

読書日記



今週の筆者は

社会学者

上野千鶴子さん

＊9月2日～10月6日



■美味しい田舎のつくりかた（金丸弘美著・2014年）学芸出版社
■家族野菜を未来につなぐ レストラン「粟」がめざすもの（三浦雅之、三浦陽子著・2013年）学芸出版社

■檀流クッキング（檀一雄著・2002年）中公文庫BIBLIO

■家めしこそ、最高のごちそうである。（佐々木俊尚著・2014年）マガジンハウス

「田舎は、おいしい！元気になる！そして、カネになる！そのヒミツはすべてこの一冊に。」……金丸弘美さんの「田舎力」（NHK出版）の再版に寄せた、わたしの推薦文だ。

金丸さんは食環境ジャーナリスト。名前からは女性かと思っけれど、アトピーの家族を持つ父親。ある若い父親が子育てをしてみても、「食べるものがぜんぶ、カラダになるんだなあ」って感心していた。だから何を食べるかはとても大事。金丸さんは生産者をたずねて全国各地を歩き回った。そして「元氣な田舎」のヒミツを探りあてた。

その彼の新刊が、「美味しい田舎のつくりかた」。山口県周防大島町の瀬戸内ジャムズガーデン、滋賀県東近江市の池田牧場など、全国各地の10事例が紹介されている。章のタイトルも「ジャム屋がよみがえらせた宝の島」「里山の牧場に行列ができる絶品ジェラート」などと、行ってみたい気をそそる。とおりのいっぺんのルポではなく何度も足を運んで現地のことの関わりをつくりあげてきた蓄積が伝わる。

伝統野菜を発掘して創作料理につなげたのは、庄内の「アール・ケッチャー」の奥田政行シェフが有名だが、農業をやったことのない若いカップルが奈良県に就農して伝統野

菜を発掘、それからレストランをつくってしまったのが三浦雅之・三浦陽子夫妻の「家族野菜を未来につなぐ」だ。農場にレストラン「粟」を建設、評判がよくて奈良駅近くに支店を出した。奈良に名物なしと言われていたのに、リピーターの多い新名所になった。

地域づくり、村おこしには、外から来たマレビトと、元々いるシモティとが遭遇して化学反応を起こす、とかねて思ってきた。シモティが見過ごしている価値を、マレビトが再発見してくれるからだ。これまで挙げた例は、モダンを一巡して迎えたポストモダ

日常こそおいしい食べ物

の新しい田舎の姿で、昔がよかった、という性格のものではない。いくら健康によいと言われても、わたしは「正しい」食

事より、おいしい食事のほうがよい。そして力のある野菜は、実際においしい。それを

おいしく食べるのは非日常より日常。誘われていちばんうれしいのは、料亭やレストランより、家庭料理。料亭やレストランは食べ飽きた（と、言ってみたい？）が、手と心のこもったおうちめしは食べ飽きない。おうちめしの古典中の古典は檀一雄「檀流クッキング」。手元にあるものをなんでもダイナミックに料理してしまう。ヨーロッパにいたときの、わたしのバイブル

ある。檀流のDNAはしっかり受け継がれている。おうちめしのマニフェストがジャーナリスト、佐々木俊尚さんの「家めしこそ、最高のごちそうである。」。ブログにあげたしろとくさい写真が、かえって食い気をそそる。これならすぐにでもやってみようと思えるし、おいしいそう、とよだれが出る。食欲の秋。クッキングは男の教養、とっておこう。というより、食べることは生きることの基本だし、それをていねいに味わうことは、だれであろうが、ないがしろにしてはならないことのひとつなのだ。そして何を食べるかだけでなく、誰と食べるかが重要であることは、言うまでもない。



東京都三鷹市の大沢の里水車経営農家で、徳野仁子撮影

筆者は上野千鶴子、福地茂雄、松家仁之の3氏です。