

熊本は、よその県にない気候風土が凄い

くまもと食文化アドバイザー 土山 憲幸

魚の美味しいところを探すときは、山を見るんです。山から川や海はつながっている。だから山がきれいなところは土も肥沃で、魚もおいしいものが獲れる。

熊本は日照時間が長いし、気候も適度で土も肥よくて水が美味しい。熊本の食材が美味しいのは、土と水がいからでしょう。また、海産物もおいしい。東京の最高級のすし屋では熊本の蛤しか使わない。それくらい味が全く違います。なぜ味が違うのかというと、水の栄養素があるからでしょうね。持っている素材の力が出るんです。食材が素晴らしいというのが、熊本の食文化のもとになっていると思います。

熊本にはだいたい6つの食文化があると思います。熊本市近郊、県北、阿蘇、県南、球磨、天草。どの地域でもいい食材が作れるので、何をやっても美味しい料理できるのです。素材そのものを活かすような料理が特にいいですね。

地域によっても特徴があります。たとえば阿蘇だったら山菜を使った料理が多い。阿蘇高菜やすぼ豆腐など独特な料理もある。県北の玉名とか菊池は根菜が多いし、熊本市近郊はお米がたくさん穫れますね。八代芦北は海産物があるし、人吉球磨は山林や棚田もある。天草は言わずと知れた、魚が日本一ですから、とにかく、美味しい、素晴らしい農産物(食材)があるから熊本の郷土料理は美味しいのです。



郷土料理のあり方

「新しい料理」とは、変わった食材を試すのではなく、食材の良さを研究していくことが必要だと思っています。最近の料理は手軽にできるものがすごく多い。結局、マーケットに何でもあるから、作りなくても買えば手に入ります。郷土料理というのは、郷土の食材を使って、自分で作って皆で食べる、ごさそうのことだと思っています。郷土料理には手間がかかる料理も多いですが、今日はここまで、明日はここまで、とだんだんと作り上げていく。そんなことを子供たちにも教えてあげるといいのではないのでしょうか。魚は、野菜はどうしてこんな切り方をするのか、こんな下ごしらえをするのとどうなっていくのか、手順と理由をしっかりと伝えていくと、子どもたちはだんだん面白くなっていくものです。

たとえば、「春の七草」は何か、なぜ食べるのかを子どもたちに質問したら、答えられる子は少ないでしょう。人間は、冬場は肉類を食べるので体に毒素が溜まる。春の草というのはちょっと苦みがあつて、食べることでよけて冬に溜まった体の毒素を出してくれると言われています。こんなふうに、人々の暮らしの中に息づいてきた四季折々の行事や食が、日本人の豊かな感情を育てているのだと思います。



土山氏によるアドバイス風景

次世代へ残したい郷土の味

日本の食文化は郷土料理と祭りの文化です。祭りの日はハレの料理、普通の日はケの料理で、それらの料理を季節でたどっていくと一本の線になっていく。また、そういった料理は思い出に残るものです。地元を離れても、この時期にはあれを食べたいとか、地元の味が懐かしいという思いはみんなが持っていますし、そんな料理は残していかないといい。近年はおせちを作らない家庭が増えていますね。おせち料理には、一つの意味がありますが、残念なこととその意味を知らない人も多いのではないのでしょうか。

そういった意味では、「くまもとふるさと食の名人」が小学校や中学校などで、若い世代へ郷土料理を教えているのはとても意義があることだと思います。私が平成19年にホテル熊本テルサに就任して以来17年間、「食の名人」の皆さんへ料理の指導・助言を行ってきました。皆さんはよく地元の食材を研究し、美味しい料理を作っておられます。食の名人さんたちの地道な取り組みで、大事な食文化を次の世代へ残して欲しいですね。

土山 憲幸(つちやまのりゆき)氏プロフィール

八代郡坂本村(現八代市)生まれ。銀座の料亭で修業し、日本料理の老舗「なだ万」を経て、赤坂プリンスホテル総料理長等を歴任。2007年ホテル熊本テルサ総支配人就任。2016年3月退任。第21回くまもと県民文化賞特別賞受賞。