

天眼鏡

もう一つの肉の美味しさ

仕事、ボランティアも含めて、週に1、2回は夕方から会議や打合せが入り、終わってから居酒屋でちょっと一杯となるのが殆どだ。

そうして出かける店でお気に入りの一つが、小金井市にあるNPO 現代座を使つての打合せの後に出かける、JR武蔵小金井駅北口から徒歩3分にある大黒屋である。大黒屋は注文すると、その場で干物のクサヤを焼いてくれるとともに、冷やの酒を粗塩を乗せた升で出してくる。あらためて書くまでもないが筆者が知る限り、クサヤはあの独特で強烈な臭いから、メニューに入れている店自体がきわめて少ない。それが注文すると、あの臭いが次第に漂うようになって間もなく出されるが、これを噛みしめての旨味は絶品としか言いようがない。クサヤが大好物につき、大黒屋に入ると仲間から、私は「つたやさん」ではなく「クサヤさん」と言つてよくからかわれる。その大黒屋でもう一つおすすめが、もつ煮込み豆腐である。口の中で、もつ煮と豆腐がからまって、得も言われぬ旨味が出てくる。正直、もつ煮とはあまりご縁がなく、大黒屋に足を運ぶようになるまでは関心はなかったが、大黒屋のおかげでもつ煮に対する眼差しはガラッと変わってしまった。

関連して、よく出かける台湾での台湾料理は勿論大好きであるが、何度か足を運ぶようになってはまってしまったのが臭豆腐だ。発酵させた豆腐を揚げたり、煮たり等して食べるが、もつ煮のように煮た臭豆腐が好みだ。台湾に行くたびに、友人は気をきかせて臭豆腐のうまい店を探しておいてくれ、案内してくれる。ネットで確認する限りもつは使っていないようであるが、強烈な豆腐の発酵臭が旨味を引き出し、もう病みつきで、コロナが落ち着いたら台湾に出かけるのが楽しみだ。

さて、先日、ある会合があつて、珍しく JR 大森駅で降り、会議場所まで飲み屋がたくさん並ぶ細い路地を通つたところ、そこで「もつ煮 日本一」の看板が出

た店を見つけた。当然のことながら帰りは、この看板の出た「鳶八」なる店に入って、早速にもつ煮を注文してみた。日本酒・南部美人の冷やでいただいたが、もつが口に入るととろりと溶けるような感じとなり旨味がバーッと広がる。スープは味噌がベースで醤油も加えられている感じで、山椒がよく効いている。「もつ煮 日本一」とはよくぞこんな看板を出すものだと思つて入つたのであるが、すっかり納得。店はコの字のカウンターが基本で、その横に小さなテーブル席が二つあつて、全部で30席前後。18時半ごろに店に入つたのであるが、1席しか空いておらず、そこに座つた。地元ではけっこう知られた店なのであろうか、客は回転しながらもすぐに席は埋まってしまう。じっくり腰を据えて飲みたいところではあつたが、たまたま一人で入つたこともあつて、次回の楽しみに、ということで店を後にしたが、同じ「鳶」が入つた店にご縁のようなものを勝手に感じてしまった。

ところで、関東ではもつ、関西等ではホルモンと呼ばれるが、言うまでもなくこれらは食肉生産にとまなう副産物である。牛は正肉とされるのは重量ベースで40%、豚・鶏は50%であり、半分以上は副産物となる。これを有効利用していくことが畜産業界にとっての重要課題でもある。ここで思い出したのが、イギリスにはうまいものはない、との話に関連して書かれた本である。貴族は正肉を食べるが、一般庶民はなかなかありつけなかったというわけであるが、どっこい庶民は牛等の内臓を上手に調理することで美味しいものを食べており、イギリス料理は実は美味しいという話だ。もつ煮の味に目覚めて、この話にとっても納得がいくようになった。副産物を侮ることなかれ。美味いに加えて、循環を可能にし環境にもやさしいのだ。

(農的社会デザイン研究所 代表 鳶谷栄一)