

## 第16回朝活かみいちのメモ

題目：日本食と私

進行役：戸田大地さん(華生二代目)

日時：6月18日(木)7時から8時まで

参加者：14人(町内8人、初参加2人)

今回特筆すべきことが二点あります。第一は食がテーマとなった初の朝活であったこと、第二には司会役が女性に変わったことです。本日は食ということでたくさんの方々が集まりました。

戸田さんは、こうしたプレゼンが初めてとのことで、原稿を作ってもらえるほどのまじめに真摯に力の入れようでした。

まず、前半は、自分の修行時代、日本食の魅力、伝統の継承についてお話され、後半は、日本食の基本は出しにあるというのでだし汁試飲で味覚を楽しみ、また鰹節のリアルタイムでのけずりで風味を鑑賞いたしました。

以下に、お話をメモりましたので、見ていただければ幸いです。ニアンスの違いなどはご容赦ください。

なお、講演途中で参加者の自己紹介があり、そこでは各自が華生さんとのかかわりや出会いについて簡単にお話をされていました。

### ■談

<1>修行時代 料理の道に入って15年、最初の修行時代はたいへんであり、あまりのきびしさに耐えかねて半数以上の方が辞めていきましたとっておられました。また、修行時代は体で覚えろということで怒られたり叩かれたりして過ごした毎日があつて料理の基本を体で覚えました、と。

自分で本業(店)に入ってから、若い方を使ってやっていますが、人に対し怒ることの難しいことを実感しており、いまでもどうやって怒ればいいのか考え込むことがあります、とのことでした。

### <2>日本食

最近、フレンチとかイタリアンとかが脚光を浴

びていますが、そんななかで日本食をどう継承していくかが問われています。日本食は日本が長年かけて育んできたものであり、伝統の食です、と熱く日本食をかたっておられました。

### <3>伝統

戸田さんはお伝統について次のようにお話をされました。伝統は守るものではなく、時代に合わせて姿を変えて継承していくもの、とのこと。実に、名言ですね。食に限らず、何でも通じます。

### <4>だし汁

日本食の基本はだし汁にありといっても過言ではないくらい大事とのこと。戸田さんは、3種類のだし汁を持ってこられました。その三種とは、本だし(即席だし汁の素)、自家製だし、自家製でこくのあるだし、です。皆さんは3種類の汁を味わいました。どれがうまいか当てるのです。さすがに「こく」の味はすぐわかりました。また即席のものもすくにわかりました。即席がこうも味が落ちるものかと。

実は、前々日に保温庫はいかがしましょうと聞いたところ、本物を味わうには冷めていた方がいいとのことでした(まがいものは冷たくなるとぼろが出るということのようです)

### <5>鰹節。

昔は各家庭で子どもの仕事でかんなを使って鰹節を作りましたが、その後は機械による紙のような鰹節が出回り今日に至ってます。機械節も確かに風味はありますが、削りたての風味にはかなわないことはいまでもありません。それにもうひとつ、本物の鰹節用の干し鰹には表面にカビをまとっています。味に貢献しているようです。

煮干についても話がありました。煮干の使用はそばにはかならず、また煮物でもとのことでした。ものによっては多少の生臭さも必要といったことのようにです。事実、鰹節でも、生臭さの若干起こるものと、まったくないものの二種があるとのこと。です。

■今回も終了時間になっても興奮が冷めやらずに加えて、女性司会で話が盛り上がり、語り合いが続きました。

戸田さん、参加の皆さん、ありがとうございました。

