

日曜 随想 文朝の箱

21/11/14

家の隣に住む主人のお姉さんは、家の伝統や地元のしきたり、和食のこと、何でも教えてくれる心強い存在です。私の仕事の手伝いもしてくれ、ウエブショップやお店に出すジャム・ケーキ作り、雑誌やメディアのための料理撮影まで、テキパキと段取りよくこなします。スタツフから「最強アシスタント」と言われるほどです。

先曰、姉と鶏もも肉のケリル料理を撮影した時のこと。姉に「お肉は切って盛り付けた方がいいんじゃない？」と言われ、「えーっ!?」と、最初私はどうしても受け入れられませんでした。ドイツではステーキのよう

な肉を調理したらそのまま皿に盛り付けるのが当然だからです。でも自分の体の中から発せられる違和感を冷静に分析したところ、食事スタイルの違いがあると気づきました。

ドイツはナイフとフォークで食べる文化で大きな肉は自分で切ります。一方、日本は箸の文化。大きな肉などをそのまま皿に盛りは固くちぎって食べなく

門倉多仁亜



カルチャーショーツクを楽しむ

てはならず、台所で食べやすく、切つて出すまでが調理とされ、理にかなっていません。どちらが正しいということではなく、それぞれの前提が違うので、その後の発想も違ってくるのです。こんなふとした日常に文化の交

流の面白さや発見があり、新しいものを生み出すきっかけが潜んでいると感じました。文化の真ん中に行くと伝統にこだわってしまいがちです。対して、文化の外にいる人には「そ

うでなければならぬ」という楽しんでいます。食材の手に入

りやすさを考慮して、代用品を探すことから始まります。キッチンや、イタリア人もひっくりの浦のおいしいサバの一夜干しを使ったり、辛い白菜のキムチを作るときには鹿児島のカツオの塩辛を使ったり。最近のヒ

ットは、硬めのライ麦パンにバターをたっぷりぬって、カツオの刺し身とスライスした玉ねぎをのせ、塩とコショウをふるオリーブオイル。なかなかいいですよ！

年月をかけて築いた伝統はかけがえないものですが、多様性が重視される今は柔軟に考えることも必要になっていきます。他国との文化交流とまで言わなくても、隣県にも違う伝統や文化があるはず。そして同じ場所に住んでいても、食に限らず、世代が違えば、職業が違えば、異性と交流し、聞く耳を持たない新たな発見がたくさんあります。

かどくら・たにあ氏 料理研究家。兵庫県生まれ。父は日本人、母はドイツ人。英国滞在中に料理製菓学校ル・コルドン・ブルーで学ぶ。食だけでなくドイツ生活の経験を踏まえたシンフルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿