

缶詰は愛の担い手

東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏

私は小さいころからずっと缶詰が大好きでした。缶詰を見ただけで、パブロフ博士の犬君のようによだれがピルピルと止めどなく出てくるような人生を、これまで送ってきました。家が造り酒屋で、店には缶詰も置いてありました。それを失敬しては自分の部屋でこっそり食べたり、学校に持って行き、帰りに友だちと食べたり。それで付いたあだ名が「歩く食糧事務所」です。

小学生のころ一番憧れた缶詰は、イワシのしょう油煮でした。遠足のときアツアツのご飯を飯ごうの蓋に盛り、その上にイワシをのせて食べた、あの味が美味かったこと！ イワシの濃厚なコク味とご飯の甘みが、口の中いっぱいに広がります。これで私は缶詰に目覚めてしまいましたね。





牛肉がぜい沢だった子どものころ、肉と言えどクジラだったという。今では幻の味だ。



味覚人飛行物標

学術調査で国内外を飛び回っているうちに付いたあだ名。小泉氏のお気に入り、商標登録している。

日本は缶詰の豊かな国です。特に魚の缶詰は300種類以上にのぼります。クジラ、サンマ、サケ、ツナと心に残る缶詰はいろいろありますが、一番凝ったのはサバの水煮缶です。

ここで小泉流サバ水煮缶の愛し方「極旨サバネバひっぱりうどん」を紹介しましょう。これは山形の郷土料理の変形です。サバの水煮缶から半分ほど身を取り出し、麺つゆの中でほぐしながら、よく練った納豆を混ぜ、ネギを加えます。あとはゆでたてのうどんを鍋から直接麺つゆにひっぱりこんで、豪快にズルルルツとすすめるだけ。

納豆に含まれるグルタミン酸とサバに含まれるイノシン酸が合わさると、うま味成分の相乗効果で1+1がなんと7倍の美味しさになります。サバ缶のトロツとした煮汁の脂がうどんにコーティング

されて、ツルルルンと、のど越しも抜群です。手軽で簡単につくれ、なおかつ栄養バランスが良くて経済的。おすすめの一品です。

缶詰の役割は時代によって変わっていくものですが、他の容器では替えがきかない優れた機能を持っています。それは缶が光や酸素を通さないため、中味が酸化・変質することなく、長期間保存できることです。本物の味を新鮮なまま閉じ込めることができる安定した容器なのです。例えば魚が大漁だったときに缶詰に加工すれば、美味しいまま海の資源をストックすることが出来ます。

また、人類は今後さらなる人口爆発によって、食糧バランスが大きく崩れることが予測されています。そのとき缶詰は命の綱になってくれる「愛の担い手」となることでしょう。(談)



サンマしょう油煮缶のぶっかけ飯

イワシ、サバ、そしてサンマの「青物三兄弟」のしょう油煮缶は、ご飯のおかずにも重宝する魔法のような食べ物。



小泉武夫(こいずみ・たけお)

1943年福島県の酒造家に生まれる。農学博士。専攻は醸造学、発酵学、食文化論。66年東京農業大学農学部醸造学科卒業、82年同大学応用生物科学部醸造科学科教授を経て現職。日本経済新聞夕刊のコラム「食あれば楽あり」が21年間連載中で好評。著書に『食と日本人の知恵』(岩波現代文庫)、『発酵食品礼讃』(文春新書)、『缶詰に愛をこめて』(朝日新書)など単著131冊。