

カリフォルニア発

ホームページで紹介された佐々木さんの薬膳料理

松村都のカリフォルニア便り

第39回

YAKUZENは楽し

アメリカでも狂牛病の牛が見つかったと報道され、「ああ、やっ」と思った。モンタナの牧場主、ハワード・ライマンがアメリカでの狂牛病の危険性をテレビのトークショーで暴露したのが1996年。著書も出し、一部の人々の間で話題になっていたが、このクリスマスに米農務省から実際の症例が公表され、その実情が一般に明らかにされた。

しかし、ある調査結果では今後も牛肉を食べるとする人は57%、マクドナルドなどのハンバーガーショップの売り上げも変わらないらしい。脳や神経部分は食用にしないから、従来通り牛肉を食べても安全だと報道されているせいかもしれない。だけど草食の牛に牛を食べさせるなんて、それ自体が間違っているってことに、皆が気づかなければならないと思う。

* * *

さて、こちら食べ物話。アーバインに有機農法の蕎麦粉を使った手づくり蕎麦を出すFUKADAという店があるのだが、店主・深田さんの知り合いの佐々木さんが秋田から月に1回、そこで薬膳料理の会を開いている。

薬膳は昔、日本で1度試したことがある。漢方薬の味という印象だった。でも、この夜食べた料理は新しい驚きだらけ。身体の中からほっほと温まり、友人と2人、楽しくて笑い転げて「薬膳ハイ」になってしまった。

大きな木のテーブルに集まったのは15名ほど。地元の日本人が中心かと思いきや、アメリカ人カップルが多いのが意外だった。主催者の佐々木さんは秋田で「ひまらや本店」というレストランを開いている。ヒマラヤの山麓で採れるきのこを中心に身体に良い料理を出す店だ。その夜もきのこ三昧。佐々木さんは、卓上コンロでクコの実と25種類のきのこでだしを取ったスープを温めている。



まずはそのスープから。ひと口飲むとカーッと身体が温まる。味付けはいたって穏やかだが、奥深いパワーがある。そして次は、きのこのしゃぶしゃぶ。先ほどのスープでさっと煮たヒマラヤのきのこが次々と出される。ぜんまいみたいな首長茸、形が猿の頭に似ていることから名づけられたスポンジ状の猿頭茸、エノキに似ている錦糸茸、竹の空洞部分に生えるという竹芯茸。形も歯ざわりも珍しいきのこたちは、腸を掃除したり、尿酸値を下げたりしてくれて身体にも良い。しかも、アミノ酸がいっぱいノーカロリー。きのこって素晴らしいのだ。



マンゴーを入れた黒米の海苔巻き、蕎麦の原種と言われるチベットの韃靼（だつたん）蕎麦、熱処理をせずに自然発酵させた味噌を使った豆腐の味噌汁、ドライ納豆のスナックなど、その後もご馳走はどんどん続く。火入れをしていない純米生酒と玄米酒を飲みながらの宴。干し柿と寒天の黒蜜がけて締めくくられた。

これで7回目というアメリカ人のおじさんは、「全米でも初めての試みでしょう。他と比べることのできない味だね」と絶賛。佐々木さん曰く、寿司を知らないアメリカ人も美味しいと言ってくれるそうだ。「でも美味しいだけじゃだめ、身体に良くなきゃ」と佐々木さんは強調する。「食べるという字は、人を良くすると書きます。身体に良い、病気になるないと考えて食べるという事です」。逆に身体に良いからといって、味は二の次というのも楽しくない。要はバランスの問題なのだろう。珍しくて面白くて、美味しく身体に良い「YAKUZEN」。アメリカで体験できるなんて思いもよらなかった。（2004.1.8.）

<http://www.isis-gaia.net/column/miyako/040108.html>