

七味唐辛子 散策

～ 第2回留学生実習「和の心 日本蕎麦」から ～

ほしひかる (江戸ソバリエ認定委員長)

★留学生実習「和の心 日本蕎麦」

昨年に続いて今年も筑波大に留学中の学生さんへ、「和の心 日本蕎麦」について少しだけお話する機会を林久喜先生(筑波大教授・江戸ソバリエ講師)から頂いた。

今年の学生はロシア、キルギス、アゼルバイジャン、インド、中国、フィリピン、カンボジア、ラオス、インドネシア、タイ、ペルー、チリ、メキシコの12カ国からの約20名。

さっそく、江戸ソバリエ協会で作成した「How to Enjoy Soba」をもとにお話した。

去年は、行儀の指摘をさせていただいたが、今年はそんな心配はいらなかった。

ただし、お箸を縦にセットする人が何人かいた。

それから、いつも汁を大量に注ぐ人は多い。もっともこれは日本人だってそうだ。何のためにつゆ徳利に入ってきているのかを説明しなければならない。

感心したのは、「ソバはいつ蒔く？ いつ収穫する？」という質問があったこと。ソバ・蕎麦に慣れていると、こういう基本をお話することをついつい忘れてしまう。反省だ。

さて、教室では、冷たい《ざる蕎麦》と温かい《かけ蕎麦》が用意された。

実は過日、あるセミナーで、「外国人には和食店のお品書が分かりづらい」という問題が提起されていた。確かに、ニューヨークの蕎麦屋のメニューには「Cold Hot, regular oog large oog」と表示されてあって分かりやすかった。

そういう意味では、先ず蕎麦屋には《冷たい蕎麦》と《温かい蕎麦》があることと、他に天麩羅物や鴨類の蕎麦があるという基本形をきちんと明示するのはいいことだと思った。

そして、冷たい《ざる蕎麦》には山葵、温かい《かけ蕎麦》には七味唐辛子が準備されていた。

ところが、その七味を直接《ざる蕎麦》の上に振りかけている学生さんが何人かいた。

タイからの留学生さんは「唐辛子がなければ料理じゃない」というような素振りで、蕎麦湯に私の三倍ぐらいの七味を入れては「美味しい、美味しい」と言って飲んでいたのが、妙に印象的だった。

★七味唐辛子 散策

ご承知のように山葵は日本産だが、唐辛子はメキシコが原産地。日本への渡来は16世紀ごろらしい。「唐」という字が付いているのは異国から伝わったという意味である。

唐辛子といえば、小笠原諸島、伊豆諸島、大分などが産地として有名だが、かように、蕎麦のことをやっている、いろんな唐辛子情報が入ってくる。

最近の都内では知人の成田重行さん(内藤とうがらしプロジェクト)らの頑張りで、《新宿 内藤とうがらし》の名前もだいぶ広まってきた。

その内藤新宿の《生七味唐辛子》というのを林幸子先生(料理研究家・江戸ソバリエ講師)のレシピで、大竹道茂先生(江戸野菜研究家・江戸ソバリエ講師)と共催している「更科堀井の会」で頂いたが、これは「旨味」があって絶品だった。

いつかなんかは沖縄の《島とうがらし》を頂いたので、《かけ蕎麦》に掛けてみたら、口が曲がるほど辛かった。

また、S&B 食品でやっている自分の処方七味唐辛子を作るセミナーに誘われたこともあったけど、これは楽しかった。

この「七味」というのは、昔は上方人が使っていた言葉である。江戸人は「七色」と言っていた。それが近年「七味」に統一されたとは、江戸ソバリエの薬味講座で聞いたことだ。

「七色(七味)」の元祖は江戸の薬研堀(中央東日本橋 2-5 辺)である。1626 年、薬種商の中島徳右衛門が漢方の知識を用いて「七色唐辛子」を考案したのに始まる。

が、今は東京・浅草寺、京都・清水寺、長野・善光寺の門前で販売している物が有名で、それを「三大七味」といっている。

そうはいつでも、唐辛子は日本全国何処でも産出されるので、各地の七味が見られる。中身は色々だけれど、蜜柑の皮つまり「陳皮」はだいたい入っている。

陳皮というのは、中国ではマンダリンオレンジの成熟した果皮、日本ではウンシュウミカンを乾燥させて使っているらしい。

「陳」は中国語で「古い」という意味。いわゆる「新陳代謝」の陳だけど、「価値のある」という意味もあるというところから、漢方として効果がみられるマンダリンオレンジの果皮を「陳皮」と表現するようになったのだろう。

言葉の話が続けると、「マンダリン」とカタカナで書いてあると、その語感から「英語かな」と錯覚してしまうが、「マンダリン」は「満州人の身分の高い人」=「満大人」が訛って「マンダリン」になったというから傑作だ。要するに、中国産の蜜柑という意味だ。

「ウンシュウ」もカタカナで書くと由来が分からないが、「中国温州」のこと。じゃ、温州がこのミカンの原産地かというところではないらしい。温州は港だから、たぶん集荷・出港地だったところから「温州蜜柑」と呼ぶようになったのだろう。

そうだとしたら、本当は有田焼なのに、伊万里港から出荷したから「伊万里焼」と呼ぶようになった話と似ている。

「蜜柑」の字は室町時代の『尺素往来』以後、これを使うようになったが、「温州蜜柑」以前の日本にはコミカンしかなかった。

そんなわけで、江戸初期に温州からやって来た蜜柑は天草に上陸し、有明海沿岸に広まって、日本を代表する蜜柑となった。だから、有明海沿岸の熊本、長崎、佐賀は今も一大産地であり、かくいう私も佐賀出身である。子供のころは、どの家庭でも蜜柑を段ボールで買ったり、もらったりして寒い廊下の隅に置いてあった。だから勝手に、手が黄色くなるくらいにバカバカと食べたものだった。

その「蜜柑の北限は筑波。筑波の蜜柑を《福来みかん》という」と林先生から教えてもらった。大げさにいえば、子供のころから満ち足りた蜜柑ライフを謳歌していた私は、「北限」という考えは耳に新鮮だった。

帰るためにつくば駅へ行くと、今聞いたばかりの《福来みかん》が構内で売られていた。直径 3cm ぐらいのちっちゃな蜜柑だ。「北限」ということと相俟って、いたいけなくら



【七味唐辛子 — 左から「携帯薬味入、自作の七味、内藤とうがらし、やげん堀、八幡屋七味唐がらし、島とうがらし」】



【福来みかんと、ふくれみかんとうがらし】

いだ。皮はかなり黄色い。さっそく買って食べてみると、蜜柑特有の刺激はソフトであるが、香りが高い。なるほど。七味の陳皮としてはピッタリだと思った。

話を講座に戻すと、外国の方は唐辛子がお好きなようだ。だから《ざる蕎麦》の蕎麦に直接唐辛子を振り掛けたりするのだろう。

中国料理などは辛子や山椒など数種類を混ぜて調理する。初めて口にした日本人は、舌が痺れるほどだ。また南方の人の香辛料の多さは衝撃的である。

外国の映画『タッチ・オブ・スパイス』や『マダム・マロリーと魔法のスパイス』などを観ても、いつもスパイスがいかに大事かみたいなことを根底にして作られている。

その点、伝統的には日本人はあまり辛さを望まない。素材が殺されるからだ。蕎麦通さんは、少量の葱すら「蕎麦本来の風味が損なわれる」と言って入れない人もいる。

唐辛子は、温かい物に掛けるが、それも一味より七味が人気だ。なにしろ唐辛子は七分の一だから、辛さも七分の一。それもせいぜい一振りか、二振りしか掛けない。

だけれど、見渡せば最近の日本も“激辛”が増えてきた。

どうしてだろうか？ もしかしたら韓流ドラマの影響で韓国ファンが増えてきたせいなのだろうか。それともエスニック料理の人気のせいだろうか？

そんなことぐらいで、変わるの？

変わるのである。かつて、“黒船”の到来で日本の伝統は引っ繰り返された。

そういう視点で大仰に言えば、私たちは“辛さ”においては、味覚の変化を目の当たりにしている時代の生証人であるのかもしれない。

《参考》

- 2016年1月9日留学生実習「和の心 日本蕎麦」
<http://www.edosobalier-kyokai.jp/kokkyou/kokkyou.html>
- タンス・ブルメティス監督『タッチ・オブ・スパイス』(2003年)
- ラッセ・ハルストレム監督『マダム・マロリーと魔法のスパイス』(2014年)
- フードボイス蕎麦談義第387話
<http://fv1.jp/author/hoshi/>