

食卓の記憶 猪口邦子

(内閣府特命担当大臣)



「記憶で受け継ぐ味」

子供のころの私は食卓にも本を持ち込むくらいにの文
学少女で、母親の手伝いをする
というような甲斐甲斐しい娘
ではありませんでした。でも、い
ざ自分が料理を作ろうとする時
には、食べたきたもの、見てきたもの
の記憶を辿っていくことで、その
こだわりや味を受け継ぐのだらう
と思います。

母の料理は薄味の和食が中心
ですが、何より素材に対する畏敬
の念がありました。私も十年以上
前から、国内の生産者が作る有
機農産物のネットワークに入っ
て、毎週宅配してもらっています。
値段は少し高めですが、都市生
活者として支えていきたいとい
う立場で利用しているのです。値

段では海外のものには勝てないけれど、いいものを作
ることを消費者として応援
したいという、私なりの敬
意の表し方でもあります。
主人の母も、その料理に
最適な素材を選ぶところか
ら始めるような大変な料理
の名人です。この間も帰省
した折、帰りに鮭のフレー
クを山ほど作ってもらって
くれましたが、それもフレ
ークに適した鮭を上手に選
んで作ってくれます。
私は新婚生活をジュネ
ーブで送っていたということ
もあって、キッシュや仔牛
のサクワクリームパブリカ
煮など、フランス料理が得
意ですが、ローストチキン
もよく作ります。もちろん
グレイビーソースも作っ
て。これは高校時代の留学
先でお世話になったホーム
ステイ先のママがよく作っ
ていたのですが、教えても
らったわけではないんです。
ただ、最後の五分、十
分の仕上げで、絶対に譲ら
なかったママの「姿勢」を
受け継ぐことができまし
た。私、東京一おいしいロ
ーストチキンを作る自信が

ありますよ！最後の仕上
げで、何が大事かといえ
ば、ローストチキンを盛る
お皿が完全に熱くないとダ
メだということです。つま
り、実際に賞味する人に最
良の状態でサーブするとい
うことです。お皿が温まっ
ていないのに肉を載せるの
は、肉に対する冒瀆だと思
います。レストランでいた
だく食事、温かいお料理
なのにお皿が冷えている
と、それだけでがっかりし
てしまいます。

こういうことは、レシピ
には書いてありません。でも
「母」の思い入れやこだわ
りが強ければ、必ず伝わる
んです。一緒に作って、手と
り足とり教えてもらったわ
けではなくても、何気なく
見ていたことは驚くほどち
ゃんと記憶されています。
それだけに「見る」力って
スゴイと思いますよ。母の
料理でも、必ずストックさ
れていた調味料や手順など
は、見ていただけに、ち
ゃんと記憶に残っています。
娘たちも、一緒に料理を
するということはありません
が、「見て」いますね。
「日本一おいしいグレイビー
ソースを作る」といつ
ているので、私の心は伝わ
っているかなと思います。
(取材・構成 細川珠生)



イラストレーション 北谷しげひさ