



追手門学院大学附属図書館
宮本輝ミュージアム

宮本輝

【2017年度 前期企画展】



ことばのレストラン



～味覚からみる宮本輝の世界～

MENU BOOK III

～時間と食品～

「にぎやかな天地」

「にぎやかな天地」

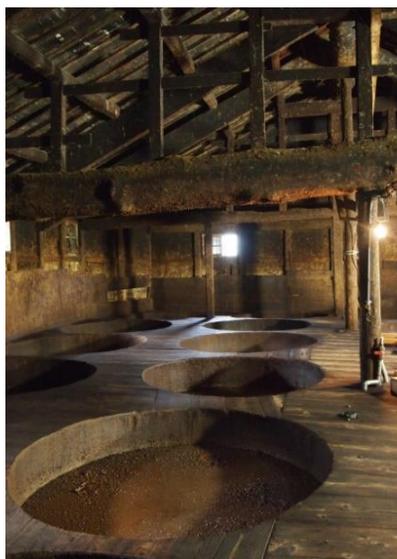
日本の名店に生きる一品

『角長』の醤油

醤油の発祥地・湯浅から天保十二年創業の老舗「角長（かどちょう）」。「昔ながらの手作り醤油を提供している。」

「（略）少々値が張っても、わけのわからん添加物の入っていない、じっくりと時間と手間をかけて造られたものを口にしたいと考える人たちが増えてきたこと、角長という醤油屋さんの信念と企業努力とが実を結んできたんや」

（上巻三〇〇頁）



和歌山県有田郡湯浅町湯浅7



鹿児島県枕崎市桜木町120

『丸久鯉節店』の鯉節

鯉節の一大産地である枕崎の「本枯れ節」。
伝統の製法を受け継ぐ名品。

「へえ、鯉節も発酵食品か？」（略）
「ええ、黴かびを使うんです。黴かびを使わん鯉節もありますけど、天日干しを繰り返してうちにやっぱり何かの微生物が働いてます。スーパで売ってる鯉節で「花かつお」は黴かびを使ってないんです。黴かびを使って作ったのは「本枯れ節ほんが」っていう表示がしてあります」（下巻一〇頁）

◆船木聖司がつくる料理

イワシの酢漬

桐原は聖司が作ったイワシの酢漬を口に放り込み、なんだか恐い顔をして無言で味わってから、「うまい」と大声で言った。
（下巻四二頁）

イワシのソテー・マスタードソース

「三枚におろしたイワシに軽く塩胡椒をして、フライパンでオリブオイルを熱して、それでイワシを焼いたあと、フライパンに残ったオリブオイルにレモン汁と粒マスタードを混ぜて、それで出来あがりや。これが抜群にうまい」
（下巻二三頁）

ホウレン草のニョッキのトマトソース和え

「俺に作れっちゅうのか？ いまから？ まあ、冷凍してあるニョッキはそのまま茹でるだけやし、トマトソースもすぐに作れるけど……作ってるあいだに、先のことを心配したらあかんやろ？」
「大丈夫や。弱気や不安は俺が消したる」
（下巻一五〇頁）

『喜多品』の鮎鮓

琵琶湖の天然のニゴロブナだけを使い、現代では稀な木桶仕込みで、自然の営みに任せた鮎鮓しづくりを続けている。そのままお酒の肴に食べるほか、塩ふき昆布・とろろ昆布と合わせた鮎鮓しのお茶漬けがおすすめだそうだ。

(中略) たかが似五郎鮎のメスであっても、その身も骨も卵も、三年以上の歳月をかけて発酵熟成させて、もはや鮎であつて鮎ではないという芳醇な食べ物と変わったものなのだ。
(下巻 一二五頁)



「四〇〇年鮎鮓し 総本家 喜多品老舗」 滋賀県高島市勝野1287

『東宝茶屋』のサンマの熟鮓 三十年物

現在の寿司の祖先ともいわれる「なれずし」が有名。中でも「三十年物」はここでしか食べられない天下の絶品だ。

それは肉眼では見えない微生物の魔法のような働きに対しての畏敬の念といつてもよかつたが、科学の発達していない時代に、偶然と経験と勘と試行錯誤によって、さまざまな発酵食品を手中に納めていった先人の知恵への尊敬の思いも含まれていた。
(上巻 一二四頁)



和歌山県新宮市横町2-2-12

◆ 船木家で出てきた食べ物

エメンタルチーズ

糠床

てっちり鍋

ちゃんこ鍋

◆ 丸山先生のレシピ

キャベツと

グリーンピースのカレー

「カイエン・ペッパーを入れると、さらに風味が増すんや。出来上がりは上々でなア、クミンとカレーの香りが絶妙な野菜料理の完成や」
(下巻 一二二頁)

(『にぎやかな天地』 上・下

2005年、中央公論社)