

ブリーフエッセイ

「孤独のグルメ」的「食旅」はいかが？

八巻 秀 (駒澤大学・SY プラクティス)

いつの頃だろうか。「美味しいもの」を食べることが好きになり、それを求めて「旅」をする「食旅」というものをするようになった。

幸いなことに私は、昨年(2021年)度は「サバティカル休暇」として1年間大学に行かずに「研究生生活」をする有休休暇をいただくことができた。まだコロナ禍ということもあり、私は海外での研究を選ばずに「岩手県沿岸部の中学・高校でのカウンセリングとコンサルテーション活動」という実践的研究活動を行なった。

・・・という対外的な報告を大学側にはしているが、実のところ、その研究活動には別の(メインの?) テーマ「東京～岩手間の美味しいお店を発見し、食する旅(=食旅)を行うこと」があった。

ここでは大学の研究活動報告書には書けない「八巻の食旅の始まりとその成果、それに関する考察」を書き綴ってみたい。

思い返してみると、小さい頃は食べ物の「好き嫌い」が多い子どもだった。肉の脂身、椎茸、わかめや昆布、とろろ芋・・・などなど食卓に出ても手をつけようとしないう食べ物は多く、母親からは「好き嫌いが多いと大きくなれないよ」とよく叱られたものである。

成人を過ぎ、酒を嗜むようになってからは、少し味覚が変わったのか、それらのほとんどを自然に食べられるようになった。まあ未だに「椎茸」だけはあまり食しようと思わない。椎茸の料理の味全体を支配しようとする「悪の組織シヨッカーのような姿勢」が許せないからである。

唯一「椎茸の天ぷら」だけは、「まあ～お前もその気になれば、謙虚になれるじゃん!」と思えるので食べることはできる。

そんな食べ物の好き嫌いの激しかった私が、「グルメ」に目覚めたのが、約30年前、当時の職場近くにあった「蕎麦懐石 無庵」(東京都立川市)に行くようになってからである。「蕎麦懐石」とは、その季節にとれる旬の食材のお料理を楽しんだ後、♫でお蕎麦をいただくという食のスタイルで、「無庵」はその蕎麦懐石スタイルを確立した老舗である。もうずっと現在に至るまで、私の行きつけのお店の1つになっている。

「無庵ファーム」という自前の畑から採れる旬の野菜を中心とした料理はみな美味しく、それをいただきながら「季節」を感じ、それらの料理を大将の娘さんが厳選した日本酒で流し込む喜び、これは言葉だけでは表現しきれない。

この「無庵」には、多い時は毎週のように通ったものである。次第に大将とも話すようになり、無庵の「畑と相談しながら」(水上, 2016)収穫する旬の食材やその料理法について、季節のものを食する意義、あるいはお客様がくつろげるお店の雰囲気作りについてなど、いわゆる「無庵イズム」の思想を大将からお聴きすることも楽しい時間になっていった。

この大将の「食に対する思想」に感銘を受けて、私が大会長を担当した2013年のブリーフサイコセラピー学会 Tokyo 駒澤大会では、「配慮と工夫の匠に聴く」と題して、「無庵」の大将と駒澤大学近くにある寿司屋「鮎辰」の大将のお二人にお声をかけて「特別対談」をしてもらった。

この「鮎辰」の大将もまた「食に対するこだわり・思想」を持った「職人」である。仕事帰りにふと「鮎辰」に立ち寄り、美味しい寿司と大将との語り合いで何度元気をもらったことか。

「無庵」や「鮎辰」の大将らのお話をお聴き

していると、「美味しいもの」を提供する「配慮と工夫」は、セラピストとして学べるものがあると思う。「その時の季節の食材を、丁寧に仕込み、お客様にその場で一番良い形で提供する」「それを食する場は、気持ちの良い空間にするための演出を心がける」などなど。大将たちは「お客様に美味しいものを食べてもらうために“全力”で準備し、“全力”で料理し、“全力”で提供する」ことをやっているのである。

この「お客様のために“全力”を注ぐこと」は心理臨床活動でもまたそうありたい。

幸いなことに、これまで“全力”で心理臨床に取り組んでいる先生方（例をあげるとキリがないが、例えば、九州大学名誉教授の田嶋誠一先生を思い浮かべる。ちなみに田嶋先生も相当なグルメである）ともお会いしてお話を聴かせていただく機会に恵まれたこともまた嬉しい。

では、そろそろ昨年度の「食旅」の成果の話題に移ることにしよう。字数の関係上、ここでは1つのお店をご紹介することにする。それは福島県棚倉町という人口1万3千人あまりの内陸部の小さな町にある「小判寿司」である。

「小判寿司」の存在は、ミーハーにもYouTubeチャンネルで偶然見つけ、その美味しそうなつまみや寿司にひかれて、サバティカル休暇が始まってすぐの4月中旬に思い切って行くことにした。東北新幹線の郡山駅で下車し、水郡線というローカル線に乗り換え、田園風景を眺めながら約1時間、最寄駅の「磐城棚倉駅」で下車。駅から徒歩12分ほどにあるそのお店は、カウンターが7席と座敷が2つほどの広さで、しっかりと掃除が行き届いた綺麗なお店である。

そこで出てくるつまみや寿司は、大将が毎日郡山の市場まで買い出して来るものや、全国から取り寄せたまさに今旬のネタばかり。海からは程遠いこの小さな町に、なぜこんな美味しい

寿司屋があるの！？と驚きを隠せない。お酒も地元福島の日本酒を中心に見事な品揃え。最後のデザートまでも大将自らが地元の畑に行行って厳選した果物が出てくる。銀座の寿司屋とまったく遜色ないレパトリーである。（と言いつつ銀座の寿司屋には行ったことがないが～笑）

大将や女将さんのさりげない・飾らない・ざっくばらんなトークもその場を和ませ、料理に花を添える感じ。よくよく聞くと、大将自身もジャンル問わず全国の美味しい店に行行って勉強しているとのこと。そこから影響を受けながら、日々食材と料理法の研究を行なっていることがわかる。その姿勢に感銘を受けつつ大将の料理を食べると、美味しさが一段と増すような気がする。思わず「なぜここにお店を出されたのですか？」と大将に尋ねてみると「私、この生まれなんです」というシンプルな答え。「無庵」の大将にも同じ質問をしたことがあるが、全く同じ答えであった。

地元を愛し、食材を愛し、季節に寄り添いながら食材を調達し、その料理方法を研究し工夫する。そしてそれを提供する場やお客様に対するさりげない配慮。そのような料理に対する「思想」を持ちながら振る舞っている料理人と「対話」するように料理をいただく。そのような時間は、まさに至福の時でもあり、私にとっては大きな「学び」の時でもある・・・と屁理屈を言って、家族には半ば呆れられながらも、今もスキあらば、「食旅」に出かけているのであった。

さて、どうです？ 皆さんも（たまには）美味しいものを求めて「食旅」してみませんか？

《引用文献》

水上勉 (2016) 土を喰らう日々ーわが精進 12ヶ月. 新潮社.