



オトナのふるさと学習

# 月刊このへんだいすき

12月号

作 セルジュ・タカハシ

記録や形には残らず、日々失われていく地域の記憶  
いまさら人に聞けない「このへん」限定のジャンゴな話題あれこれ  
最近引っ越してきたあなたも  
生まれてこのかたずっと「このへん」なあなたも  
読めばたちまち、「このへんだいすき」に

ドキドキ♪



## 「このへん」出身の大根役者が、 干されて煙たがられた上に 塩漬けにされたあげく、 銀座のクラブで大人気なワケ。

大根役者  
が干されて

煮ても焼いても味がない大根役者。そんな役者は干されれば引退だが、丸々と育つ「このへん」の大根は干されて主役の座に登りつめる。

煙たがられ  
塩漬けに

いぶりがっこは、煙でいぶした後で、塩と米ぬかで漬け物にされ完成する。漬け物用に保存した大根が凍るので、囲炉裏に吊るしたのが始まりとも。

銀座の  
クラブで

ここでいう銀座のクラブというのは今風のディスコみたいなのではなく、昭和なお金持ちやセレブたちが来る座ればウン万円の高級飲食店のこと。

すごい!



いつころからだったでしょう。東京は銀座の高級クラブで、「このへん」特有のいぶした大根の漬け物、いぶりがっこが密かな人気になったのは。見るからに高そうなチーズに寄り添う場違いないぶりがっこでも、そのスモーキーな香りとパリッパリの食感、高級ウイスキーによく合う神オードブルとして定着しています。初めはウケねらいのお茶目な代打として登場したと思われるこの伏兵の存在感は次第に増していきます。単にいぶしただけでなく、しっかり漬け込まれた発酵食品は、熟成されたお酒に合うだけでなく、銀座に出入りする熟成されたおじさまたちの日本人としての遠い記憶をよびさまし、心をとらえたのです。平成も最後の年の暮れです。何か之急に失われていくような、いいよのない思いがよぎる夜、グラスをおともに久しぶりの味を噛みしめてはどうでしょう。味わいの中に、変わることはない遙かな記憶がよみがえってくるかもしれません。

POINT

いぶりがっこが銀座の高級クラブで定番オードブルになったのは、「このへん」の発酵の技が、おじさま方の心の原風景に届いたから。

