



第2章 怒濤のかけめしとはなんだ

(1) ようするにたくさんある

考えなくてはならない。だいたい「井物」とは、なんだ。

たとえば井物について、井飯の上に具をのせたもの、としかみられないとしたら、いかにも浅薄な人生しかおこっていないことになるだろう。

もつと、もつと、深い。

カレーライスはもちろん、牛丼カツ丼親子丼、天丼うな丼中華丼。——「井物」などよぶが、そのほとんどは、かけめしである。

そもそも「井物」という呼び方は見た目の、スタイルあるいは器のイメージであって料理を表現してない。料理としては、ほとんどの井物が、かけめしなのだ。

完成度の高い「三大かけめし」というのがある。

上にかけるものとめしが切り離しがたいほど密接な、かけめしのことだ。まずは、カレーライス。それから、宮崎の《冷や汁》。いまや観光名物、レトルトにもなつて売られている。それから、『東海道中膝栗毛』にも登場する《むぎとろ》あるいは《どろろめし》。これは民芸食あるいは健康食へとリクツ化した。以上。

渋いところでは、細々と、東京の深川飯。比較的あたらしい生活感のあるものといえば、マーボ丼あたりだろうか。

かけめしの風習はワールドワイドである。中国料理にはたくさんある。朝鮮料理にもある、タイのダックライス、もちろんインドや東南アジアのカレーラ

イス風のもの。

米食のあるところ、かならず、かけめしがあるとみてよい。

しかし、ちらし丼はかけめしではないし、ツケでやる鉄火丼はかけめしで、茶漬は茶をかけるがかけめしではない。このちがいはなんだ？ ま、やがてわかるだろう。

そしてボクタチのかけめしを語るとなると、これがはずせない。

味噌汁ぶっかけめし。

あなたは、これを考えたことがあるか。

めしに味噌汁をぶつけてたべる、単純にして非凡なかけめしである。これこそ、一五〇〇年代に姿をみせる、カレーライスにいたる数々のかけめしドラマを生んだ、原初的なかけめしなのだ。

味噌汁ぶっかけめしを知らずにカレーライスを理解することはできない。

あとで詳しくのべよう。

チマタにあふれるかけめしの群、かけめしをくう群をみてほしい。

こんにちボクタチは、かけめしなしではすまされない。

外食のかけめし。——立ち食いカレーライスやカレー店チェーン、牛丼店チェーン、天丼店チェーンのたぐい。このあたりは、いま五〇〇円前後の勝負をしているらしい。そして、街角の蕎麦屋や食堂や洋食屋や中華屋や、あるいは大衆的レストランあたりの、一〇〇〇円前後までに並ぶ各種のかけめし。インド料理屋やタイ料理屋などのカレーライス風のものなどは、けっこう高いものになった。さらに高級高額を誇る専門店のような重やウニクラ井や海鮮井などもつとも海鮮井というのはピンキリだから、値段と内容の確認が必要であるが。それから横浜中華街の、たしかフカヒレ飯なる高額モノもありましたな、たしか三〇〇〇円で。じつに多種多様である。

台所のかけめし——ピカピカの立派なシステムキッチンでは、レトルトカレーはもちろん、あたためたりちよつと手をくわえてめしにかけるだけの、レトルトかけめしが花盛り。牛丼、親子丼、焼き鳥丼、中華丼、天津丼、ハヤシライス、カルビクッパ、テグタンクッパ……など。いつのまにか種類がふえている。買ってきた天ぷらが煮天井になる、トンカツは煮カツ丼になる。あるいは洗練されたセンスが要求される目玉焼丼がつけられる。それとも、ねぎま井やナマリ大根おろしレモン醤油ぶっかけめし。あげたらきりがなし。そして「御本家」インドのカレーライス風をつくっているひとも、いるだろうか。

いつ、なんどき、どんなかけめしが創造されるかわからないドラマチックな台所。たとえば、たまたま沖繩与論島の別荘にあったオイルサーディンの缶詰から生まれた森瑠子さんのヨロンドンぶり(後述)には、かけめし文化の輝きを

みることができる。

(2) よく知る「コク」と「旨み」

リクツはあとまわしにしよう。まずは、おおくの事例のなかに、かけめしとかけめしをたべるボクたちを驚愕し理解したい。

あとあとリクツに関係があつて重要なのは、このことだ。

そもそも料理とは、味覚と、それを求める調理である。

本書においては、この「調理」という言葉に、調味も料理術あるいは料理法といった意味もふくめて使用する。

しかし、味覚を表現するのは、とてもむずかしい。

とりあえず、かけめしにおいては、《香とコク》であるといっておこう。《香とコク》は《コクのある風味》とか《濃い深い旨み》とか《濃厚な美味》とか、いろいろテキトウにいいながら、だんだんナントナクわかるものとしたい。つねにコクである。かりに淡白であつてもコクのほうをむいている。昼下がりはどんなに明るくても宵闇にむかつてるように。

▼重要——かけめしが単なるスタイルではなく料理である理由は、そして同じ《かけるスタイル》の茶漬や湯漬や水漬などから区別される理由は、このコクのある風味と、それを求めるボクたちの調理があるからである。

コクについて、大辞林という大きな厚い辞書には、

濃い深みのあるうま味

とある。

とりあえず、こんなところでよいだろう。

本書では、すでにそうしているが、《うま味》は《旨み》と表記する。

《旨み》があつて、《コク》がある。——同じようなことをいいながら、ちがうことをいっていて、その境界はアイマイだ。この旨みはダシでもある——なんていうともっとわけがわからなくなりそうだが、そういうことだ。いいだろう、何事もつきつめていくと混沌にいたる。しかし、ボクたちはナントナクわかる。それが日本人の証明であるかのように。

たとえば。

ちようどいまわが家には、もらい物の「キッコーマン特選丸大豆しょうゆ」というものがある。そのラベルには、こうある。「まるやかで、上品な風味。特選ならではの、豊かなコクと深い味わい」

フーム。わかるワカル。

それからちようどいまわが家には、買ってきてたべってしまったハウス食品のレトルトカレー「ポローニヤ風牛ひき肉カレー」というスゴイ本場風の空箱が

ある。その箱のキャッチフレーズはこうだ。——「トマトとバターのうまみとコク」

フーム。わかるワカル。

(3) ようするに目玉焼井の快拳

まず、池田満寿夫さん。

「なーんだ」というようなものさ。やればわかる、能書きたれてやらなきや永遠にわからないコロンプスの卵なのさ。テナかんじでやってくれた。どうってことのない目玉焼井の作り方を白昼堂々と発表し、しかも「コロンプスの目玉焼井」なんていうコロンプスに捧ぐネーミングまでした。これは、痛快である。そして、どこか洒落ている。

料理のセンスのよさというか、ひとのセンスのよさというのは、こういうありきたりのどうってことないところにあらわれるようだ。そして、こういう単純なものを、そんなもの料理といえませんかよとバカにするやつは、単なるバカである。

これがかっこよくやってみよう。料理は感覚だ、手技だ。

コロンプスの目玉焼井。

『男の手料理』（池田満寿夫著、中公文庫）「コロンプスの卵井」より。

ご飯は電気釜で炊く。それを丼か皿に入れ、三個の目玉焼(勿論一個でも二個でもいい。何個冷蔵庫に残っているかによって決まる)をそのままの上にせ、しょう油かウスターソースか好みに応じてぶっかけるだけでいいのである(私は特にウスターソースを推薦する。しょう油ではあまりに芸がなさすぎる)。最高に簡単な丼物が出来上がる。これを「コロンプスの目玉焼井」と称する。

これだけのことで、めしと目玉焼を別べつにたべるのとは、まったくちがう料理になる。めしと汁と具が混ざりあい溶けあい一つになって、風味が濃く深く質的飛躍をとげる。そこにしかない香とコク、そこにしかない風味が得られる。

ヒッ、と、「ヒ」で驚愕する。

これはじつは、原初的なかけめしの一種、室町期にみられる芳飯の方法なのだ。

芳飯は重要だ。

とりあえず、日本国語大辞典にある、こういう理解をしておくとしよう。

器に盛った飯の上に、野菜や乾魚などの煮物をのせ、汁をかけたもの。
鮮魚や精肉が手にはいりにくかった、あるいはそういうものあまり関心がなかったかもしれない、むかしの京の都の朝廷や貴族の記録がもとになっているので、「野菜や乾魚などの煮物」となっているとおもわれる。

ようするに調理した具と汁をめしの上であわせたものだ。カツカレーや天井やうな井などはおなじ方法で、具と汁がそれぞれ進化したものと解釈できる。

芳飯は「ほうはん」とも「かざりめし」とも読まれた。かざりめしというのは気分がでる。まさにかけめしは、めしの上を飾りたてるかんじだ。

カレーライスや井物のごちそう気分は、このかざりめしのごときビジュアルに胸がときめくからではないだろうか。そう考えるべきである。

▼重要——真っ白な米飯を美しくおいしくおもしろい、また一方、その真っ白なめしの上に絵をかくように飾りたてるかけめしに、胸をドキドキさせる。これがボクタチの美学であるとおぼえておきたい。

よく純白飯イノチ派は「白飯は優秀」という独善を展開する。危険だ。白飯を優秀とする硬直した優劣観は、ほかの食べ方を排除してもよいということとても危険な思想につながりかねない。

「白飯は優秀」が「白飯をくう日本人は優秀」にバカ化する。

だが、しつこく、白飯に種類豊富のおかずがイチバン正しいとのキャンペーンがくりかえされている。最近のNHKのテレビ番組では(といっても、このところは一九九八年頃の原稿だ)、井物をたべるひとが、白飯とおかずをたべるひととビデオで比較される奇妙なカガク的実験をもって、否定されることがあった。

井物が否定される。オイそれでは、ボクタチの伝統と世界中のかけめしをやっているひとたちを否定するつもりか、といたい。そのめし、その文化、その嗜好の排除を意図しているとおもえない。モノスゴク偏向している。

ナンテコッタ。NHKには成熟する大人がないのか。

ところが、現実の料理であらねばならないNHKの「きょうの料理」には、井物もちゃんと登場する。

食事の真実は、チャチな実験のなかにあるのではない。広大な生命の営みのなかにあるのだ。

NHKあたりの物知りぶりにだまされずに、もっとかけめしを大切に考えた
い。

それにしても、池田満寿夫さんは、なかなかのかけめしの大家であった。『男の手料理』には、コロンブスの目玉焼井のほかにも、トウフ井、カキの天ぷら

井、名前がついていないので勝手によばせてもらうがポーチド・エッグ井、うにめし、野菜果物カレーなど。

そして、上品なエピキュリアンそのものというかんじのこのかたも、ちゃんとやっている。そうだよな、そのはずだ。やっぱり洗練されたセンスの持ち主だったのだ。このかたの著書『料理の四面体』は、九鬼周造さんの『「いき」の構造』における「いきの図式化」あるいはレヴィ・ストロースさんの「料理の三角形」や「レシピの三角形」をおもわせる「料理の四面体」があつて、秀逸にしてサムシングにみちている。近年のうんざりするほどある食文化系の本のなかで料理を語ってヒカルのは、檀一雄さんの『檀流クッキング』と、江原恵さんの『庖丁文化論』と、この本しかないといいたい。それに、グルメ・ガイドのフリをしている田中康夫さんの弁舌もふくめよう。

玉村豊男さん。

目玉冷飯。

『食の地平線』（文春文庫）の「食の地平線・『あとがき』にかえて」だ。「私自身が毎日つけている食事日記からのアトランダムな抜粋である」と、そこに「目玉冷飯」がある。なんともうしまししょうか、いかにもこのかたらしい、すずやかなネーミングである。

七月十六日（金）

朝 コーヒー、果物

昼 目玉冷飯（きのうの残りの冷やめしに目玉焼きをのせたもの）、ニラのゴマ油炒め、梅干し、味噌汁（ワカメと豆腐）

（４）ようするに単純明快

コロンブスの目玉焼井は、「料理はエスプリだよ」とやった。

カンタンなものはカンタンなほどよいという自由な発想でつきぬけた。おかげでかけめしの原理が明快である。

つまり、かけめしの原理。スタイル。

①茶碗やどんぶりや皿にもつためしに、

②汁をかける。

これだけである。なんとカンタン！

めしに具である目玉焼をのせて、このばあいは醤油かウスターソースという既製品の、香とコクのある汁をかける。ただし、汁をかけなくては、ただの「目

玉焼のっかりで、汁かけめしにならない。

▼汁があつてはじめて、器の中が一体の宇宙と化し、融合的質的飛躍を上げた濃い深みのある風味が得られるのだ。そこが、かけめしのスゴイところである。

汁だけではえられない香とコク、具だけではえられない香とコク、めしだけではえられない香とコク、が、得られる。器一つの極楽快樂。

ここで、とうぜん、汁に注意しなくてはならない。

このウスターソースも醤油も、旨み調味液である。つまり、ただの汁ではない。独特の香と旨みをふくんだ汁。香とコクのある汁。そういう汁が、かならず、必要なのだ。その汁は、いわゆる汁であったり、味噌汁、醤油汁、すまし汁、煮汁、妙め汁、タレ汁、ツケ汁、ソース、スープ、たんにツユ。手づくりから各種の既製品の調味液のたぐいまでいろいろである。これが、めし粒の旨みとひびきあうところに、さらにコクのある風味がうまれ、ウマイ!となる。

なお、汁に香が不足するときは、香辛料などの利用で、さらに香を強化することもある。なにしろかけめしというのは鼻にくわせるようなものだから、香は重要である。

(5) ようするに汁の効用

いまのべた、かけめし美味学の核心をなすところを、これほどうまく描写したひとはいない。

林真理子さんの『食べるたびに、哀しくて…』(角川文庫)を読むと、たべることって人生なんだな、とシミジミおもう。どうでもよいことだが、ブランドやトレンドを追いかけているこのひとはミニクイが、こういうことを書いているこのひとは美しい。

山梨のカツ井は、たきたてのご飯の上にカツとキャベツを山盛りになせ、ウスターソースをかけて食べる。

これはそうあたりはずれがない。ソースの量は多すぎても困るが、少し余分にかけておくと、カツを通過したソースは旨味を帯びて飯粒にしみ込んでいる。

「少し余分にかけておくと、…」と、かけめしにおける汁と具とめしの融合のしくみ、とくに汁であるソースの役割にスルドイ観察がある。みごとである。

▼重要——汁は、自らの旨みをもって器のなかの旨みを融合する機能をもっている。

そして、かけめし文化のボクタチは、このことの重要性を無意識に理解でき
る。林真理子さんがこのように汁を観察し、また池田満寿夫さんも汁のことに
ふれたのは、けっして偶然ではない。もし、林真理子さんがロシアで、池田満
寿夫さんがスペインに生まれ育ったなら、こういうことにならなかつたであろ
う。それを考えると、たかがソースをかけただけの丼物ではないか、といえな
い文化の奥行きをかんじる。また、どういう文化で育ったか、が、ひとの想像
力や創造力に大きな影響をおよぼすことが、驚異的にわかる。

ボクタチは、おなじかけめし文化のなかで生きているのだ。

目玉焼は汁気がほとんどない。ちよつとの油っ気だけである。これではめし
の旨みとの融合が不可能である。そこでウスターソースを「ぶっかける」とい
うことが欠かせない(もちろんそれが醤油でもいい)。かけすぎるとヒドイこと
になるが。

すると、ウスターソースの旨みが、目玉焼の油やトロりの黄身やめし粒の
デンプンにふくまれるウニヤムニヤと融合し、質的飛躍をとげ、さらに濃く深
い風味——濃厚な美味、が生まれる。

これこそ、かけめしに不可欠の汁の効用である。

パワフルに生きるために、「ぶっかけ」という感覚と言葉を大切にしよう。

江戸初期、庶民の多くがめしといえは汁かけめしだった頃、「ぶっかけ」とい
えは器にもつたそばに汁をぶっかけたものだった。それが「かけそば」といわ
れるようになる。昭和の初期、一部の地域では、「ぶっかけ」といえは味噌汁ぶ
っかけめしのことだった。活力あふれる、いい言葉ではないか。

(6) おいしい汁の昔

池田満寿夫さんの、この指摘に注目する。——「しょう油かウスターソース
か好みに応じてぶっかけるだけでいいのである(私は特にウスターソースを推
薦する。しょう油ではあまりに芸がなさすぎる)」

たかが既製品の醤油かウスターソースかの選択である。ところが、ここが、
いかにもかけめし文化らしいところだ。どうしても汁にこだわりたくなる。

しかしなぜなんだ、なぜ「しょう油ではあまりに芸がなさすぎる」のであ
る。

これはカレーライスを理解するためにも意味のあるセリフだ。

ボクタチは、味噌汁を得て汁かけめしを生んだ。味噌汁のイノチは香とコク
である。風味である。それをめしにかけてくう美味を知ったのだ。それ以来ボ
クタチは、かけめしに、より濃く深い風味を求めるようになった。

ウスタマソースは、スパイシーな調味液である。香もふくめて醤油より刺激的である。池田満寿夫さんのようにかけめしになれたかたは、より濃厚な風味をもとめるようになっていたのかもしれない。すると、醤油は単調をまぬがない。

▼重要——かけめしは、より濃く深い風味を追いかけ進化し増殖する。そこに、かけめしの《芸》に情熱をかたむける、ボクタチがいた。

その調理と味覚の連続のなかに、カレーライスはある。だから、カレーライスは、ハッキリ、日本料理なのだ。ボクタチの完成度の高いかけめしのひとつだ。これがカレーライスのもっとも重要な真相である。

自覚しよう。カレーライスは、こっぴつて日本料理である。

かけめしは、室町期に味噌汁によって成長する。そして江戸期には醤油や鰹節によって大きく飛躍する。さらに油脂や香辛の利用で、より濃く深くなる。いろいろな刺激が混ざり合うほど、より濃厚な風味が得られる。薬味あるいは加料といった香辛の使用は、かけめしにおいてはほかの料理にはみられないほど多様で巧妙だった。

具も多様化する。具が加わるほど風味は重層的に深まる。汁にトロミをつけ、食感も濃くなる。どんどん濃く深く芸が成長する。その、手当たりしだいの狂乱のごとき開花が、一八〇〇年前後である。

持続する執念ともいふべき、かけめしパワー。そして「カレー粉日本上陸」(森枝卓士『カレーライスと日本人』)となる。この香ゆたかな粉を生かしたのが、成長したかけめしパワーである。

カレー粉さえあれば、カレーライスが生まれる状況があった。あとはカレー粉の生産や供給と家計の問題だった。事実、一九二〇年代以後のカレー粉の国産化や即席カレーによって、この問題の解決のすすみぐあいとカレーライスの生成と普及は一致する。

なんか、もう結論になってしまった。カレー粉は採用されたが、近代に伝来だといわれる調理なんか、ほとんど採用されてない。かけめし文化に生きるボクタチが、カレー粉を生かしたのである。このことを自覚したい。

(7) ようするに「ちよ」ちよ

▼重要——かならず「ちよ」ちよよかきませる。ゴチヨゴチヨゴチヨ。

「ちよ」ちよよやる行為は、いうまでもなく汁とめしと具をからめるのである。この段階で、かけめしはかけめし料理として完成する。器の中の融合反応が促進され、ひとつの宇宙になる。かけめしの楽しい気分は、この、たべる直前に、

自分で料理を完成させることにもある。だから、これは、よくおぼえておきたい。

「ごちよごちよかきませる行為は、かけめし料理を完成させる調理なのだ。」

カツ丼。

『食べる』（朝日新聞テーマ談話室編、朝日新聞社）「父が持ち帰ったカツどん」伊勢由利（パート・三三歳）

昭和三十年代、父は田舎の砂利道往復二十四キロを自転車で通勤していた。自分も随分、腹が減っていたであろう。

あのころ、カツどんはぜいたくな食べ物だったと思う。冷たくなった弁当箱を開くと、良いにおいがして、卵がかぶさっているカツは脂身のところも甘くとろけるようで、「ご飯もおいしい汁気をたっぷり含んでいた。」

かつて父たちは自転車にのって、どこまでもどこまでも仕事に行き、家族のために働いた。もちろん、そういうフリをして愛人のところへいくことがあったかもしれない。

一日に何十キロも自転車にのった。雨の日も風の日も。道は舗装されていない、穴ぼこだらけのジャリ道だった。自転車ごとハネとばされそうなほど、ガタガタゆれた。弁当箱のなかのめしと汁は、自動的に「ごちよごちよする。そして、おいしい汁気をたっぷりからめためしができたのだ。」

ああ父よ、ジャリ道よ、カツ丼よ。

オーヤーオージー（ふるさとの山河にむかって叫ぶ気分）。

父は死に、ジャリ道はなくなった。しかし、かけめしの「ごちよごちよは残った。」

「ごちよごちよを忘れないように。」

整理をしておこう。

ボクたちは、カレーライス以前から、「こんなふうだった。」

1、①器にもつためしに②香とコクのある汁をかけ③「ごちよごちよやっつたべる——」かけめしの風習にはまっていた。

2、かける汁に濃い深いコクをもとめてきた。また香辛を巧みに利用してきた——「かけめしの美味学、汁の芸に執念を燃やしてきた。」

3、めしの上をかざりたてる「かざりめし」の気分に胸をときめかせてきた——「かけめしの精神、美学を愛していた。」

(8) かけめしとは

定義破壊が好きなおれは、定義が嫌いなのだが、定義らしいものを試みるとしよう。

——めしに《調理された汁や汁気のある具》をかけてたべる料理をいう。めしと汁、あるいはめしと汁と具が混ざり合うところにうまれる香とコクを美味とし、それを追求する料理あるいは食べ方——ってぐらいでいいだろう。

その歴史の発端は、言葉をたどれば、一世紀頃の中国までさかのぼることができる。しかし料理を検討するときは、より古い情報を追いかければよいというものではない。先端の泡沫情報などは、料理にとってはどうでもよいのだ。くりかえし再現され、料理の姿がとらえられる時代が、どこかである。

とりあえず本書では、かけめしが成長する一五〇〇年頃、乱世の戦国期に注目したい。そのころボクタチは、味噌汁ぶっかけめしによって、かけめしに開眼したとみられる。

そして江戸後期一八〇〇年前後に多様化するかけめし、さらにカレーライスが定着する一九二〇代から三〇年代に注目したい。いずれも上昇する庶民の活動が活発になり歴史をにぎわす時代である。その庶民の生活の中で、かけめしは育った。

どうもかけめしをみればみるほど、そこにかんじられる自由闊達は、かけめしを生み育てた庶民のアクティビティそのものであるような気がしてならない。