

10 飲食文化

北前船などで運ばれた出身地文化、海を渡って入ってきた異国の文化が、小樽の飲食文化に大きな影響を与えた。鯨料理や様々な場所から流入し、定着した寿司、海鮮料理、そば、ラーメン、洋食、洋菓子、和菓子、かまぼこ、豆腐、日本酒などはもちろん、小樽ワイン、地ビールなども積極的に開発され、名だたるものになって久しい。

観光地だけあって、飲食店の数が多く、お客の獲得競争も激しいことから、飲食文化が活気づいている。寿司で名高い小樽には、日本の各地から素質のある人たちが修行や仕事に来る元来、新鮮な魚が、腕の良い職人の手にかかることで、活きや旨みが凝縮されたネタになる。

「包丁で 冴えるは魚の 活きと味」

小樽の蕎麦商は、100年以上の歴史を持っている。研究も盛んで、そばメニューの種類の豊富さに驚かされる。古い味を守りながら、さらに新しい領域を開拓していく小樽の人たちの姿勢が、こういう点にも表れている。「小樽群来そば」という、鯨の群来をイメージしたそばが、昨年、考案されたと言う。「小樽ジャーナル」の記事(11/29, 2009)によると、鯨の産卵で乳白色に染まる光景を、とろろにしたねまり芋、子持ち昆布、鯨の甘露煮を合わせて表現した冷やしそばだと言う。食材は全て地元産にこだわり、そばの栽培まで行ったという徹底ぶりには驚かされた。

「群来そばに 見るは小樽の 乳白色」

といった感じだろうか。それを食べれば、まともや「小樽ロマン」に浸れるのではないかとかなり興味がそそられた。地域性のある料理は、普段、体験できない味と楽しみを旅行者に提供し、舌で覚えた思い出というものは、非常に忘れ難いものになる。他にもまだまだ知らない小樽に合う食べ物があつたり、これから新しい何かが生み出されていくのではないかと、という大きな期待ができる。

そばにしても、寿司にしても、小樽で食べるものには、酒が見事に合っている。きれのある酒で冷えた身体を温めるのが小樽流と思い、食事の度に、私もお酒を注文した。酒に合う料理を作っているのか、料理に合う酒を作っているのか、はたまた両方と言えるのか。とにかく小樽の人は、相性の良いものを組み合わせたり、産み出すことが非常にうまいと感じた。

様々な食を提供してくれる小樽。多様な中でも、何か共通点があるのではないかと考えたところ、やはり素材と水が良いのだということを思った。そして、やるからには徹底してやるという職人氣質。

小樽の飲食店には、雰囲気を楽しめるという魅力もある。古い番屋や倉庫、邸宅の中で食事をする、小樽ロマンや郷愁で心が満たされた気分になる。寿司屋や屋台では、店の人と

の気さくな会話が楽しめる。暗闇の中にゆらめくキャンドルの灯を見ながらの食事は、心を穏やかにしてくれる。居酒屋で小樽の今と昔、未来について語り合えば、知らない人同士でも盛り上がることができる。小樽では、胃袋や味覚に訴えるだけでなく、人生に楽しみを与え、人をつなげる媒体として、飲食店や飲食文化が大きな役割を果たしているように見える

先日、プレオープンをしたばかりの「Cafe White」も、人と人とのつながりをコンセプトにしているようだ。小樽ジャーナルの記事(5/14,2010)によると、このカフェは、若松1丁目にある小樽市指定歴史的建造物・岡川薬局の正面玄関、調剤室を再利用し、日替わり、週替わりで商大生、調理師免許を持つ社会福祉士、主婦のオーナーたちが出店し、人と人の輪、カフェでの福祉相談、主婦が市場で仕入れた食材を使ったごはんを提供すると言う。非常にユニークな趣向で展開されるこのカフェも、

「小樽には 人をつなげる 食文化」

ということの中の、

「小樽には 人をつなげる カフェ文化」

の一例と言えるだろう。



Cafe White

(写真提供・松本望)