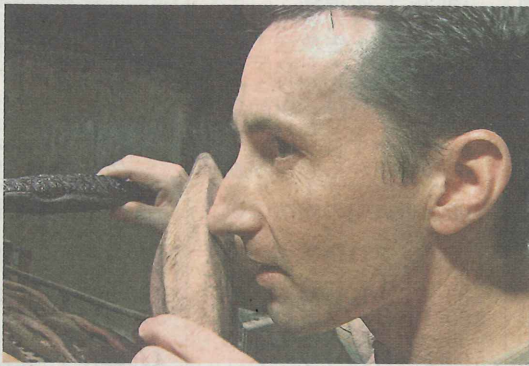


和食が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に名乗りを上げている。これまで認定された「食の世界遺産」はフランス、メキシコ、地中海、トルコの各料理だけ。中華料理やイタリア料理もまだ認められていない中



NHK「和食がー」の一場面。かつお節のにおいを嗅ぐダビッド・ブランさん

テレビ深読みナナメ読み

で、和食にその資格があるのだろうか。

フランス料理のトップシェフ、ダビッド・ブランさんが、和食の神髄を探るべく京都の正月料理の「おわん」作りに挑む。その姿を追ったのが「和食が世界遺産？ おいしい日本 一万五千年の旅」（NHK総合、1月2日夜だ）。

おわんは「だし」が生命だ。フランス料理でだしに当たるブイヨンは鶏などの骨と香味野菜を八時間も煮込むが、だしはかつお節と昆布で短時間で作る。

ブランさんは、鹿児島・枕崎にかつお節の職人を訪ねて最高級品の本枯節ほんかぶせつができあがるまでに半年以上もかかることを知る。さらに福井・敦賀のだし昆布の老舗を訪ねる。蔵で長年熟成させた昆布は

シェフが出会った「奇跡」

雑味が消える。その老舗には二十四年間も寝かせている昆布があった。かつお節のうま味を理解できるブランさんだが昆布は苦手だ。フランスでは昆布は焼いて肥料に使っただけからだ。

二十四年もの昆布を水に浸してきただしは、まるで熟成した白ワインのような黄金色。グラスで味見したブランさんの言葉は思いもかけないものだった。「麦わらの味がする」。昆布にはもともと麦のにおいの成分が含まれているのだそつだ。

子供のころから特別の味覚、嗅覚の持ち主というブランさんはそれを言い当てた。そして続けて言った。「完璧なフランスの味だ。甘みも効いている。まるでワインだ」。異なる二つの食文化の極みが奇跡のように同じだった。新年早々、快い衝撃であった。

（演出家・今野勉）

NHK「和食が世界遺産？」