

## 天眼鏡

## 肉牛とご飯による究極のコラボレーション

本コラム“天眼鏡”を書かせていただいているが、その余得ということで、ありがたいことに先般、本紙発行元の全畜連から素晴らしい牛肉をお届けいただいた。

事前にお電話があり、この牛肉は肉用牛枝肉共進会で最優秀賞を受賞したものだとのこと。楽しみにお待ちしておりますが、早速に賞味させていただいたのであるが、めったに食べられない極上の和牛の肉だということで、事前に家内や娘をはじめ、どのようにして食べるか作戦会議を開いた。結局、和風がいい。野菜たっぷりのすき焼き風にして、牛丼みたいにご飯にのせても食べてもよし、別途皿にとって酒の肴にしてもよし、ということになった。食べてみてとにかく和牛のおいしさというか、脂肪のうまみを堪能。当然のことながら普段食べている牛肉とは一味も二味も異なり、牛肉とはこんなにもうまいものであることに感激するとともに、最優秀賞の味であることを大いに納得させられたのであった。お送りくださった全畜連の皆様には本欄をお借りして心からお礼申し上げる次第です。ご配慮本当にありがとうございました。

牛肉をしっかりと味わうのと同時に、お米の持つ力、ご飯の料理の土台としての包容力をも感じさせられたことも特記しておきたい。話は若干それるが、私は魚も大好きで、刺身や干物も大好物であるが、この数年で刺身の食べ方が変わってきた。コロナ禍が加わったこともあって自宅で飲むことが増えた影響もないわけではないが、これまで刺身はまさに酒の肴として、飲みながらそれだけで食べていた。ところがこの頃では刺身はご飯といっしょに食べたほうがうまい、と感じるようになり、もっぱら酒が終わってからのご飯の上に乗せて食べるようになった。実は今回お送りいただいた牛肉は2回に分けていただいたが、1回目は酒の肴として、2回目は酒を飲んだ後にご飯に乗せていただくということで食べ分けてみた。いずれも感動のおいしさであったが、生意気を言うと日本酒との組合せだと、酒の肴としては脂が強すぎるのに対して、2回

目のご飯に乗せて食べた時の感動のほうが深く、ご飯が牛肉のうまみを引き出し支えてくれるように感じたのであった。

あらためて考えてみると、これは「口中調味」といわれる食べ方で、ご飯とおかずを交互に食べたり、丼物のようにご飯と上に乗ったおかずを一緒に口の中に入れ、口の中で咀嚼しながら“調理”して食べるもので、日本の特徴的な食べ方であるとされる。欧米ではコース料理に象徴されるように、一品ずつが皿に乗せられ、皿が空いたところで次の皿が出される。おのずと一品ずつを味わうことになり、口中調味することは基本的でない。

これは日本だけかと言えばそうではなく、少なくとも東アジアの米文化圏では共通している。特に台湾での話になるが、料理が出されるはじめからご飯が出されることが多く、ない場合にはご飯をオーダーする人も多い。台湾は南にあって熱いことが影響しているのか、アルコールを飲まない人もけっこういることから、早くからご飯を食べ始めるとばかり思っていた。あらためて考えてみるとそれだけではなく、料理をおいしく食べるためにご飯をはじめから必要としているようにも思われてくる。

ところでこの口中調味を最近では「三角食べ」といって学校給食で推進しているらしい。ネットで見ると、パンに牛乳とおかずの給食が出された場合、パンを食べた後に、おかずを食べ、最後に牛乳を飲むというように「かわるがわる食べない」子供が増えているという。

おいしい牛肉をいただくことによって、あらためてお米、ご飯の持つ能力と口中調味という日本の食文化を再認識させられたという次第。日本人に生まれてよかった！

(農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)