



世界

あの店

この味

懐かしの味に会う

Pizza Around the World

James Amrein

As an American, nothing gets me excited like a good pizza: the combination of bread, cheese, tomatoes, and toppings that comes together to create something greater than the sum of its parts. I grew up with the food and eating pizza brings back memories of my childhood in ways no other food can. In my travels around Asia I've found pizza to be a connecting food, a slice of home, whenever I am in an unfamiliar land.

The first pizza that I encountered during my travels in Asia was in Bangkok, Thailand. There I came across a new kind of pizza. At the top floor of a shopping mall called Terminal 21 was a restaurant serving pizza in the shape of a cone. It reminded me of an ice cream cone. Layers of cheese, cubed pepperoni, and tomato sauce slowly cooled enough to eat inside the cone of crust. As I ate the pizza cone, I encountered pockets of molten cheese and tomato sauce. The pizza cone was good. I didn't think you could reinvent pizza but a restaurant in Bangkok did just that.

On the same vacation later in Siem Reap, Cambodia I encountered another memorable pizza. I woke up before dawn and watched the sunrise at Angkor Wat. For the rest of the day I explored temples without a break or much food. Later in the day, I found a pizza restaurant that was modern and com-

fortable, a stark contrast to the temples I had seen earlier in the day. I ordered a meat-heavy pizza, with sausage and bacon on top of the cheese, and sausage baked into the crust. When the pizza arrived, I ate it all in a frenzy of hunger, then walked back to my hotel and passed out from exhaustion. That pizza in Siem Reap was familiar enough to be great, and exactly what I needed at that moment.

So as I've grown up, my relationship with pizza has changed too. What was once a food taken for granted has become a unique experience treasured on special occasions. No matter where I go in the world, pizza will find me. There are infinite possibilities for pizza; a blank canvas for the culture around it to create and perfect. That makes pizza a rare kind of food, one that transcends its cultural backgrounds to become truly international.

(アマライン ジェイムズ)

気がつけば、さよならも言わずに

西川真子

西瓜がなければ、始まらない。昭和四十年代、真夏の日は西瓜を真ん中に据えて回っていた。

西瓜は二つに割らないと、冷蔵庫に収まらない。母は市場で西瓜を一玉買ってくる、まな板の上で半分に切った。「ん、マアマアやな」と言いながら、切り口に白く厚く光る西瓜の皮を確かめる。西瓜の皮は厚い方がよい。皮が薄いと残念で、がっかりした。半球になった西瓜をさらに切り分け、「甘い」「いや、この前のヤツの方が上等やった」などと言いながら赤い果肉を食べ尽くす頃、外は宵闇に包まれている。

さて、楽しくなるのは、ここからだ。赤い果肉を食べた後、西瓜の皮は、ザツと水洗いし、外側の緑の皮を包丁で切り取る。果肉をかじって歯型のついた部分も丁寧に削り取るが、赤いところを少しだけ残すように気をつける。「何ごとも、多からず少なからず」という加減は、こんなところで身につけた。一時間ばかり箆に並べてこの皮を干し、表面の水気が切れたら糠床に入れ朝までそのままに。美味しいものは、真夜中に生まれる。

翌朝、少し残した西瓜の赤い部分では勝手に旨味が育っている。頑張り過ぎず、いい加減に過ぎたい、夏休みの味だ。西瓜の皮は棄て難い。

実であれ皮であれ、西瓜を蔑ろにしたことなど一度もないが、近頃西瓜の出番は減っている。一晩では食べ切れない、その大きさが悩ましい。その傍らでは、新顔の果物が増えている。西瓜が夏の主役を降りたのは、いつ頃だっただろう。

西瓜がなくても夏は訪れ、去っていくが、「西瓜の皮は、好きですか?」と、誰かわたしに尋ねてほしい。そしたらわたしは、「はい、勿論。浅漬けは西瓜の皮にかぎる」と、すかさず答えることができるのに。

(にしかわ まい)

パリのベトナム麺

近藤野里

パリでの食生活は豊かだ。フランスの野菜、果物、肉類、乳製品、なんでも基本的には美味しいし、私にとって、日常的に料理することを楽しめるようになったのも最初のフランス留学がきっかけだったため、フランスで「食べる」ことには困らなかった。ただし、ここで私が語ることができるのは美食の思い出などではない。フランス留学時、それなりの貧乏学生生活を送っていたわけで、とにかく「フレンチ」のレストランに行くことは減多になかった。あるとしたら、日本から、友人やお世話になっている先生や両親がパリにやってきたときくらい。そのおかげで、フランス料理を食べたという記憶には、友人や先生、そして家族の笑顔がそこにべたりと貼りつけられたように、心に刻まれている。

それ以外にも、もちろんレストランでご飯を食べたけれど、よく行くのは安く済むアジア料理の店だった。記憶に残る味は、パリ三区にある小さな中華街のベトナム麺のフォー専門店である。この店は、平日のランチの時間のみで営業で、開店したと同時に店の外には列ができる。小さな店で、ぎゅうぎゅう詰めで二十人も入っただろうか。相席になるのは必須で、ゆっくりなどできない。けれど、フォー食べたさに人が集まる店だった。この店のフォーのスープはパリで一番美味しいと思う。もちろん、これらの店も、誰と行ったのかはしっかりと覚えていて。一度は、学部時代の仲良し三人組でフォーを食べに行った。冗談ばかり言って笑いながらパリの街を歩いて、また三人で一緒に会えるのはどの国だろうね、楽しみだね、と思いを馳せた。それ以来、未だこの三人での再会を果たせていないが、現在一人はガンビアでマリリアの予防とその調査をしているらしい。次に再会するなら、アフリカのどこかの国がいいなと思っている。レストランに行くと、料理が美味しいのも大切だけれども、友達との思い出に勝るものではなく、美味しい食事を友人と、それが一番美味しい思い出になるのではないだろうか。とりあえず、私の場合は。

(こんどう のり)

A Michigan Delicacy: The Pasty

Paul A. Crane

It's the perfect meal for people on the go because it stays warm for a long time and it can be eaten with one's hands. It contains enough nutritious goodies to be considered a healthy food and it's all in one neat little package called a "pasty". For people traveling in the Great Lakes state of Michigan in the United States, especially in the north starting from Mackinaw City and crossing the "Mighty Mac" bridge over the straits into the upper peninsula, one finds restaurants in every village selling their version of the pasty.

A pasty is a savory meat pie simply seasoned with salt and pepper. It contains small chunks of beef, potatoes, onions, and rutabaga, a kind of yellow root vegetable also known as a Swedish turnip. The ingredients are wrapped up in a piecrust and baked until golden brown and flaky. Variations of the pasty exist depending on each family recipe, and the restaurant I frequent the most during my summer holidays, "The Mackinaw City Pasty Company" even offers a chicken version and a vegetarian version. Some shops provide an optional gravy sauce to accompany the pasty, but most people prefer to eat it with touch of tomato catsup.

The legend of the venerable pasty has it originating in Cornwall, England and migrating to Michigan with Cornish

immigrants who went to work in the newly established copper and iron ore mines during the 19th century. The wives of the miners prepared pasties for the miners' lunches to be eaten deep down inside the mines. It is said that the miners could hold the thick end of the pasty crust in their dirty hands to eat the warm filling and then simply throw away that bit of the crust as a kind of superstitious offering to appease the evil spirits that lived in the mines. I dare say this lunch for miners predates the so-called 愛妻弁当 (aisai bento, a lunch prepared by a wife for her husband) popular in contemporary Japan!

A number of years ago when I was traveling through Bath, England, I found a pasty shop and eagerly purchased two pasties and a bottle of beer for my lunch. Real English pasties! Sitting on a park bench facing the River Avon, I gingerly unwrapped the first pasty and took a small nibble: it was wonderful! I felt both nostalgia for Michigan pasties, but also felt that I was closer to the historical origins of the humble pasty.

(クレイン ポール)



安倍川餅

松山洋平

静岡駅を降りて西に車で五分ほど進むと、安倍川という川にぶつかる。しばしば氾濫して町を襲ったことから、かつては「暴れ川」と呼ばれていたそうだが、現在の安倍川は水勢が弱く、たおやかな川という印象が強い。この川の名を持つ、餅がある。安倍川餅だ。餅の上にきな粉と白砂糖をかけたものが元来の姿。伝説では、徳川家康が安倍川付近の茶店を訪れた際、この餅を気に入り「安倍川餅」と名付けたとされる。現在では、きな粉＋白砂糖の餅と、こし餡で包んだ餅を並べて食べるのが一般的である。安倍川にかかる安倍川橋の東側に、安倍川餅発祥の店が二つ並んでいる。どちらが本物の元祖か、私は知らない。この二つの店に入ったことがある。

一軒目は、古びた菓子屋で、客入りも少ない。入ると、内装もレトロで、昔ながらの駄菓子屋のようだ。老年の店主が温かく迎えてくれる。肝心の餅は、駅や売店で売っているものとは別物。餅自体がとても美味しく、味わい深い。静岡茶ともよく合う。

もう一つの店は、本格的な外観。看板に「元祖」と立派な字で書かれている。店に入ると立派な内装に驚く。他店とは格が違う！ここが本物の元祖かもしれない、と思う。しかし、この店が他店と真に一線を画すのは、頑固店主の存在である。どれを注文しようか一分ほど迷っている、と「早くして！食べないなら出てって」みたいなことを言い、睨んでくる。他のお客さんにも言っている。とても餅を味わう雰囲気ではない（笑）。家康がこの店を訪れていたなら、店主は斬り捨てられ、安倍川餅が後世に伝えられることはなかったであろう（なお、餅はポリュミーで美味しかった）。

静岡を訪れたら、安倍川での安倍川餅の食べ比べがお勧め。本邦では滅多に体験できない「粋」な接客も味わうことができる。

（まつやま ようへい）

Quebec's Share of the Pie

Etienne Marceau

In the province of Quebec in Canada, a simple casserole has reached the level of a national dish; the *pâté chinois* (pronounced [pate finwal]). From contested origins, it is neither pâté nor Chinese (*chinois* in French), but it is a comfort food par excellence for many families in Quebec, and is the fortunate fruit of Canada's history.

The origin of the *pâté chinois* is unknown and a source of argumentation. One accepted version is related to the Canadian railroad history. Many Chinese migrants were hired to build the railroad across Canada at the beginning of the 20th century. The British company overseeing the construction served the migrant workers a kind of cottage or shepherd's pie, which was both nutritious and cheap to make. Another possible explanation is that the casserole became popular around the city of China, Maine, in the United States, where many French-Canadians migrated to work in the mills. They brought the recipe back to their families in Quebec who remained there.

The recipe is simple, yet each family has its own: a bottom layer of ground beef, often with onions; a middle layer of corn, either whole-kernel, creamed, or a mix of both; and a top layer of mashed potatoes. It is then baked until its simple

yet mouth-watering aroma fills the house. Some people add sautéed mushrooms, and sprinkle paprika spice on top, while others splash ketchup all over it. My grandmother serves it with a side of homemade pickled beets, and I would not have it any other way.

Is *pâté chinois* cottage pie, shepherd's pie, *hachis parmentier*, or a mix of all? One thing Quebec people do agree on: it is a delicious fusion of French and English recipes with a touch of the New World. It is neither fancy nor intends to impress any guests, just like Canada itself; a young, vibrant country, born from the mix of First Nation and immigrants from France and England.

（マルソ エティエン）

スープ「シチュー」二題

諫早勇一

自分で台所に立つことはめったにない味音痴なので、おいしいなど思うことはあっても、その料理が何だったのか説明ができない。一度フィンランドで食べたニシン料理にとっても感動したが、その料理はどんな料理だったのですかと聞かれても答えられない。仕方なくスープ（シチュー）の話でごまかせていただく。

ヨーロッパで国際列車に乗ると、よく昼飯を求めて食堂車やビュッフェに寄る。そんなとき便利なのがグヤーシユ（グラシユ）と言われるスープ（シチュー）だ。これを知ってから（サンドイッチでは満足できない）私はよくこれを頼む。肉の入った濃い色のスープ（シチュー）で当たり外れがなく、お腹にもたまる便利な食べ物なのだから。

ただこのグヤーシユはもともとハンガリー料理だと聞いて、一度ブダペストのレストランで注文したことがある。出てきたのは本格的なシチューで香辛料もやたらに効いており、私の食べ慣れたグヤーシユとはだいぶ違っていた。B級グルメには食堂車の方が気に入っている。

スープといえば、ロシアではボルシチだろう（正確にはウクライナの料理らしいが）。こちらにもいまでは世界中で手軽に食べられ、私もいろいろところで注文してきた。ニューヨークの（年輩いたロシア人亡命者の多い）ブライトンビーチで、ベルリンの薄暗いユダヤ料理店で、ヘルシンキの、天井の窓を通して正教会が見えるレストランなどで。ボルシチもたいがい当たり外れがないが、一度だけハルビンのロシア料理店で食べたボルシチまがいのスープはいただけなかった。具の乏しい赤いスープという感じだったので。ともあれ、スープほど手軽に腹にたまる料理はないだろう。私の旅の思い出には欠かすことができない。

（いさはや ゆういち）

Le goût, l'odorat et la vue

NAKAMURA Marie-Paule

Pour moi parler du goût, c'est aussi bien sûr parler de l'odorat. Nos deux sens, le goût et l'odorat sont en effet intimement liés. Si quelqu'un perd l'odorat, il ne peut plus apprécier autant qu'avant un bon plat... Pour un sommelier ou un cuisinier, perdre l'usage de ce sens est donc un handicap, car dans ce dernier cas, ni le sommelier, ni le cuisinier ne peuvent plus humer les saveurs du produit qu'ils goûtent. Néanmoins, le sommelier peut savourer le vin et le cuisinier peut goûter pour vérifier la teneur de sel, de poivre ou de toute autre condiment précieux à toute préparation en cuisine.

Qu'y a-t-il dans la vie de plus simple et agréable comme plaisir que d'entrer dans une maison où « ça sent bon ». En effet tout notre être anticipe l'excellent repas reconnu et promis par nos papilles. Une bonne soupe de légumes va envahir et imprégner la cuisine et les autres pièces de la maison très rapidement. Son odeur sera particulièrement appréciée l'hiver quand il fait froid dehors et que c'est bientôt l'heure de se coucher, car le repas sera léger et sain. Toute bonne soupe aura une touche de crème fraîche ajoutée au moment de servir. Le dimanche midi, un poulet fermier rôti au four et servi avec des frites et une salade enchantera petits et grands. Le four nous indiquera tout de suite quel est le plat qui cuit. Un quatre-quart ou un gâteau au chocolat ne dispensera pas les mêmes effluves mais sans doute le même plaisir anticipé, celui de goûter le dessert.

Un autre aspect du plaisir de goûter, non moins important,

est celui de regarder le plat servi. S'il est bien présenté et joliment décoré, le plaisir en sera décuplé. Les jours de fête, la table est dressée de façon soignée. Le choix de la nappe n'est pas anodin. La couleur et les motifs de la nappe doivent être en harmonie avec les assiettes, les couverts et les verres. Quand les plats arrivent à table, tout notre être se laisse baigner d'une certaine torpeur, de bien-être. Nous regardons les mets qui nous sont présentés et anticipons alors leur consistance. Nous faisons immédiatement la distinction entre la mollesse d'une purée et le craquant des haricots verts, la fermeté d'un rumsteck et la tendresse d'un rôti de qualité. Un maquereau bien frais, cuit au four en papillote avec du thym et d'autres herbes et servi tout chaud apporte un contentement incomparable à nos yeux et à nos papilles, avec sa peau bleutée et sa chair blanche, délicate et presque fondante dans la bouche.

Cependant, pour moi, la chose la plus importante à table en France est sans doute la conversation et les échanges entre les différentes personnes participant au repas, membres de la famille ou amis. Avant un repas festif, en général, avec des amis ou de la famille, l'apéritif est servi. Et pendant le repas, les bons plats sont servis accompagnés de vin rouge ou blanc soigneusement choisi en fonction des mets présentés. En définitive, les bons plats doivent être excellents au goût mais surtout dégustés dans une ambiance conviviale.

（なかむら まり・ぼーる）



世界

あのお店
この味

名古屋に得仙というあんこう鍋の店があるのはご存じだろうか？ 得仙は、知る人ぞ知る店である。予約が通年埋まっており、座敷の権利を有する知人がいないと食べることができない。親類が権利を持っていた時代は、毎年十一月に食べることが一年の楽しみであった。今は、名古屋財界の勉強会仲間と十二月末に味わっている。どんな味かは、言いません。なぜなら、このネットワーク社会の現在、名古屋で食に詳しい方を探して友人となつていただき、あなた自身で味わってもらいたいからだ。この口コミブログモーションは、情報の発信が前回とは真逆だ。名古屋をより深く知ってもらう密かなPR戦略である。ソーシャルメディア時代ならではのPR戦略と言えるのではないか。

(よこやま ようじ)

名古屋メシ、その後の戦略は？

横山陽二

二〇〇五年といえど、愛知万博が開催された年である。そのころ東京で勤務していた私は、中高の同級生から万博開催中のふるさと名古屋を東京から盛り上げないかと誘われ、文藝春秋で編集者をしていた友人に企画を持ち掛けた。そして大ヒットしたのが『名古屋いい店うみゃー店』（文藝春秋）である。ふるさと名古屋を食のパワーで盛り上げたのだ。当時は名古屋のZettonグループが東京で勢いがあつたので、名古屋メシが注目されたつあつた。名古屋オリジナルフードである手羽先、ひつまぶし、味噌煮込み、味噌かつなどに焦点を当て、名古屋を「ソール・フードの都」としてブランディングしていったのだ。知り合いのマスコミにプロモートを仕掛け、『名古屋いい店うみゃー店』を契機として名古屋メシの大キャンペーンがスタートした。テレビ番組、雑誌などで名古屋メシの特集が多く組まれた結果、名古屋メシは着実に認知を獲得していった。名古屋初プロデュースの成功である。それから十二年。さらに新しい名古屋メシを見せたいと常に思索している。次は、前回とは全く違った手法の戦略を考えている。

郷土に根づく五平餅

宮川公平

「はい、炊き上がったよ！」名人クラブのお母さんが一升炊きの炊飯器の蓋をあけると勢いよく湯気がたちのぼる。炊き上がったごはんを手際よく木臼に移して、うちわほどの大きさのしゃもじでご飯を切るようにかき混ぜる。その後、学生たちは自分の腕と同じくらい太さもあるすりこぎ棒を使って、ごはんを半殺しにしている。一粒一粒がきらりと輝いている。今年のうるち米も、出来は上々のようだ。ここ数年、研究室のプロジェクトの関係で中津川を頻繁に訪問している。中津川を中心とした地域おこしに研究室でお世話になっているからだ。秋になると地元のみなさんと五平餅をつくる。五平餅は、御幣餅と書くこともある。五平餅の由来については諸説あり、形や味が地域によって少しずつ異なる。長野県南部あたりから岐阜県の東濃地区でよく見かけるが、遠くは富山県南部や滋賀県の一部の地域でも作られるとのこと。しかし、つぶしたごはんを串にこねつけて、くるみやごま、落花生にしようゆを使ったタレをつけて焼いたものという点ではおおよそ共通しているようである。地域によってはタレにえごま（荳胡麻）や味噌、山椒を入れたりする。長野県南部から岐阜県東濃地域は文豪の島崎藤村ゆかりの地である馬籠や妻籠などの中山道の宿場町があり、五平餅は旅人にあるまじつに馳走であった。タレをつけて囲炉裏で焼くと醤油の香ばしい匂いが鼻をくすぐり、気づいたら何本も食べてしまっていたとのこと。半殺しにしたごはんを、学生も名人クラブのお母さんたちと一緒に、すだち大にせつせと丸めていく。一串に三つ。今年は二千本以上作つた。夕方ごろから素焼きをはじめて、タレをつけて本格的に焼いていく。その日は、夜にかけて千本ほど焼いた。みんな地域の皆さんが買い求める。お一人でも二十本以上買い求めることは当たり前で、多い時には百本以上買い求めることも。近所へのお裾分けもすること。もともと家庭でも五平餅を作る習慣のある土地柄だけあって、五平餅への愛着は並々ならぬ。学生たちには新鮮な驚きであった。

(みやがわ こうへい)

Ted Drewes Frozen Custard

Juanita Heigham

St. Louis, Missouri is well-known across the United States of America for the Arch, the nearly 200-meter stainless steel Gateway to the West. This magnificent structure sits on the bank of the Mississippi river and rises gracefully above the downtown cityscape. A lesser known slice of St. Louis splendor is Ted Drewes Frozen Custard. Any St. Louisan knows it well, but for those outside of the city, it is a delicious treat waiting to be discovered.

Ted Drewes is a family-owned business that was started by Ted Drewes Senior in 1930. Its shops throughout the city offer fresh frozen custard made with cream, eggs and honey. This custard has been featured on national TV programs that testify to its amazing texture and flavor. All sorts of toppings, from cherries to pumpkin to yummy hot fudge (a very thick chocolate sauce) and caramel sauce, can be put on top of this delicious custard.

The signature Ted Drewes dessert is called a concrete. It has that name because the custard is so cold and so thick it is stiff. They take the basic custard frozen at a very low temperature and blend it with cold toppings of your choice. The frozen treat is always served in a bright yellow cup with a long spoon stuck in, and it is handed to the customer with the topside

down! It is like concrete for a minute or two and then of course it starts to melt. But the heavenly Ted Drewes' custard never completely melts because it is eaten before it can!

Do you wonder what kinds of concretes you can choose from? Here are just a few.

- Brennan Blend: a blend of mocha (a chocolate-flavored coffee) and hazelnuts topped with caramel
- Twisted Caramel: a blend of salted caramel and crumbled pretzels
- Hawaiian: a blend of pineapple, banana, coconut and macadamia nuts
- Dutchman: a blend of chocolate, butterscotch and pecans

Whatever you choose, you cannot make a mistake with Ted Drewes Frozen Custard. Everything is delicious, every time. However, I have a word of warning: the Drewes family take most of the winter off, so do not try to visit a shop when it is cold outside. The shops will be shut up tightly, and you'll have to wait until spring to be served. But because Ted Drewes is so good, it is worth coming back for.

(ハイアム ワニータ)

お袋の味はアルメニア料理

ライアン・モリソン



本来食事について語るようなプチブルな行為は苦手だが、今回は特別話そう。

米国アリゾナ州出身の僕は幼い頃から多様なものを食べてきた。本格的メキシコ料理、ギリシャ料理、アルメニア料理、父側の親族が作る米国中西部独特の料理、そしてガラガラヘビなどのカウボーイ料理も。その中でも一番好きだったのはアルメニア料理である。アルメニア系の母とその親戚達は頻繁に我が家に集い、一般の米国人にはエキゾチックな味といえる数々の品を料理していたが、その全てが

絶品であった。葡萄の葉でトマト味の米を巻き、たっぷりの檸檬を絞って食すドルマ。丸いパン生地の上にひき肉などの具をのせて焼くアルメニア風のピザ、ラフマジュン。チキンシシケバブには必ずピラフを添えるが、その上になつぷりとヨーグルトをかけるのがアルメニア風だ。

一九一五年、オスマン帝国内であったアルメニア地域で大虐殺が行われ、我が先祖のほぼ全員が殺された。辛うじて生き残った曾祖父母はロシアに逃れてその数年後に米国に亡命したが、アルメニアの本格的食文化を名残として続けていた。料理の味だけでなく食事の時の雰囲気も、中西部出身の白人である我が父の親戚たちのものとは大きく異なっている。アルメニア系の人々にとって食事することは、食卓についた一人一人がただ黙ってものを食べるということではなく、大騒ぎしながら行う大イベントなのである。仏語、英語、アルメニア語、そして時々ロシア語やトルコ語まで、様々な言語が飛び交う中で食べるのが日常のことであり、その活発な光景は未だに鮮明に目に浮かんでくる。そのアルメニア系の先祖たちが次第に亡くなっていき、我々子孫たちが米国に同化していく影響上、その昔ながらの食事風景は消えてゆくに違いない。しかし、日本にしばらく居る模様の僕は、断固一人その伝統食文化を我が家において女房にアルメニア料理を作らしめることで残し続けるつもりでいる。是非いつか我が家に集いラフマジュンなどを食べ、ウーゾを呑みながら皆ではしゃごう。

(もりそん らいあん)

