

店頭から「こんにちは」

第8回

日本料理に舌鼓を打つ 食育は美味しいものを 食べ、お話ししながら

食育の大切さが、ここ最近、指摘されています。ただ、本当の食育とは――。

甥を日本料理の店へ

私が子どものころ、父はよく海釣りへ連れて行ってくれたものです。

釣った魚は、いつも父が調理するので、鱗のとり方とか包丁の入れ方を、何気なく見ていました。もちろん、とりたての魚ですから、子どもの私はワサビはつけずに喜んで食べました。魚の名前は、父が食べるたびに教えてくれていたので、自然と覚えたのでしょう。

そのようにして育った私が、夏休みに小学4年生の甥を、ちゃんとした板前さんがいる小料理屋へ連れて行きました。もちろん、席はカウンターの親方の前。

何を食べたいかと聞くと、あ

れもいらぬ、これもいらぬい……。『親方の気まぐれコース』で、出たものを食べるとか。

そこで、「では、家内と私の2人前を作ってもらって、そこからこの子に食べさせます」ということにしました。

最初に出てきた刺身は、すべて日本海産の金目鯛、ヒラメ、赤貝、シマエビ。2人前といったけれども、親方は、この子も1人前扱いしてくれて、すべて3切れずつ盛りつけてくれました。

親方、一本とられる

甥は、「こういう、いいワサビは醤油に溶かさないと、刺身につけて食べるんだよね」なんて生意気なことをいっています。

「赤貝もおいしいね」なんていうので、私も、「そうか、おじ

さんのような通はな、こっちのヒモの方を好むんだ。ヒモというのはな……と。

「おじちゃん、やっぱりボクもヒモのほうがおいしい。緑のつるんとしたところが、特においしいですって！」

親方がその会話を聞いていて、最近の若い子はサンマとイワシの区別もつかないのに、と思ったかどうかは分からないけれど、ニタニタと喜んでいました。

「こういうところへ来て、ちゃんとお座りして、お箸を正しく使う。そして、この魚の旬は、今ごろだ」とか、わさびは、生の魚を食べる胃腸が冷えるのを予防するんだとそれとなく教える。

あるいは、大根のツマ(ケン)は消化を助け、シソの葉は最後の一切れを包んで食べると魚毒を消すんだと。



宮川薬局(宮城県仙台市代表) 薬学博士・薬剤師
プロフィール / 1976(昭和51)年、東北薬科大学卒業。78(同53)年、同大学大学院修士課程修了。'87(同62)年、薬学博士学位。
地域に根ざしたおクスリ屋さんとして、多くのファンが。

みやがわとじ 宮川季士先生

それと、日本料理は飾りについていようなものまで、ひとつひとつ、意味があるんだぞ。などと、お話ししながら食べるのが、本当の食育ですよ。私がそういうと、親方はうなづいています。

「おじちゃん、アサリは年輪みたいなのがあつて、何歳か分かるけれど、赤貝にはないの?」「おじちゃんは知らないから、親方に聞いてみて」

お料理が出てくるたびに、会話の内容は変わり、弾みます。

すると、大きな笹の葉っぱで笹舟を作り、刺身を盛ろうとした親方、切り目を間違えたのか、笹の葉を斜めにスッと切つてしまい、盛りつけに使いました。すかさず、甥は、「親方、笹舟作り、失敗したみたい」。

隣にいたアラサーの女性たち、クスクス笑いながら、「かわいいつ」ですって。

この子はきつと、将来お酒のみになるぞ! と苦笑を……