

名庭太郎一家の味な1週間

TUE

木曜日のテーマ

すぐれた道具

使い勝手のよい道具が、 食の技を高めてくれる。

昨夜は、カウンターの前で包丁さばきを見ていたから、話題が料理の技術や道具に関することまで広がった。今朝になっても、その包丁の鋭い切れ味が忘れられない太郎は、早速、妻を連れて堺へ出かけることにした。これからもおいしい料理を作ってもらうために、プロが使う包丁を妻にプレゼントしようと思ったのだ。思い通りの品を手に入れたが、帰りには千日前の道具屋筋ものぞいてみた。そこでは、便利そうな調理器具を新たにリクエストされて、思わぬ出費になってしまった。さすがに、妻はおいしい話には目がない。

大阪の食を支えた、堺の刃物。

堺打刃物は近世以来の伝統をいまに伝えます。特に優れた「鍛冶」技術とそれを最大限に生かす「刃付け」技術、それらが合わさった「切れ味」に特色があるといわれています。現在も堺産の包丁はプロ用高級品ではシェア90%以上あり、国内の各産地の追随を許しません。優秀な道具は料理の幅を広げます。「天下の台所」大阪に運び込まれた昆布は乾燥されて硬く、それを切ったり削ったりするための道具が必要でした。逆にみると、堺産の優秀な包丁があったから、大阪でおぼろやとろろなど昆布の加工品が生まれたといえるかもしれません。また、堺の包丁は硬い身や骨の魚を捌くのを容易にし、関西でフグやハモが広まる契機を広げました。特にハモは、大阪から京都へもたらした食材のひとつ。瀬



料理人が手にするのは、やはり鋼の和包丁。カウンターで見える場合は、ひとつの包丁も立派な演出の道具となる。



戸内で捕れたものを京都へ運ぶ途中、山崎の天王山で包丁を入れました。捕れたすぐは小骨が切りにくいのですが、天王山あたりでならおろせたからです。山崎にはハモキリ山という地名があったと伝えられています。

食材・道具、そして情報の集積。

大阪には全国からも地元からも多様な食材が集まりますが、同時にそれらの特性やどう調理すればおいしく食べられるかなどの情報も集まります。食材や道具は消費されていきますが、レシピや技、それに情報は積み重ねて残せます。大阪には、こうして蓄積された膨大な食のソフトウェアがあるのです。

おぼろ昆布を削る職人技
一度煮て酢などで味付けて用意された昆布を一枚ずつ手で削っていく。削った後のうすい昆布がパッテラなどに使われる白板。（「小倉屋山本」本社工場）包丁の刃は、堺の職人に特注してつくってもらったもの。昆布の繊維の方向にそって削ることで、おぼろ昆布がなめらかな食感をもつ。



恒例の一大イベント 「食博覧会・大阪」

大阪府・大阪市がひとつになって取り組むイベントで昭和60年（1985年）に第1回が開催された。主催は、食博覧会実行委員会、財団法人大阪21世紀協会、社団法人大阪外食産業協会。第1回以降は4年に一度のペースで開催され、恒例の一大イベントへと成長、2005年までの6回で来場者は350万人以上になる。第6回（2005年）は開催テーマが「食べる感動、食べる楽しさ」で、406社が参加、11日間で662,000人來場。入場は有料。インテックス大阪の会場を各テーマ館に分けた博覧会形式で、来場者が自由にまわる。回を重ねる度に参加社も増え、スケールが大きくっており、内容は国内外の食が体験できるものへと多彩な広がりを見せている。



文化包丁

堺打刃物を総合的に案内する展示の他、メーカーのショーケースもあり、ここなら市価の10~20%で購入できる。

堺HAMONOミュージアム

堺打刃物を総合的に案内する展示の他、メーカーのショーケースもあり、ここなら市価の10~20%で購入できる。



千日前道具屋筋商店街

家庭用からプロ用まで食の道具ならなんでもそろそろ。また、ここには専門的で奥の深い情報があることにも注目。

