

(2) 青果物の評価はどこで

“切口に空洞がみられるものはお薦め出来ません” ござうの品出しをしている青果担当者が顧客に説明していました。おや？と思ったのは、どこかで見聞きしたコメントだったからでした。月初めに刊行されたばかりの奥田政行の食材スーパーハンドブックを開いてみると、スーパーの店員の言った言葉ばかりか良し悪しの写真が大きく載っています。日常使いの野菜・果実・魚介・肉を合わせて111品目を食材として評価しただけではなく、素材の持つ特徴や旨味を感じる事等々、体験と知識の積み重ねが行間から垣間見られる嬉しい本です。

奥田シェフの言葉を借りれば“新鮮な野菜ほど調味料の力を借りなくても美味しい”と言います。美味しいものが食べたい、安全な野菜が食べたいなど、消費者の欲望は果てしなく大きく広がっているように見えます。旨いものの条件は常に新鮮であることが第一に挙げられ、それは旬のものと続けられるのですが、残念なことに今は一年中同じものが出回っていて季節の変化を感じ取ることが出来なくなっています。食べる側の勝手な要望を素直に受け入れた作る側、品種改良や栽培方法・貯蔵・輸送などの改良によって一年中新鮮で品質の良い野菜を供給してくれるようになったのですが、万人向けの野菜たちはクセの無い淡泊な味になってしまいました。

今、青果物の良し悪しを見極めるのは“鮮度”だけになってしまったのでしょうか。品質を話題にすると安全性や栄養性・嗜好性などが論じられることが多く、昔からの風味などは場外におかれてしまっていると思えなくなってしまう。そういう面では“昔ながらの”という理書きの付いた伝統野菜の類が、より大事にされなければならなくなるのかも知れません。青果物の評価は目で見、手にとって、嗅覚を働かせての“おいしそうだな”と思う“先味”から始まります。その時にこそ“氏と育ち・頃合い”が品物の顔として賞味されるのだと思います。

(鈴木重雄筆)