

変わりゆく日本の余り物料理

もともと母親の料理を手伝うのが好きで、路地の公園で遊んでいても「夕食つくるから手伝って」と言われると、団地の我が家へ走って帰るほどだった。二五年後に『被差別の食卓』（新潮社）という料理をテーマにした本でデビューすることになるのだから、その萌芽はすでに幼児の頃からあったことになる。

本で取り上げた料理は、路地（同和地区）で代々食されてきた料理や食材で、当時は路地以外では食べられていなかったアブラカス（牛の腸を煎り揚げたもの）、サイボシ（馬肉の燻製）などが主だった食べ物だ。

他にもフク（牛の肺臓）の天ぶらや味噌煮、おでんそば、ミノのすき焼き、ごしどり（亀の煮つけ）などもあり、同じ路地といっても地方によってかなり違いがあるのだが、やはり象徴的な存在といえ、アブラカスとサイボシになる。中でもアブラカスは現在、大阪あたりで「カスうどん」として若者を中心に人気で、現在では東京でも食べられる。私の若い頃は「臭い」と言って妻子も食べなかつたから、ずいぶん隔世の感がある。

路地の料理は、世界的には「ソウルフード」と呼ばれる。ソウルフードというところ、日本では「故

上原善広

プロフィール
1973年大阪府生まれ。ノンフィクション作家。2010年『日本の路地を旅する』文藝春秋で大宅壮一ノンフィクション賞受賞。2012年、第18回編集者が選ぶ雑誌ジャーナリズム大賞受賞。2017年、『投に賭ける』（KADOKAWA）で第27回ミエノスポーツライター賞優秀賞受賞。

郷の味」という意味に使われることが多いが、実はそんなほのぼのとしたものではない。本来はアメリカの黒人料理のことであり、つまりは「被差別民が編み出した余り物料理」という意味になる。このソウルフードの特徴は、脂っこくて高カロリーなことだ。だから健康にはあまり良くないと思われがちで、私も長年そう思ってきた。しかし、それは近年になってから輸入食材や添加物が使われるようになり、それにつれて料理法が変化してからそうなっただけで、元々は国産・無添加の健康的なものだった。例えばアブラカスは腸に元々付いている脂を溶かし、自ら出た脂で煎り揚げるだけだから、牛の腸以外は一切何も加えていない。サイボシも基本的には馬肉と塩しか使わない。

もともと日本の伝統食は、総じてシンプルなものだ。本物の味噌は大豆と塩、米（麦）麴だけで作られるが、古くからの歴史を持つ路地の食べ物も、その大半は素朴な食べ物だった。

そんな路地の料理がネット通販や納税返礼品として気軽に手に入るようになったのは良いが、同時に大量に安く作るため輸入食材や添加物など、余計なものが増えらるようになった。これも隔世の感がある。

- 10 ○○してみました世界のフィールド
「みんなく村に神楽がやって来る！」
ワークショップの軌跡
神野 知恵
- 12 みんなく Information
- 14 世界のバスケットリー×バスケットリーの世界
マダガスカル、カヤツリグサ科の植物素材
飯田 卓
- 16 みんなく回遊
キリスト教図像あれこれ——偶像崇拜をめぐる
新免 光比呂
- 18 シネ倶楽部 M
「バラサイト」の成功を呼んだ難解な作品
——「グエムル——漢江の怪物」
太田 心平
- 20 ことばの迷い道
悩ましい夜
黒田 賢治
- 21 次号予告・編集後記

- 1 エッセイ 千字文
変わりゆく日本の余り物料理
上原 善広
- 特集 食と博物館展示
- 2 食の展示、これまでとこれから
菅瀬 晶子
- 4 農業から食まで丸ごと考える
——東京農業大学「食と農」の博物館
黒澤 弥悦
- 5 食をとおして命と向き合う
——牛の博物館
川田 啓介
- 7 異端の食品にして必需品である
「塩」を展示する
——たばこと塩の博物館
高梨 浩樹
- 8 目には見えない香りの展示
——UCC コーヒー博物館
香月 麻里

月刊
みんなく

6月号目次