

ほり・かずよ 1964年生まれ。本誌記者。著書に「校長を出せ!」「死後の世界」研究」など

飲み食いがてら 堀和世

このポテサラはどこから来たのか
ソースをかけ回す前に少し考える

ポテトサラダに、やあかね、ドロシー、北むらさき、リンゴを入れるべきか否か、という口げんかから全日本ポテトサラダ研究会(全ポ研)なる任意団体を前世紀末に会員4人で立ち上げた。研究とは名ばかり、もっぱら東京・赤坂の居酒屋正駒に集い芋違いの薩摩焼酎三岳で酩酊している。むしろここもポテサラを出す、付け合わせのマカロニサラダが昔風でうまく、全ポ研マカラ派というセクト活動を始める者も現れて、まるで組織の体をなさない。

そんなふうで「ポテサラといえは男爵だよね。メイクインは肉じゃが」と半可な口を利くのがせいぜいだつたので、この本を読んで驚いた。

「レットドムーン、インカのめざめ、メイクイン、北海こがね、インカの瞳、シャドークイーン、ノーザンルビー、コロール、さ

を除外してほとんど知らない。同農場では27種類のジャガイモ(もちろん男爵も)を作っている。少量多品種販売をむねとし、Sサイズを数種類詰めた商品も人気だ。かつて流通に乗らない小さな芋はでんぷんの材料になるしかなかったという。「味は変わらないのに規格が小さい」というだけで売れない」とい



「美味しい田舎のつくりかた」

金丸弘美 (学芸出版社/1800円)

「常識」を疑い、規格外の商いを可能にするのは売り方の工夫だ。実はマッシュユ(ポテサラ)に向く品種は多く、秋のメイクインならサラダになる。そういうきめ細かな情報とともに8割以上をレストランや個人に直販するが、それに便利な「ネット通販」をしない。HPはあるが注文は電話で受ける。いわく「電話でのやりとりの方が、自分たちの思いがこもる」からだという。

食環境ジャーナリストトとして豊富な経験を持つ著者が、食と地域作りに関わり、自ら発信する起業家を全国10の現場に訪ね歩いたのがこの本だ。へモノの流通、人の移動がグローバル化する社会では、その地域でしか生み出せないものに価値を見出す動きはますます加速するだろうと著者は確信する。「価値」とは商品のみならずそれを作り、届け、食べる行為を通じた人と人の結びつきだ。男爵とメイクインしか目にしない都会人は案外と過疎に生きている。



「ブックオカ」実行委員 高倉美恵さん



「生きがいは愛しあうことだけ」 早川義夫 (ちくま文庫/740円)

底抜けに正直で、果てしなく優しく

ジャックスのボーカルだった著者が、バンドを解散して本屋の店主になり、25年後本屋をやめてまたミュージシャンに戻った。ワタシは、本屋さん時代のエッセーを読んで「なんと馬鹿正直に自分の心情を吐露(それ)も情けない部分を)する人だろう!」とファンになり、再び歌うようになった彼の歌を聴いたら、もつともつと好きになった。とりわけ、彼の「この世が一番キレイなもの」という歌が大好きで、何度聴いても、何回でも泣いてしまうのだった。

本書は、彼が愛してきた「人」「音楽」「言葉」「本」への思いを綴ったエッセー集だ。自分より若い音楽仲間との死別、その人たちとどんな音楽を奏で、どんな会話を交わしてきたか。今年1月に亡くなつたミュージシャンでプロデューサーの佐久間正英さんが末期がんになったとき、「お互いジイサマになつても一緒にやっついていくつもりだったのに(できないことが)早川さんに対して申し訳ない」という意味のメールをもらい、「どうして僕に詫言る必要があるのだろう。自分のこゝろとで一杯のはずなのに。演奏スタイルと同じだ」と、書いていた。佐久間さんがどのような人柄であるのか、この数行で浮かび上がってくる。彼の、人やモノを見る視線は、とても優しく謙虚で素直だ。だから、ときどき自分のちっぽけさにドーンと落ち込むワタシのような人間には、この優しさが五臓六腑にしみわたり、やっぱ泣けてくるのだ。