

# セルピエ通信



第 90号 2004年9月10日

発行所: 食文化交流振興会

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-1-7-420

TEL 03(3361)6654

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

編集人: 松沢裕之

## ア・プロボ…ところで

「いぶす」と題して、「我流・ずばらグリル燻煙法」や「燻製」を造る方法を紹介してきましたが、「保存食」といえば日本には「発酵食品」という素晴らしい知恵が古来より伝承されています。もともと、発酵は保存を目的に先人の体験と知恵によって進化してきたのですが、この発酵に関わる微生物たちが造りだす、ブドウ糖や必須アミノ酸、ビタミン類が健康に良いことにも気がついていたようです。

さて、話は江戸時代後期の嘉永六年。当時は乳幼児の死亡率が高く人々の平均寿命は46歳でしたから、私などはすでに存在しないこととなります。今年の夏は猛暑、極暑で大変厳しい暑さから体力を消耗しましたが、当時の夏場の京都、大阪、江戸も暑く、7月～9月の死亡率がきわだって多かったのは、

当時の質素な食生活が原因、高タンパクを摂取できない食事内容では体力もそう強くない、暑さで体力が落ちた老人、乳幼児、病弱者が多く亡くなり無事に夏を越せば長生きが約束されたような時代だったようです。



酒

そんな時代の江戸、京都、大阪では夏になると「甘酒売り」が市に出でて一杯四文【わらじは二足で三文。「二足三文」の語源】で売っておりました。これを知った私は、おかしいなあ。なぜ暑い真夏に甘酒を飲むのだから？冬の飲み物で「雑祭」に女、子供が、お酒の代わりに身体を温める飲み物だと思っていましたから。でも、当時の庶民の生活を詠んだ歌集にも夏の季語として「甘酒」が使われており、

現在では・・・と「現代季語辞典」を開くと、やはり「甘酒」は夏の季語と書いてありました。つまり、驚いたことに当時の夏の滋養ドリンク剤として利用されていたのが「甘酒」だったのです。信じられますか？

冬の寒さなら火の近くにいれば凌げるのですが、夏の暑さには耐えられない衛生環境も短命を助長したのでしょう。そんな時に、煮たコメに麹と湯を加えて温めて置く「甘酒」の中では、コメのデンプンが麹菌によってブドウ糖(20%以上)を造り、コメのタンパク質もそれを分解する麹菌の酵素によって必須アミノ酸が豊富になる。また、麹菌がコメの表面で繁殖する時にビタミン類、パントテン酸などを多量に造り、お馴染み「ファイト」～発酵滋養強壮ドリンク剤を自然の力で作り上げてしまう。「甘酒」は、先人の体験と知恵の産物と云えるでしょう。

(ベーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

## ベーカーリー紀行～「丸の内OAZO」

ここ2～3年都心の再開発がとても活発に行われています。2002年の丸ビルオープンに始まり、六本木ヒルズ(昨年秋にテレビ朝日本社移転)、汐留再開発(日本テレビ本社移転)そして9月14日、丸の内(旧国鉄跡地)に商業施設「OAZO」がオープン。「OAZO」とは「憩いの場」という意味で、レストラン、ホテル、日本最大級の書店丸善(1～4階)などが出店。丸ビルや六本木ヒルズのオープンと比べると、あまり大きく取り上げられていない気もしますが…。丸ビルの飲食店は当初、近隣のビジネス街の集客を狙っていたものの、実際には主婦らが行列を作り、ビジネスマンがなかなか利用できないといった状況だったようです。

「OAZO」は神戸屋、大戸屋などリーズナブルで手軽な飲食店も出店することから、忙しいビジネスマンやOLで賑わうことでしょう。これまでの「商業は八重洲側、ビジネスは丸の内」という構図から、「OAZO」のオープンにより東京駅をさんだ丸の内と八重洲側、日本橋の競争となるといわれています。今年3月にオープンした「コレド日本橋」、今春前面改装した高島屋、今秋10月にオープンを抑えた日本橋三越、さらには

## アモイはウマイ(1)

8月12日～16日、中国・福建省の廈門(アモイ)を旅してきた。中国の東南沿海に位置するアモイは、山と海に囲まれた亜熱帯気候の美しい海浜都市。マレーシアをはじめ東南アジアに広がる華僑のふるさととしても有名だ。アモイはシンガポールをモデルにしているそうで、街は清掃が行き届き、中国の街には珍しくゴミがあまり落ちていない。アモイは異国情緒あふれる街。1842年、アヘン戦争に敗れた当時の清政府がイギリスと締結した南京条約で香港がイギリスに割譲されたが、アモイはこのとき上海、広州などととも外国に開港された港町である。

近接した地域間の商業施設ホテル戦争など人の流れが変わり、ますます競争の激化が予想されます。

商業の戦い「東京駅の陣」はまだ始まったばかり。今後、飲食店も安いだけではない値ごろ感(価格以上の価値提供)あふれるサービスが期待され楽しみのひとつとなりそうです。オープン時には、早速足を運びたいと思います。新しい商業施設を見るのが大好きな私は、なんだかワクワクして、丸ビルとの違いを見たいと考えています。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



アモイは台湾と海峡を挟んで向かい合う「微妙」な位置。福建方言の閩南語は台湾語と同系。



アモイ胡里山砲台から海を臨む。台湾が統治している金門島が見えるぞ!でも緊張感ない。



アモイ西南のコロンス島には古い西洋建築が並び、ピアノが多く音楽の島として知られる。

さてさて、アモイで食べた福建料理には、さっぱりして美味しいものが多かった。元々、アモイの人は台湾人と同じ閩南族で、食文化や味つけも台湾料理とよく似ている。次回から、そんなアモイの美味しい食べ物を紹介しよう。(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年9月25日頃発行の予定です。

## 情報交換 投稿はこちらから [カンタン!投稿フォーム](#)

【お願い】ご投稿をお待ちしています!

セルピエ通信・編集人の松沢です。

「情報交換」コーナーは、読者の皆様同士のコミュニケーションの場です。「食」のこと、まちの話題、ビジネスのネタ…どんなことでも結構ですので、皆様の声をドシドシお送りください。

「あんなこと教えて!」「フムフム、それはね…」  
「あの店の料理、美味しかったわ」「こんな人いませんか?」  
たとえば、誰かが何か質問したり、提案したりしたら、別の誰かがそれに対して答えてあげる形にできたらいいですね。  
ご投稿の際は、当欄左上部分の「カンタン!投稿フォーム」で作成して頂ければ、とてもカンタンに投稿できます。  
ふるってお便りをお寄せください。お待ちしております!!