前菜、お椀、お造り、焼き物、煮物、揚物、酢の物、お食事、デザート、そして高橋先生の前で申すのも恥ずかしいのですが、お抹茶を差し上げています。私が「ヤマヤ」時代に魚の鮮度の目安として覚えたのは、当時は魚が固いモノが鮮度良しとされていました。それが今では、魚が飛行機に乗ってくる時代でして、大分県からは関鯛や鰯がまいますし、長崎県からはハタ、アラ、クエ、ヤガラといった魚がきます。それに近海で獲れる鯖や鰹などを合わせてお出ししています。今では、魚が固くなる前に使うことができ、美味しく召し上がっていただけます。宣伝になりますが、よろしかったら是非、「山ノ月」でご賞味ください。

※この後、おせち料理のあれこれなどをご紹介します。

今回は「お母さんの料理」と「板前の料理」、そして時節柄の「おせち料理」と持木さんの人生と重なって…。