

特集 いま素材が魅力
美味しさをリッチに広げる小粒のパワー
ナッツ



UMAMI
バンザイ！
ひやおろし
バンザイ！

ワインコーディネーター

友田晶子

酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」（小学館文庫）、「いつのまにやらワインが職業」（新潮社）などがある。
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

私は絶対「甘味より旨味」派だ。
なんの話かといえば、「脂の甘味より、アミノ酸の旨味が好きだ」ということ。日本人はなぜに霜降りの肉が好きなのだろう。よく見たまえ、あれは肉ではなく脂だよ。マグロの大トロ信仰もそうだ。脂身のトロツととろける食感がいいのだろう。「食べてごらんよ、太らないから」といわれたことがあるが、なにもダイエットしているから食べないわけではない。ダイエットには興味がない。だってご飯なら一気に2合、パスタなら300グラム、宅配ピザ1版ぺろりの私なのだから。実際、極上の和牛を食べさせてくれる店で、あたしゃ500グラム食べたことがある。いいお肉はスルスルと入っていくのだ。

もちろんこのお肉はヒレ。できればシャトーブリアンがいい。もしくはフランスのシャロレー、イタリアのキアーナ、イギリスやアメリカのアンガスなど、柔らかいけど噛み応えがあってジュ

ーシーで旨味がぎゅっと詰まったものもいい。肉文化の人たちは本当に美味しいお肉を知っていると感心する。

マグロなら赤身。ちょっと酸味のあるのがいい。いい赤身には酸味があるのだ。旨味の成分はアミノ酸とかイノシン酸とかコハク酸とかグアニル酸とかいうので、どうやら旨味の本体は「酸味」にあるのではないかと睨んでいる。ま、化学的には違うと思うが…。最高の赤身はトロより高いというし。同じく高いけどこれからはフグ。これアミノ酸の塊。噛めば噛むほど旨味があふれ出てくる。ああ、たまらん。フグの美味しさがわからないという人がいるけどまったくかわいそうな人だと思う。金額的に言ってるのかな。ならわからなくてもいいが。

霜降りやトロがなぜ好きなのと聞くと「甘いから」とおっしゃる。むむむむ、あたしゃやっぱり脂身の甘味よりアミノ酸の旨味重視だな。

おおーっと、お酒の話をおぼえていた。

この旨味に合うのはやはり日本酒だ。それも「ひやおろし」が好相性。秋しか飲めない季節限定の日本酒。寒に仕込み春にしぼった新酒をひと夏おき、秋に蔵出しするお酒を「ひやおろし」と呼ぶ。夏でも暑くなりすぎない蔵の中でじっくり寝かせ、蔵の中と外の気温が同じになったこの時期まで待つと、お酒は新酒のころのピリッとした刺激がなくなり、まろみと深みと旨味をもつようになる。これを生かすにはぬる燗がいい。お肉でもお魚でも凝縮したアミノ酸の旨味をしっかり受け止めてくれる度量のある味わいになる。旨味と旨味の相乗効果だ。

旨味という概念のない外国でも最近では「UMAMI」という単語が使われ始めているという。彼等にわかりやすいのはチーズらしい。「UMAMI」のDNAを持っている日本人なら、いま一度甘味ではなく旨味を見直してみてもどうだろう。食欲の秋だしね。

イラストレーション/漆原冬児



編集後記

時代小説という枠を超え、これだけの感動を呼ぶものなのか。以前から見たいと思っていた藤沢周平原作の『蟬しぐれ』を見るために映画館へ向かった。幼少の頃から両親への尊敬を胸に、貧しい中にあっても一生懸命に時代を生き抜き、幼なじみを終生思い続ける、主人公の切なくも美しい生き方が涙を誘う物語だ。このような生き方は現代社会においても大いに共感を呼ぶことだろう。

藤沢さんは弊社創業者との関わりも深く、昭和30年代に業界専門紙の記者として活躍されていた頃からのつきあいだった。故郷を愛し、いつも温厚で相手の話をじっくりと聞き、誰からも親しまれたという。その人柄を反映するような作品は、現在でも多くのファンを魅了してやまない。ある雑誌のインタビューの中で藤沢さんは、「一度どん底をみたからどんな人も許せるようになった」と言っていた。絶望や悲しみを経験することで生まれた感情なのだろうか。日々の暮らしの中から自分らしい生き方を見つけている人には、他人にはわかりえない苦労もあるのだろう。ともすると日々の変化に翻弄され、一つの事を貫くことができなくなってしまう今日。相手思いやり、地道に毎日を生きていく、そのひたむきな主人公の姿を通じて、今までの人生を問い直されているような気がする。深い反省を込めて、変化に惑わされることなくささやかでも日常を大切にしていきたい。(N)