

辰巳芳子さん

(料理研究家・随筆家)

命を守るのが食文化の使命です

辰巳芳子さんは、ずっと「命と食」ということを言い続けている。遠い祖先から受け継いだ命を、未来の世代につないでいく責任。だからいま生きる人は、決して食をおろそかにしてはならない——まやかしの食が横行する中、辰巳さんの思想をあらためて聞いた。

「ものは人を手引く」

——百貨店などに辰巳さんが推奨する食材のコーナーがあります。ときどき私も利用しますが、なんとというか、一本、きちんと筋の通った品々ですね。

出汁は、日本の食文化の骨格をなすものだと思います。ですが、昆布と鰹節の出汁さえひかなくなりました。まして煮干しの出汁はもっとひかなくなりましたから、そのために、多くの煮干しの生産者が立ち行かなくなっていましたね。

あるとき、香川県で六代続いているという生産者が私を頼ってきたんですよ。煮干しがダメだから、佃煮とかいろいろ作っているけど、どうでしょうか、と訪ねてきた。

でも、どれを見てもぱっとしなかったのね。それで、「あなた、こんなことしないで、私が言うとおりにやったら、絶対おいしくなるから、出汁の素を作ったらどう？」って提案したのです。

その人は本当に私の言うとおり、忠実にやってくれました。それはたいへんな手間と根気がある作業で、いりこ一匹ずつ、ていねいにはらわたを取り、首のと

ころの血の塊も取って割いて、それを炒って、次は粉にする。それと国産原木のシイタケを粉末にして、混ぜる。それでティーパック状のものを作る。この出汁の素は一晩水に浸けておけば、粉末ですからよい味と栄養が滲み出てきます。それにいりこに限らず、豆などもそうですが、適度に炒るといことは、ものをよいほうへ導きますね。こうしたことを何一つ手を抜か

ず作ってくれたのです。そりゃあいいものができたんですよ。商品化もうまくいって、ファンも大勢ついたら、そんなことを通して思うのですが、人間、バカになれる人でないといものは作れないのね。計算や計算や儲けばかりを考える人だったら、私の言ったとおりにはやってくれなかったでしょう。手間がかかりすぎますから。でも正直に、私に言われたとおり細かい作業を黙々とやったから、その人は窮地を逃れ、成功したのです。

「ものは人を手引く」と私は思っていますが、真っ正直に本気でものときあっている、人をよきところへ連れていってくれます。

私の推奨品の売り場は菓子屋程度のもので自慢にもなりません、でもそこで紹介することで、本当にいいものを作っている方たちを少しは応援できます。



●たつみ・よしこ 1924年東京生まれ。聖心女子学院卒業。母・辰巳浜子から家庭料理を学び、イタリア留学や加藤正之への師事など西洋料理の研究も積む。94年「良い食材の会」、96年「スープの会」を発足させ、2004年からは「大豆100粒運動」を展開している。「旬を味わう」「味覚日乗」など多くの著書がある。