

江戸前の魚、伝統野菜、地場食材を生かした こんなに多彩 東京の伝統食



限られた時間、限られたスペースに会場設営も苦労して

第2日目

江戸東京伝統野菜から 檜原村の貴重な食材も

二日目(十二月四日)の郷土食交流会は、瀧酒なレストランや雑貨店が建ち並ぶ自由が丘界隈の一角にある会館で行われました。この大都会からタイムスリップしたかのような料理三十二種類がテーブルに一寸の間もなく並べられます。

江戸前の魚介も
味わえ

味わえ

いずれも、江戸前の魚介や江戸東京野菜などを主とした材料で作られた郷土食、二六五年間続いた「江戸」の繁栄を垣間見ることが出来る品々です。東京の伝統食といえ「深川飯」、ぶっかけ井としても食されます



第1日目

豊かな江戸料理を 満喫

食材も国産に徹し「緑提灯」五つ星の室

十二月三日(午後六時、きたがわてつさん)のコンサートの余韻を残したままに郷土食交流会は始まりました。会場の二台の大テーブルには、およそ三十種類もの郷土食が並び、参加者一同から感嘆の声があがりました。準備して下さったのは、日本の伝統食を考える会・東京連絡会のみなさん達。東京の伝統食、東京の味をと模索し、試行錯誤を重ねて作られたそうです。東京は江戸時代に参勤交代で江戸詣と国帰りを繰り返したことで、地方の食が集まり、江戸料理が栄えたといわれます。テーブルには、主な江戸料理として、「ユ

ズ飯」、「イチゴ汁」、「揚げ出し大根」、「たたきごぼう」、「あえませ」、「コンニャクの煎りだし」、「おでんと茶飯」などがずらりと並びました。江戸東京野菜のうどの「サーモンマリネ」や「酢味噌和え」は絶品です。「スミイカの天ぷら」、「スズキの奉書焼き」、「佃島の佃煮」など江戸前の魚は、またひと味違った特別な風味を醸し出します。他には、江戸前ずしにつきもの「かんばんびょう巻き」や蜂蜜を使った甘い「関東風卵焼き」、「里芋の煮つころがし」、「長ネギとワカメのぬた」。一息ついた後のデザートは、小麦粉にクルミやコマ、

醤油を入れて作ったお菓子「けんびん」。東京吉祥寺のクルミを使用した和風クレープ「魅の焼き」。池上本門寺参道の「久寿餅」は、小麦粉でんぶんを一年以上かけて発酵させたものですが、賞味期限はたった二日という代物でした。今回の交流会で使われた食材は東京を含め、国産に徹した自給率九〇%以上のものばかりです。会場に飾られた緑提灯は見事に五つ星でした。緑提灯とは、食料自給率が四〇%以下にまで落ちた日本の農業を少しでも向上させようと始まった活動で、地場産品応援の店に飾られています。調

味料もすべて国産原材料を使用し、伝統的製法により生産されたもの。まさにこだわりの食材・調味料が生み出した料理の数々、魅力的な一品一品に、改めて江戸の食文化を垣間見、今に至る東京の食文化の豊かさを痛感しました。参加していた若い男性は、「東京の料理がこれだけもあるとは驚きです。五歳と二歳の子どものものを食べたよと教えてやり、家で一緒に作ってみたい」と嬉しそうに語っていました。(成田宣子)

が、今回はアサリの出汁が効いた炊きこみご飯に、江戸食文化の一つである「佃煮」は、徳川家康が摂津の国より連れてきた漁師を佃島に住ませたのが起源とか、当初は雑魚を塩煮に、やがて醤油、砂糖で調味したものが全国に広がります。旬の生海苔一kgが三〇〇円になるまで一時間つきつきりで煮詰めたという「海苔のつくだ煮」や「アサリの佃煮」、そして「江戸湾」で捕れたシロギスを「天ぷら」と江戸前ブランドが揃います。もう一方のブランドは四五品目の江戸東京野菜、「馬込三寸ニンジン」、「東京ウド」、「品

川カブ」、「亀戸ダイコン」、「小松菜」などが炒め煮や和え物に、又汁や漬け物として提供されます。品川かぶと豆乳で作られた「品川汁」は、昔々青森の漁師が遭難した折、温かい汁でもてなしたという謂われがあり、今も青森では「品川汁」(塩漬けたきのこや大豆)として残っています。西多摩地域にある山あいの檜原村からは、村産の貴重な食材を使った六種の皿です。なかでも、縄文史に載る野生種のヤブツルアズ

野生種の
ヤブツルアズキから
貴重な数品

キで作られた「おこわ」と水羊羹。現物のアズキは、一見、黒米を思わせるような小さな粒です。雑穀ご飯のような味わいで、シンプル且つ素材感が、古代への思いを馳せる一皿です。このアズキの生産者の酒枝尚雄さんのアコ―デオン演奏や、心もお腹も満たした私たちの歌声もあり、和やかに「宴」は過ぎていき、東京連絡会の皆さんの底ぢからを感じる交流会となりました。(小畑せい子)

