

名庭太郎一家の味な1週間

SUN

日曜日のテーマ

味の革新

きょうも大阪のどこかで、 うまいもんが生まれている。

週末に来阪した東京の友人は食べることが好きで、大阪に来ると太郎の案内を楽しみにしている。性格や嗜好も似ており、太郎は初めて飲食した店や味を判断するとき、この友人の意見をよく参考にしている。本日は、まず新世界へ向かった。日曜は人出が多いので早めに出かけ、「串カツ」からスタート。実は時々、太郎は新世界に来て、変わらぬ味や変化した新しい味を確かめるようにしている。この後の昼と夜は、太郎が最近知ったなかでもおすすめの店に予約を入れてある。ひとつは、海外で経験した最新の技や情報が活かされている料理、もうひとつは、日本の伝統をベースに新しい世界を広げる料理である。さて、友人はどんな反応をみせるか、それも楽しみである。



大阪は、串ひとつにも革新があり、 さらにいまを越えようと進化している。

1. 関西で「串かつ」といえば、肉類、野菜、魚介類の素材を串に刺して揚げたものを指す。素材を組み合わせてひとつの料理の世界を広げた大阪発祥の串かつは、いまや新世界に多くの人を集める。しかし、常に素材などの工夫が重なり、もっと先に進もうとしている。
2. お馴染みの風景は変わらずとも、うまいもんは常に更新を繰り返している。



食を楽しむ追求すること。

食材が豊富に出回り、技術を高め合い、料理する者も食べる者もうまいもんを味わいたいという意識があるから、大阪ではおのずと食は豊になりました。なによりも約5世紀にわたって積み重ねてきた実績が、そのことを証明してくれます。豊かさはさらに楽しみを広げてくれます。味覚の追求はもちろん、目で味わう、

雰囲気を楽しむなど五感で楽しむようになっていきます。その極みが「吉兆」です。他方で、旨ければ格好をつけなくてもよいという道も示されます。その極端が、1コのとこ焼きであり、煙が立ちこめるなかで食す焼き肉です。こうして、大阪の食は庶民的なものであれ高級なものであれそれぞれに豊になっていきました。ご当地ラーメンや餃子などの単品を突出させる必要がないほど、食べ物の平均レベルは高い

のです。だから、大阪人は、おいしさを分け隔てしません。おいしければ割烹にも行くし屋台へも寄る。それぞれでの味わい方をふまえた上で店や料理に評価を下します。食を供するほうも、水準が高いので当たり前のことをしているだけでは注目もされません。そのなかで競い合いをするから、さらに独創や新機軸で勝負をかけるそんな循環が大阪にはあって、いまもどこかで、うまいもんが生まれようとしています。



「カマスの一夜干しの焼き物、
季節の味わいを盛り合わせた八寸」
(懐石料理「樹田」の料理)

3. 何種類もの料理を盛り付けた破格の八寸がすべてを語る。「吉兆」で長年修業した料理人がカウンターの客の前に出る板前割烹に挑戦するだけで話題なのに、セオリーを越えたモダンな創造が評判になって多くの人を引きつけている。

4. 皮を焼き切った身を燻製香の紙で包み低温でロゼ状態にしたサンマ。ドレッシングは野菜をピネカーで漬けた上に青梅のシロップ漬けを泡立てたエアーがのる。この組み合わせを楽しむ前に、燻された香りをまとう煙が、味覚に軽く揺さぶりをかける。

5. イタリアやスペインの一ツ星レストランでの修業に、脳内科医でシェフという異才の薫陶を受けて帰国した料理人が作り出す一皿一皿に注目が集まる(「Fujiya1935」の藤原哲也さん)。

「軽く燻製にしたサンマ、
ピスタチオと青梅のエアー」
(「Fujiya1935」の料理)。



大阪で 支持されている店

東京都よりも大阪府で多い店

	大阪府(か所)	東京都(か所)
喫茶店	12,586	8,036
お好み焼き店	3,629	1,470
料亭	406	240

(総務省平成16年度「事業所・企業統計」調査)

大阪の「喫茶店」はモーニングサービス、アメリカンコーヒー、ミックスジュースなどの新サービスを次々に生み出してきた歴史をもつ。大阪に喫茶店が多いのは、社内の空間にゆとりもなく商談や打合せに喫茶店を使わざるをえない事業所(つまり規模の小さな会社や事務所)が大阪には多いから、という説もある。

「お好み焼き店」は、全国で19,598か所だから、大阪はその約18%を占めることになる。人口10万人当たりでも東京の12に対して、大阪は41になる。この密度の差をみても、お好み焼きはやはり大阪の食を代表する存在といえる。

「料亭」は、遊興飲食となり、一般飲食店に含まれる日本料理店としてはカウントされない。江戸時代の大阪では商人が商売相手をもてなすためによく利用したことから、料亭が発展した。それは遊興を含めた飲食の形態だけでなく、供される料理の流れも創りだした。いまも大阪に料亭が多いのは、食の歴史が途切れずに生きていることの証である。