

「いくら出汁」の字で

まほろば主人

■工場から緊急連絡

「社長、大変！」
突然、かかって来たシーフーズ社長からの電話。
「今、工場から連絡が入って、塩分が足りないって。
今すぐ、塩か醤油を工場に持って来て!!」
それからしばし黙考。
タレ漬けの残された時間は、後1時間もない。
車で飛ばせば、新琴似だから、間に合う。
瞑目して、どうするかの一瞬。
家内の一言。
「0-1テストを信じれば」ハッと我に返り、
「そうか、迷う必要がないではないか」
一旦は行きかけたが、そのまま、やってもらうことにした。



※これは、貴重なタレだが、3時間漬け置きしてから、出汁は捨てる。卵が新鮮で生きているから、出汁の吸い込みが良く、早い。これが解凍物になると、長時間漬けて、味がくどくなる。

■0-1テストとは？

数日後、仕上がった醤油いくらが届いた。
恐る恐る、口に持ってくる。
その時、オホーツク沖雄武産の小粒ながら濃厚な筋子の脂が、口の中でネットリと溶け出す。
薄ダレながら、数々の出汁の旨みを湛えた磯の香りが、微かにプーンと匂った。
「ああ、筋子とは、本来こうしたものか!!!」
思いかけない、いくらの新たなる稜線を観たのだった。
「素材を活かすとは、こういうことだ」と、訓された。

「まほろばオリジナルいくら」
100g ¥1,480、250g ¥3,700

その時、0-1テストとは何か？

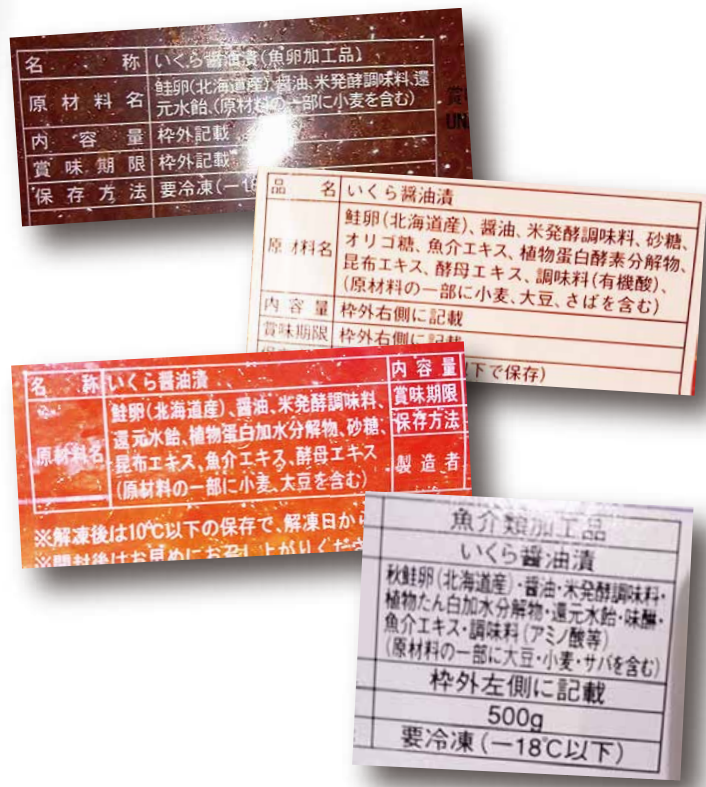
その答えがはつきりと理解できた。テストは、人間の思考する涯を目指すのではなく、天の指し示す新たな辺りを開こうとしている、と。経験と知識と予測の中で割り出す先入観を超えて、ありのままの現実を直視すること。

その大切さを、再び学んだように感じた。

毎年、作り出すいくら出汁は、あえてレシピを書き留めない。それは、気持ちを新たにして挑戦したいからだ。次々と、新たな出汁素材が増える中、一定の固定観念で自らを縛らない。全体が変われば、局部もダイナミックに変化する様子に、柔軟に対応してゆく。

■加工場の現状と加工品の現実

何事も料理は、素材であることは、論を待たない。
「和食の鉄人」道場六三郎さんが語るに、「素材8分に技2分」であると。折角の採り立ての生卵を殺さず、いかに活かすか。



一般に市販されている多くの海産物や他の加工品は濃厚な仕上げになっている。何故かは、日持ちを延ばすため、材料の鮮度と品質を不透明にさせるため、業務用濃縮タレを使う。

まほろばいくら出汁は、本枯れカツヲ節一本の削りから始まる。それに宗田カツヲを加える。
そして、「イイお嫁さんの素」の素材に用いた、鯛節、あご節、マグロ節、鰹節、さば節、秋刀魚節、更に干し貝柱を足し、調味料は、ほんの少しへうげ醬、有機本みりん、五人娘、有機ゆず汁、有機レモン酢、七五三塩で纏める。

これほどの手作り出汁を揃えるのは、味の根底を広げたいからだ。例えば、本枯れのカツヲ節を一本で澄み切ったお吸い物を伝統的に作るのもいい。だが、一歩進めて、日本古来から有り得なかった組み合わせが出来ないか。それは全国各地の素材を一挙に集められる現代の流通が可能にしてくれる。それは、今までにない未知の味わいの地平線を開くものだ。

「これは、面白い!」と自ら頷(うなず)いたのだ。
「古くして新しい道」が開ける。

「いくら出汁」の字で

まほろば主人
No.4194 15-169 11/6

料理はズブの素人だが、今までの和食の厨房で為しえなかった試みが、ここで創造できる。

これを、懐石風に薄く仕上げ、澄み切った一味の中に多様な雑味を含ませる。そして、材料の素材を一層引き立たてる。あるいは、好みに応じ醤油を足すことも許される。ギリギリのところで、手を止め、材を離す。

■初めての挑戦「なごみ筋子」

「塩筋子」は扱わないという、不思議な決まり事のようなものがあって、何故か造ろうという気が起こらなかった。一般ラベルを見ると、調味料として味の素、防腐剤としての亜硝酸Na、着色剤としての赤色102、黄色5号が、どのメーカーも使っている。もちろんこれは仕入れられない。ならば、造るしかないな、ということで、醤油いくら後の余韻で、「七五三塩」のみを使った塩筋子を試しに造ってみた。ざっと塩水で洗い、少々塩で漬け込むだけ。

塩の量は0-1テストで決め、前後の処理は、ソフテリアの小島侑子ちゃんが、手際よく造ってくれた。食味すると、なかなか好い。魚部門の竹市さんなんかは、侑子ちゃんに、「俺にも教えて」と冗談を飛ばすくらい、味わいは上々だったのだ。これは、年末商品にならないものの、近々販売開始。この試作を経て、来年は、本格的に取り組みたいと思う。



「なごみ筋子」
100g ¥900

■今年の現状

今年は、突然の爆弾低気圧の襲来で台風が、鮭の定置網を次々に破っていた。そのため10月初旬から筋子が激減、値段は高騰。製造量は、昨年の1/3に減らざるを得なかった。おそらく、今季年末で終了するものと予測される。鮭漁獲も終盤を迎え、いよいよ年末も間近に、気もそぞろになって来た。

また来年に期し、早目の準備で、多くの方々に送り届けたいと思う。



■手塩紅・時鮭セット

今年初頭、「北洋沖流し網紅鮭」の漁獲が年内で終了のニュースが流れた。それと同時に、紅鮭の値段が急騰し、業界は混乱。昨年、まほろばオリジナルの箱も作った矢先の出来事。

昨年来の価格では、到底叶わず、カムチャツカ半島の東部ウスチ沖の定置網のものを使うことになった。現物は、沖流し物に近く、食べてはほとんど変わらない。これから国内では定置網の紅鮭が主流となっていく。価格は据え置き。箱は、オリジナルデザインで、贈り先の皆様に慶ばれることと存じます。



「手塩紅・時鮭セット」
紅鮭半身・時鮭半身入り
¥6,900