

ESSAY

続 好い加減食べもの記

浜野 恭一

東京女子医科大学理事

前巻に東京の食べものとして、ソバ、鰻、天ぷらについて雑文を書きましたが、ある方々から、まだ寿司だの、焼鳥だの、赤チョコーチンだの残っているじゃないか、あんな尻切れトンボでなく続きを書けと叱られたこともあり、今回で完結の意味で書かせていただきました。

4. 寿司

寿司は子供のころから大好物であった。というよりは、戦時下の少年時代ではめったに口にはいらぬ貴重品であった。そのころは寿司を食べるというだけで、幸福感で一杯になったものである。当時、もう屋台の店などはほとんどなく、出前の寿司を皆で食べたわけであるが、こんな旨いものがあるものだろうかと思っていた。それが尾をひいていて、いまだに寿司と聞くと目が輝いてしまう。一方、こんな理不尽な食べものもめったになく、いつでも相手のいうなりに支払いをするようになっていくし、同じ寿司屋であっても、その時々でずいぶん値段がちがう。あるときは馬鹿に安く、あるときはひどくぼられた感じがするのは私だけであろうか。だいいち数人で何時間も飲み食いした料金が、それで正確に出てくるとは、とても信じがたい。

浅草に松波という店があり、ここでは活きた魚しか扱わない。つまり冷凍した魚は一切

使わず、したがってカウンターには冷蔵設備はない。誠に凝った職人芸の店ではあるが、やはりある時は涙がでるほど安く、ある時は目の玉がとびでるほど高い。紹介してくれた友人が、「君、あの店は仕入れた種は1日かぎりだから勘定はその日の客の数で割っちゃうんじゃないか」といったのも、まんざらいい加減ではない感じもする。

寿司を書いた文章では、丸谷才一の「岡山に西国一の寿司屋あり」が絶品であって、長い間その魚正に行きたくて仕方がなかった。ある時学会で岡山にでかける時に、岡山出身の榊原教授に、何気なくこの店の話をしたら、良く知ってますねと感心された。ところが学会中のある日、今日の昼はご希望の魚正に予約してありますからと案内されて恐縮した。どうやら先生は、私の話を暗に連れてゆけと謎をかけられたと思われるらしい。この時食べた、ままかりのにぎりの味は未だに忘れられない。後年、女子医大で同じ話をしたところ、やはり岡山出身の産婦人科、武田教授にご馳走になる羽目になった。どうも私のしゃべり方が物欲しそうなのか、岡山県人がすぐれて気前がよいのかよくわからない。

寿司の思いでということ、どうしても子供のころのことが強烈である。小学校4年の時、年上の従姉妹が夜ひょっこり訪ねて来たことがあった。絶好のチャンスと寿司をとろうと

ろうと母親に頼み込んだ。たまたま出前がないので、取りに来てくれればということになって、二人で勇んで出かけた。寿司屋の中に入ると、赤くなって好い機嫌でしゃべっている客が一人いた。青天の霹靂であったことに、その人は私の担任の先生であった。なぜ学校の先生が青天の霹靂だったかはよくわからないが、私のとった反応は、まず逃げようとしたことである。従姉妹の背中にかくれて、小声で早く外へ出よう出ようといいながら袖をひっぱったが、彼女にはわけがわかるわけもなく、恭ちゃんどうしたのよと小競り合いになった。たちまち先生に見つかって、なんだ濱野君か、君も今夜寿司を食べにきたのかね。ここに座って一緒にやろう、と無理矢理すわらされた。それからしばらくの間は緊張の極であって、子供用ににぎってもらった寿司も、味もわからず第一ほとんど食べた記憶もない。今考えると不思議であるが、どうも夜寿司屋に行くのは悪いことであり、先生がそこで酒を飲んでいる、とんでもないところを見てしまったという感覚が働いたらしい。

戦後の飢餓状態がやや緩和されたところに、戦後はじめて寿司屋で寿司を食べた。ただし米は一人前一合を持参するのである。当時中学3年で、一人で東京にいた私にせがまれて、母が疎開先の群馬県から米持参で来てくれたのである。このときも寿司の味は全く憶えていない。ただ、足の悪い母と一緒に寿司屋を探して歩いた湯島天神下のやや淋しい真昼の風景と、息子に寿司を食べさせるだけのために満員の汽車ではるばる出かけてきた母に対する、半分自責の念と半分感謝の念の、やるせないような気持ちを好く憶えている。

さて、子供の時の体験は長くインプットされていて、現在でも安くて旨い寿司屋に案内しましょうなどといわれると、なんとなく気

がそそられる。ところが実際には、安くて旨い寿司屋などほとんどないのであって、かりにあっても誰も教えてくれないのが本当のところであろう。山口瞳の随筆に、人形町に極楽のような寿司屋があって、つまり種が好く、旨く、値段は銀座の5分の1、そこに高橋義孝に連れてゆかれる話がある。ある時この店を探してみようと思い立った。もちろん、寿司屋の名前は書いてないし、旨いもの案内の本をあさっても、それらしい名前はない。久松警察署の前で待ち合わせたというのが手掛りといえ手掛りである。最終的には伝手を頼って人形町に古くから住んでいる食通に聞いたところ、たしかに夫婦二人でやっていたそういう店は在存したが、今は閉めてしまって、跡形もないということであった。結局、安くて旨いという店は、どんどん客が来て拡張を重ねて墮落してしまうか、消耗して廃業してしまうかという運命をたどるのである。

最近では、そういう欲ばった考えは捨てて、親切であり押しつけがましくなく、値段はまあまあで、大きな顔をした常連がいないというくらいで満足することにしている。

5. ワイン

本来ならば、当然日本酒となるところであるが、私には日本酒の微妙な味わいというのがよくわからならしい。日本酒はみんな越の寒梅だという感じになってしまう。しかし、日本酒でつくづく感心するのは、熱燗でも好く、人肌でも好く、冷やしても好く、ヒレ酒や肝酒キモでもよく、あらゆる肴に調和し、極端に言えば、塩や水を肴にしても好いという適性である。あらゆる文化を無理なく吸収してしまうが、個人主義だけは根づかない日本人の酒だなと思う。

ワインはその意味では全く日本酒と反対で

あって、生きている酒であるため歳月とともに変化するし、産地と歴史の多様性と相まって複雑をきわめているし、個性をてんで主張して簡単には食べ物と調和しない。私の定義はワインは食事とともにある酒というシンプルなものである。先ごろの長野オリンピックで禁酒がたてまえの選手村に、フランス選手団が、これは酒ではないといってワインを無理矢理もちこんだ事件があった。フランス人にとっては主食なのであろう。

食事の一部とはいっても、このくらい相手をみる酒はなく、お互いが高めあってすばらしい味になることもあれば、肴と合わず惨憺たる結果に終わることもある。パンとバターが結局ワインに一番合うと好くいわれるが、あれはバターのせい、パンは蛇足ではないかと思っている。パンがそんなにワインに合うなら、白米も時にはワインと相性がよくても好いではなからうか。

私は戦中戦後の育ちのせいで、ものの味については常に女房に馬鹿にされている男ではあるが、それでも時には大当たりすることがある。シャンベルタンというワインは、それほど好きではなかったが、ある日1994年のジュベリイシャンベルタンを開けて、生フォアグラをバター焼きしたのに醤油をかけ、炊き立ての白米と一緒に肴とした。フォアグラを箸の先でくずして醤油としみ出ている油にまぶし、少量のめしと共に口に入れる。そしてシャンベルタンをすすりこむ。これは悪魔の贈り物と思われるくらい美味であった。ワインの方も香りと同時にすばらしい切れ味がでて、いっぺんに認識をあらたにした。ところが悲しいかな、味をしめてまたやろうと思っても、同じ年の同じネゴシアン（Negociant）のワインは東京中まわっても手に入らないのである。同じ銘柄だが、ネゴシアン（Négociant）の違うシャンベルタン

で試みたが、やはり前ほどではなかった。したがって私の説を実証するために、皆さんをご招待することもできず残念に思っている。

モンラッシュェの名声はつとに高いが、これを寿司で飲んでみようと考えた。テニス仲間と寿司屋で一杯という会があったので、ひそかにもちこんだ。いやな顔をする親爺さんを拝みたおして、キリリと冷やしといてくれとあずかってもらった。ころあいをみて出してもらったが、これは全く駄目であった。第一粗末に扱われたとみえて、ちっとも冷えていない。寿司もワインも生臭くなって妙な味がする。この寿司屋ではキャビアを握ってだったので、それで飲んでみようとしたが、今日はいいキャビアが手に入らなかったのですいません、とあっさり断られた。最後にワイン通の友人に駄目ですな、これじゃあモンラッシュェが可哀想ですな、ととどめを刺されて大失敗に終わった。

この話には後日談がある。それから私は、魚、醤油、酢などに、いかにワインを合わせるかということを生涯のテーマとして（大袈裟だね）研究をはじめたが、世の中は広いもので、立派な文献がいくらかでもあるのである。「魚介類の微量成分—その生化学と食品化学」、
「ワインの有機酸と品質に関する醸造学的研究」、…ま、こんな難しいのは止めて、ワイン総合研究所の渡辺、藤原、両博士の説を紹介する。まずワインをなかに含まれている有機酸により、冷旨系（リンゴ酸系）、中間系（リンゴ酸+乳酸系）、温旨系（乳酸系）の三つに分類する。赤だの白だの、フランスだのドイツだのは止めてしまうのである。魚介類も身の中に含まれている乳酸、コハク酸、リンゴ酸、グリコーゲンなどの量などにより、この三群にあてはめてしまう。脂やタンニンの量も十分考慮に入れる。同じ系統に入れば、夢

のように合うという理論である。しかし学問の道は厳しいもので、これにもいくつかの問題がある。まず魚にはシュンがあり季節により筋肉中の有機酸や脂は相当に変化する。死後の経過時間によっても同様のことが起こる。さらに調味料になにを使うかで、有機酸はマスクされるので、全くアベコベになってしまう場合もある。一例をあげるとシュンのハマチの身には乳酸と脂が多い。したがって乳酸が多く、かつ脂肪と相性のいいタンニンを多く含む温旨系ワインがぴったりのはずである。調味料は乳酸の多い醤油とわさびとする。かくて実験をはじめたところハマチにぴったり合ったのは、赤のピノ・ノワールであったそうである。ところが、付け汁を醤油+レモン

汁にしたとたんに、味は滅茶苦茶になったという。理由はめんどくさいので省いてしまうが、この理論と実験からカズノコと貴腐ワイン、イカの塩辛とシャンパン、ズワイガニとムルソー…などの絶妙な相性を両博士は推奨されている。

ま、こんなことはどうでも好いといえば、そのとおりであるがスノブように、ああだこうだいうのも楽しいものである。フランス人やイタリア人がワインは主食だというのと同様に、日本人も酒なしではいられない人も大勢いる。最後に酒飲みに捧げるフレーズを一つ。

“事あれば飲み、事なければまた飲む。”

ドン・キホーテ