

随想 昆布 雑感

場 長 田 沢 伸 雄

昆布は比呂米または衣比須女とも呼ばれ、縁起のよい海藻として珍重されていたことが古書に記されている。本朝食鑑には「凡そ昆布は大饗・嘉儀の贈り物とし、冠婚寿生の賀を祝う。俗に慶賀の和訓を仮りて古布という」とあり、また、曲亭馬琴の八大伝に左母二郎が墓六に結納を送る一節に、「女児に見せぬ聘礼物は親のみ靡く柳樽、母が窃による。こんぶの和名はひろめ、鰯よりなほ重宝は鱈の脯」とあるように、昆布が慶事に欠せないのはよろこぶに通ずるからと考えるのが普通であろう。しかし、節用料理大全には「昆布は萬の海藻の中に、はばひろく丈ながき事を以て祝儀とす」とあり、東雅にも「ひろめといふは其潤きをいふなり、えびすめは蝦夷地方より出るをいうなり、俗に昆布を祝の物なりなどいふはひろめの名に取りしなり。よろこぶの義なりなどいふは近俗に出し所なり」とある。

ともあれ、昆布がはるかに遠く蝦夷地から極めて貴重な朝貢品として都へ送られてきたものであったことは、延喜式や和名抄にその名が記されていることからうかがわれる。後年ひろめを弘めるにかけて、縁起物の第一とする習慣が定着したのも、他の海藻と異なり、都からはるかに遠い地方に産地をもち、稀少価値の高かった古代に淵源を發するものである。

ところで、コンブにもいろいろな種類があり、その形や味がそれぞれ異なっている。幅が広く、丈が長いためヒロメと呼ばれていたのは渡島地方に産するマコンブのことである。その他、日高地方を主産地

とするミツイシコンブ、釧路・根室地方を主産地とするナガコンブやオニコンブ、利尻・礼文両島を主産地とするリシリコンブ、日本海沿岸に産するホソメコンブなどがある。これらのコンブは種類や産地によって価格や用途が異なる。例へば、塩昆布や高級な佃煮にはマコンブを、昆布巻きにはミツイシコンブやナガコンブを、高級料理向けの出汗用としてはリシリコンブを、また、家庭用の出汗昆布としてはミツイシコンブが用いられている。

コンブの出汗の主成分はグルタミン酸であるが、これは明治四一年に池田菊苗博士がコンブの抽出液から分離し、ナトリウム塩として初めて化学調味料を作り出したのが「味の素」である。その後、科学の進歩とともに、カツオブシやシイタケのうま味の成分も工業的に生産されるようになり、最近ではどこの家庭でも、これらの化学調味料で料理の味をつけるのが普通である。コンブやカツオブシのうま味の主成分がグルタミン酸であり、イノシン酸であるといっても、本当のうま味はこれらの物質のほかに含まれている種々の成分がミックスされて、それぞれの味が出るのであり、味の世界にあっては、いまだ科学技術も自然のまえには及ばない。

私事で恐縮だが妻の留守中、今夜は何にを食べようかと考えながら、ふと一軒のゝろばたに入ってみた。一人の老女が数人の客を相手に忙しそうに立ち働いていた。見るともなしに見ていると、鍋から大切そうに昆布をとり出し、鰹節を昔ながらの削り器で削り鍋に入れてい

た。その姿を見ているうちに白いエプロンをつけ忙しそうに台所で立ち働いていた母と、コトコトと煮物をする鍋の音を懐しく思い出した。コンブやカツオブシで出汁をとり、それぞれの素材の味を損ねないよう心くばりをした料理、おふくろの味である。

どこ家庭にも、その家の味がある。それは祖母から母へ、母から子へと伝えられた伝統の味である。最近はこの食料品売場にも出来合いの各種惣菜がパック詰めになって並んでいる。化学調味料をふんだんに用いた特徴のない味である。また、家庭でも手取り早く化学調味料を一ふり、みな同じような味になってしまふ。

最近の料理の味はお袋（パック）の味でしかない。おふくろの味を懐しむのは過去への郷愁なのだろうか。

