

和食考

世界遺産登録に向けて

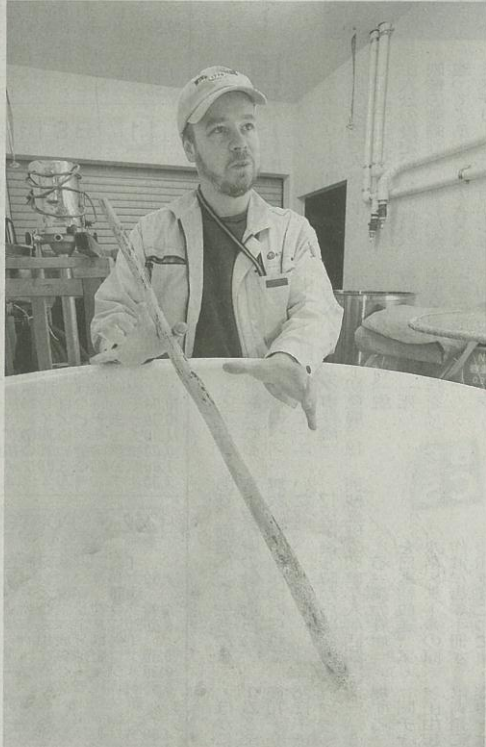
その四 うま味

雪深い丹後地方を取材拠点とする中山亭(41)は、ウイスキーの国から来た杜氏に会いに行き、不思議なことを聞いた。日本人だからこそ理解できる味覚があるのだという。

苦いという代表的な四つの味覚は世界中の誰もが感じる。だけど、日本には昔から五つめが存在した。それが『うま味』なんです。

ワインやビールは料理を選

日本独自の味覚育つ



「酒を造り日本食を味わううち、日本人と同じように『うま味』を理解できるようになった」とハーバーさんは語った(昨年11月、京丹後市の木下酒造で)＝川崎公太撮影

ハーバーさんは「日本酒は料理をおいしくする魔力を持つ。日本酒の味が日本食と同様『うま味』が軸になっているからだ」と説明する。日本のだしのおいしさの素、アミノ酸が、日本酒を醸造する過程で発酵する米か

ら豊富に生まれる。それが、日本酒をうま味を持つ酒に仕立てている――というのがハーバーさんの持論だ。だが、欧米人は日本酒にうま味を感じていても「スイート(甘い)」「としか表現しないのだという。日本酒に限らず、日本人が『うま味がある』と感じる料理でも同じだそうだ。同郷の人にうま味を説明する時、ハーバーさんはアミノ酸をたっぷり含む、完熟トマトを使う。「かじると甘さが口に広がるだろ?」

「よく味わって。らん。甘いだけかい?」「微妙に違わないか?」トマトをほお張った人がこう言えば、その人がうま味を理解した証だ。「うん。濃厚な、丸みを帯びた甘さがある」

日本茶を飲む時、鋭敏になってほしい。香りに魅了されると同時に、だしを飲んでいるかのような味わい深さを感じるはずだから。

その味覚を、府茶業会議所(宇治市)の樫山映一・事務局次長は、茶に含まれるアミノ酸(テアニン)の効果だと言います。宇治では、茶の木にあえて日光を遮る覆いを一定期間かけて育てる方法を、1600年頃から行ってきた。こうして育てた茶葉が良質であることに、先人たちが気づいたからだ。化学的には、テアニンが日光を受けると渋みの素「カテキン」に変わるためと理解されている。日本人は研究を尽くし、煎茶の製法が確立した。

その味わいの秘密は、日本酒やだしと同じアミノ酸にある。私には、このことが、偶然のこととは思えない。きっとすべてが、うま味を追求しようとする日本人の感性の産物だ。

杜氏の名はフィリップ・ハーバーという。46歳。イギリスに生まれ、名門・オックスフォード大で英文学、独文学を修め、1998年に来日した。大阪府で英語指導助手を務め、地酒専門の居酒屋でアルバイトしたのが日本酒との出会いだ。91年に奈良の蔵元に入り、酒造りの道を歩いてきた。

私がハーバーさんの今の仕事場、京丹後市の木下酒造へ行っただのは、彼が9割方地元で消費するためだけに造られていた同社の酒を、ニューヨークやロンドンの料理店の棚に並ぶまでに押し上げた人で、きつと一言言わろうと思ったからだ。酒蔵でハーバーさんは、関西なまりの滑らかな日本語で語り始めた。「甘い、酸っぱい、塩っ辛い、