

天眼鏡

仙台の「牛タン定食」が教えるもの

外食・中食が増えて、家庭食は減るばかりであり、これとともに食の画一化、無国籍化が進行している。これと並行して安い農畜産物の輸入は増加し、食料自給率も38%にまで低下してしまった。日本農業の危機を克服していくためにも、食文化の見直しが欠かせない。

筆者は東北・仙台の出身であるが、帰省した際の、駅構内の新幹線乗り場近くにある「牛タン通り・すし通り」で昼食をとるのを楽しみにしている。100メートル近くあろうか、通路の両側に飲食店が並ぶが、改札口に近い半分が牛タンの店、奥のほうが寿司の店となっている。昼飯時を少々外していても、牛タンの店はいずれにも長蛇の列。これに対して寿司屋もそこそこ人は入ってはいるものの、行列ができていいる店はほとんどない。特段、牛タンにこだわりがあるわけではない筆者は、一度は食べてみなければ話しもできないとして、ずいぶん並んで待って牛タン定食にありついたことがあったが、並んだり、待つのが嫌いな性分につき、それ以降はもっぱら寿司屋で食べるのみ。

ところで筆者は大学を卒業して仙台を離れたしまったが、それまで仙台に牛タン料理があること自体知らなかった。それが今では、牛タンといえば仙台、すっかり仙台を代表する名物料理となってしまう、その変化に驚くばかりだ。ウィキペディアによると、終戦にともないGHQが仙台にも進駐したが、その駐留する米軍が残したタンとテールを有効活用するために、焼き鳥屋「太助」が牛タン焼きの専門店を開いたのが「仙台牛タン」の始まりとか。

牛タンをやや厚めにスライスして、その表面に浅く切り込みを入れて塩・コショウで下味をつけて、塩なり醤油タレ、もしくは味噌で味付けし、冷蔵庫で数日間馴染ませたものを炭火で焼く。これにセットで出されるのが牛の尾部を使用してのテールスープ。麦飯は、戦後、米がなかなか手に入らなかったことから麦飯に

なったもので、今では白米に麦を混ぜたものが麦飯として出されることが多いらしい。また野菜の浅漬けは、これも冷蔵庫のない時代に生鮮野菜に代わるものとして工夫されたという。そしてこれに山形県出身の「太助」の主人が故郷の味、味噌南蛮を添えたものが「牛タン定食」の基本となっているようだ。

このように牛タン焼きは戦後、間もなく創作されたものの、一部の“通”が食するにとどまっていた。これが広がり、よく知られるようになったのは1980年代半ばで、この頃から牛タン専門の店が急増している。どうも高度経済成長後期、観光客や仙台への通勤族、単身赴任者が増えて、評判を呼ぶようになり、これをまたマスメディアが取り上げることによって地元の人も食べるようになったようだ。したがって筆者が仙台を離れた71年頃は、一部の人が知るだけにすぎなかったもので、筆者が知らなかったのも無理からぬ話だということになる。

このような仙台での「牛タン」の“サクセスストーリー”を振り返ってみると、いくつかのことを痛感させられる。一つは新しいものを生み出すのは、過去にないものを作り出すというよりは、あるものを使い切る、無駄を残さないようにするための工夫が結果的に新しいものを生み出すことにつながる。そのためにもホールフーズ、全体食という視点が大事だということである。いま一つは地産地消、地元にある食材を生かし、掛け算していくことが食文化の創造につながってくるようだ。また地元の人間以上に、よそ者、第三者のほうが先入観なく客観的に判断し、素直にあたらしいものを受け入れ易いものらしい。今こそ食のグローバル化とともに進む食文化の貧困化にブレーキが必要だ。

(農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)