

醤油と味噌とクジラ肉の幸福な出会い

# クジラを抜きに食を語るなかれ

欧米の調査からわかったことは、捕鯨への反対は少数だということ。加えて食糧問題、環境問題の点からも捕鯨は大きなメリットがあり、大いに食すべし。しかしまあそんなことより、小泉先生が紹介するクジラステーキ丼を、いまずぐ食べたい。このステーキ丼は地球愛、人類愛にかかわる偉大なメニューでもあります。

農学者・発酵学者

## 小泉武夫

●こいずみ・たけお 1943年福島県生まれ。東京農業大学名誉教授。「発酵飯面」「味覚人飛行物体」などの異名がある。近著に『北海道を味わう』（中公新書）。著書多数。

### 七倍もおいしくなる！

私は昔からクジラを食べるのが大好きなんです。「クジラ食文化を守る会」の会長を、二〇〇三年から十六年も続けたほどです。

私がつとも好きなのが、クジラの赤身。尾の身もうまいのですが、高級だからなかなか食べられません。

その点、赤身は安い。

赤身は、ペッパーステーキが一番うまい。まず肉を一センチくらいの厚さで、ハガキ大に切る。フライパンに油をちよつと落とし、片面をジヤッと三十秒くらい焼いて、山のようには胡椒をかける。裏返して火を通したらまた思いっきり胡椒をかける。そうすると表面だけがこんがり焼けて、中はレア状態。最後に醤油を

ジャーツと回しがける。皿に取って、

ナイフで切り分けたら、どんぶり七分目くらいに盛った炊きたて熱々のご飯の上に、ステーキをドーンとつけてできあがり。クジラ独特の野生の匂いとピリリと効いた胡椒、醤油の香ばしい香りが食欲を誘います。なんととっても、この食べ方が一番です。

私の専門である発酵学から見ると、

クジラと醤油の相性はとてもいいんです。醤油のおいしさは、大豆のタンパク質を構成するグルタミン酸の発酵によるものです。一方、クジラ肉のおいしさのものは、イノシン酸。獣肉や魚介類にもイノシン酸は多いのですが、クジラ肉にはさらに豊富に含まれています。そして、醤油のグルタミン酸とクジラ肉のイノシン酸が出合うと、なんととうまみが七倍になる。ふつうは「一足す一は二」ですが、味の相乗作用で、七倍もおいしくなっちゃうんです。

同じ理屈で、クジラ肉の味噌漬けもうまい。赤身肉を一日か二日、味噌に漬けておき、味噌をぬぐってから焼いて食べる。ご飯にのせたらあとはもう何もいりません。肉をかじると味噌の濃厚な味とクジラのうまみが一体になって湧き出してくる。それがまたご飯の甘みに合って、失

神するほどのおいしさになるのだからたまりません。

### 日本人はクジラによって救われた

私にとって、クジラ肉の味噌漬け焼きは思い出の味でもあります。子どもの頃は弁当のおかずに入れてもらって、よく食べました。

振り返ってみると私とクジラの付き合いはずいぶん古い。みなさんご存じのように、昭和二十年代、三十年代の戦後の食糧難時代、優れた栄養価を持つクジラ肉は、学校給食で食べられました。昭和二十二年に日本人が摂取した動物性タンパク質のうち、クジラ肉が占める割合は四八%。戦後の日本人はクジラによって救われたと言っても過言ではありません。

私もクジラに救われた世代で、竜

田揚げやクジラカツ、クジラカレーをよく食べました。私のふるさとである福島県の小名浜（現・いわき市小名浜）の漁港にはクジラやイルカがよく揚がって、当時は、なぜか八百屋でクジラやイルカの肉が売られていたのを覚えています。木製のリンゴ箱に大きなクジラ肉のブロックが置いてあるんです。そこに、ドリッブ（解凍時ににじみ出るうまみを含んだ汁）がポタポタ出ててね。見ただけでヨダレが出てきた（笑）。

だから家の食卓にもクジラ肉はひんばんに上りました。家で食べる場合は、鉄板で焼肉です。あの頃の日本は、牛肉や豚肉はあまり食べられなかったから、クジラの焼肉はごちそうでした。

私はクジラが身近な港町で育ちましたが、山間の町でもクジラは愛されました。たとえば、戦後は、海か