



# その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.118

## a taste of Ya'ssy

### 田中 康夫



Ya'ssy

たなかやすゆき ●'56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。[公式ブログ]http://www.nippon-dream.com/

「フォニー」という単語は、「まがいもの・にせもの・いんちき」を意味します。即ち、本物ではない。綴りは「phony」。「phone」の派生語です。電話を通じて聞えてくるのは、確かに本人の音声かも知れないけれど、実は本物ではない。その人物が目の前に居る訳ではないですから。電気信号に変換され、電話回線を通して聞こえてくる「本物」に過ぎません。原産地呼称管理制度を求める議論へは一向に進まぬ「虚偽表示」騒動も、笑止千万な空疎さに

思えます。料理という領域に於いてこそ、作り手・供し手・食べ手の何れにも「五感を用いて・五官を超える『暗黙知』が優れて求められるにも拘らず、科学を信じて・技術を疑わぬ」視野狭窄で訓詁学派的な「形式知」論争が繰り広げられているのです。

特りは、「木を見て森を見ず」どころか「葉を見て枝すら見えず」の本末転倒振りです。共にエビ目イセエビ科なのですから。

同じミナミイセエビ属のオーストラリアミナミイセエビ種は未だにお咎め無し。輸入後に日本の市場で競り売りされる「イセエビ」の過半を占めています。更にはイセエビ属の最大種は、西大西洋と印度洋の熱帯域に分布するニンギエビ種。食用です。

明治元年創業の招福樓は、滋賀県八日市の本店で受け渡す分も含め、おせちの注文を150個余りに留めます。他の著名な料亭との矜持の違いです。無論、通常の料理も屹立振りは真っ当です。

## 正真正銘の伊勢海老とは何ぞや? フランスやイタリアの原産地呼称に学べ

### 今週の逸品



#### おせち料理 五寸五分の三段重 7万円

4代目の中村成実氏が陣頭指揮する招福樓の午餐は個室利用で8400円。カウンター席での点心は6300円。価額だけ「一流」の料理店よりも遙かに充足感。名利にも似た八日市の本店も入浴時に足を延ばす価値大。おせちは五寸五分の三段重は7万円。二段重が5万円、七寸の三段重は10万円。伊勢丹新宿店地階でも単品種おせちを大晦日に少量販売。その料理哲学は世界文化社刊の写真集「おりふしおこと」にも詳しい。

[招福樓]東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル36階 ☎03-3240-0003 (※11:30~15:00、17:00~23:00(日祝のみ~22:00) 年中無休 http://www.shofukuro.jp/

illustration by Hajime Anzai

ナ表示する限りは、学芸名のイセエビ科に属する8属49種は何れも虚偽表示に非ず、つて寸法になる訳です。而して伊勢湾に留まらず関東から九州の海域に分布するイセエビ属のイセエビ種が「伊勢海老」として漁獲され流通しています。では、果たして正真正銘の伊勢海老とは何ぞや?

ワインやハム、チーズを始めとするフランスやイタリアの厳格な原産地呼称管理制度の精神に、今こそ日本は学ぶべき。それは生産者の権益保護の為でなく、真っ当な料理を求める消費者の権益保護の為に機能しているのです。

この十年近くは大晦日に、おせち料理を丸ビルの「招福樓」へと受け取りに出向いています。干支を金文字で刻印した紙で包まれた五寸五分の三段重には、丸めた柳の枝と水引が掛かっています。

黒豆甘煮を中心、鰯と鯛の生ずし、数の子と小鯛昆布巻を左右に配し、酒の肴を詰めた一の重。穴子八幡巻、鰯西京焼、甘鯛雲丹焼と、酒の肴にも飯の肴にも相応しい焼物が詰まつた二の重。三の重は鴨叩き寄せ、筍土佐煮、亀甲芋、善舞と焼き合わせ。

明治元年創業の招福樓は、滋賀県八日市の本店で受け渡す分も含め、おせちの注文を150個余りに留めます。他の著名な料亭との矜持の違いです。無論、通常の料理も屹立振りは真っ当です。