

第250回くらしの植物苑観察会 令和2年1月25日(土)

## くらしの中に生きる植物 —和の香辛料—

天野 誠(千葉県立中央博物館 主任上席研究員)

はじめに

植物は、昆虫から身を守るために様々な化学物質を合成し、蓄積します。その中には、辛い味を持つ物やヒトにとってよい香りを持つ物があります。これをヒトは香辛料(スパイス)として利用しています。厳密には、ヨーロッパの地で栽培でき、主に生で使用するものは、ハーブと呼ばれますが、今回は、そのような物も含めて和の香辛料という名前で、まとめてみました。

香辛料の役割

香辛料の役割は、その独特な味や香りを付ける事が第一義的になりますが、他にも腐敗を防ぎ、食材を長持ちさせる、嫌な匂いをマスクするなどの意味があります。九十九里名物のカタクチイワシの胡麻漬けは、砂糖と塩で、浸透圧を上げて細菌の繁殖を抑え、更に酢の防腐作用に加え、香辛料のショウガとトウガラシを加味して、腐りやすいイワシを保存しています。



カタクチイワシの胡麻漬け

和の香辛料その1 薬味

刺身に薬味は欠かせないものです。現在では、たいていの刺身料理には、ワサビダイコンの「わさび」が付いています。もともとワサビは大々的には栽培されておらず、貴重なものでした。また、生わさびをわざわざ磨り潰すように鮫皮(本当はエイの皮)でその都度、磨り下ろしていました。実を言うと、かつて薬味は、魚の種類によって使い分けられていました。たとえば、タイにはワサビ、カツオには酢で溶いたカラシ、ハモには梅肉、イカにはショウガなどです。

この他にも、料理に必ずと言っていいほどのお決まりの薬味との組み合わせがあります。ウナギの蒲焼きに粉山椒、そばやうどんに七味唐辛子、サンマの塩焼きに大根おろしなどです。他にも、もずく酢にショウガ、きんぴらごぼうにトウガラシ、納豆にカラシとネギなどもおなじみです。

### 和の香辛料その2 つまなど脇役級

料理の添え物のつまについては、白身魚の焼き物に谷中生姜など飾りに近いものから、豆腐田楽に木の芽（サンショウの葉）など実際に口にするものまで枚挙にいとまがありません。すまし汁には、季節や主たる汁の具に応じて、ユズの皮やミツバ、セリなどが味わいを添えます。アオヤギのぬたにネギは付きものですし、トウガンの煮物にはユズの皮が欠かせません。

### 和の香辛料その3 料理の主役級

さらに存在感が強いものになると、それがないと料理として成り立たないものまであります。たとえば、ねぎま鍋のマグロとネギ、鴨南蛮のカモとネギ、辛子蓮根のレンコンとカラシの組み合わせなどです。変わった所ではちりめん山椒のちりめんじゃこと青山椒もそのような組み合わせではないでしょうか？



ちりめん山椒

### 和の香辛料その4 色付け

おまけに付け加えるなら、梅干しにシソの葉、栗きんとんにクチナシなども食欲さそう色にするための工夫と言えるでしょう。

このように見ていくと和食の様々な場面で、和の香辛料が使われていることにお気づきになるでしょう。料理を味わう時にどんな植物が使われている思いをいたすのも一興ではないでしょうか。

.....

**次回予告** 第251回くらしの植物苑観察会 令和2年2月22日（土）

「中国と桃」上野 祥史（当館考古研究系准教授）

13:30～15:30（予定） 苑内休憩所集合 申込不要