

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.057

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ● '56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、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8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブ
ログ】 www.nippon-dream.com/



Ya'ssy

つるりと笹の葉から抜け出す、 水晶の如き滑りの麩饅頭

今週の逸品



麩饅頭(笹巻麩) 5個1100円

麩嘉は錦市場にも店舗を擁するが、職人の御所麩、道明寺粉を加えた道明寺麩、更に変わり麩としての海苔麩、蓮麩、粟麩、胡麻麩、梅肉麩、パンキン麩。吸い物や煮物の彩りとして用いる花麩と合わせて幾分か箱詰めでも、鮮やかな彩りの京都土産に。

【麩嘉】京都市上京区西洞院榎木町上ル ☎075-231-5561
営業9時~17時 定休:月曜・最終日曜

Illustration by Hajime Anzai

京都府庁舎の南側、上京区西洞院榎木町上ルに位置する麩嘉は、食材の生麩を専門に扱う老舗。文化・文政期の創業です。グルテンと餅米を2:1の割合で水を加えて捏ね、型に入れて蒸したのが生麩。グルテンは、小麦の胚乳から生成される蛋白質です。室町時代に勘合貿易、即ち勘合符の許可証を用いた明朝との交易を通じて、伝来しました。

往時は、挽割小麦を水で練り、十分に捏ね、水の中で洗い、小麦澱粉と小麦蛋白に分離。小麦を麵と呼び、その筋の小麦蛋白を麵筋(めんちん)と名付けました。栄養蛋白を大豆、小麦に求めた殺生禁断の禅僧は、大豆を豆腐や湯葉として、小麦を麵筋として用い、大釜で茹で上げた麵筋を宮中や僧堂での午餐や晚餐で食した、と物の本は語ります。安土桃山時代に千利休が催した天正茶会百席では、麵筋を焼き上げた御菓子(ごかし)が供され、大徳寺栄徳院の襖絵を手掛け、大徳寺の宗湛(そうたん)が豊臣秀吉を招いた茶会の本膳(ほんぜん)の献立にも生麩を用いています。

医食同源の食材としても珍重された生麩は、些か皮肉にも安政6年(1859年)、江戸のPPP(開国・壞国)たる横浜開港で輸入された精白小麦粉が原料に取って代わり、市井の善男善女の食卓にも焼麩として登場するに至ります。一般的には小麦粉を捏ねると饅頭(ご)です。が、前述の如く、澱粉と蛋白で構成される小麦粉の、前者は水に溶け、他方、水と塩を入れて絞め、更に水で洗うと後者の蛋白(グルテン)だけが残るのです。故に水が命、と七代目の主・小堀



周一郎氏は語ります。麩嘉の敷地内には6つの井戸が在り、滋野井と呼ばれる入口脇の井戸に、水を汲みに訪れる料理屋も居ます。蒸し上がった生麩を冷やす為にも用います。熊笹の葉で巻かれた麩嘉の麩饅頭は、生麩を好まれた明治天皇の御所望で、青海苔を練り込んだ生麩の中に漉し餡を包み込んだのが嚙みです。作り立てを食したならば、口腔に広がる得も言われぬ旨さに加え、その滑りにも感銘を受けるでしょう。水晶の如き作り立ての麩饅頭の滑りは、外皮に留まりません。包みを空けた瞬間、つるりと笹の葉から抜け出します。JR東日本が経営する紀ノ國屋を始めとする首都圏の小売店舗でも、京都から翌日に届く麩饅頭は手に入ります。が、哀しい哉、その彩りも滑りも、作り立てには敵わぬのです。入浴の際は京都御所至近の麩嘉へと赴き、白地に墨汁で「お亀」が描かれた暖簾を潜って買い求めるべし、と敢えて申し上げる所以です。「お亀」の意匠に「W.H.O.S.」と冠し、「ニューヨーク・タイムズ」に全面広告を出稿の洒落な先代から引き継いだ七代目も進取の気性に富みます。1本3000~6000円台の利休麩、海苔麩、蓮麩、胡麻麩等の伝統的な生麩に加え、パンキン麩、更にはバジル麩すら時折、買い求められるのですから