

セルピエ通信



第 97 2004年12月25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

無国籍? -

パン屋の店頭でプライスカードに、「グラハム(全粒粉)30%」と書いてあるハース系のシンプルなパンをよく見かけますが、この「グラハム」の意味(語源)を知っていましたか? 多分、意味不明でも、健康によさそうだという事は伝わっていると思います。語源の彼は、とにかく多くの人に、健康とは入浴、体操、歯磨きを習慣とし、柔らかいマットレスを使わずに寒い部屋で寝て、シャワーも冷水にしない、と提唱した奇人のコネティカット州ニューイングランドの牧師シルヴェスター・グラハム(1794~1851年)です。彼の勤める健康食生活は、油を控え、アルコールは飲まずに肉も少なめの菜食主義。子供に与えるクラッカーやお菓子も小麦の全粒を使って作りなさい、パンも

自分で作りなさいというもの。そんな、彼の指導に多くの主婦たちは、白パンをパン屋で買わず手作りをはじめましたから各地のパン屋が怒ったことはいうまでもなく、彼の説教を邪魔したり、嫌がらせしたり、各地で騒動が起きました。しかし、彼の説教に同調し、支持する人たちも増え、グラハム氏の推薦する食材を専門に扱う店まで現れ、こうした事態にパン屋のほうでもグラハム氏の提唱する全粒粉を使ったパンやクラッカーなどを作るようになり、「グラハム」の名が健康のイメージで定着したわけです。



グラハム

さて、そんな彼の熱心な信仰者のなかに、ジョン・ケロック医師がいたのですが、知っていましたか?

「知るわけ無いよ、でも名前は聞いた事が・・・」ですね。彼もグラハムクラッカーを朝食にしていた一人。当時としてはグラハム氏と同じかなりの奇人だったようで、ミシガン州の保養所で彼の患者に、なんとピーナツバターを作って処方していました。朝食用シリアルとしてオートムギに蜂蜜、木の実を加えた「グラノーラ」は、健康に気を使い過ぎる人や菜食主義を揶揄する言葉になってしまったのですが、その後トウモロコシを原料に使ったかの有名な「コーン・フレーク」を発明。現在の「ケロック社」は、兄の作ったシリアルを世に広めるために彼の弟が1906年に創業したものです。

ところで典型的なアメリカの朝食を生んだグラハム牧師本人は、57歳の若さでこの世を去っています。「なぜ?」(ベーカーズ・ブレン代表 笹本正男)

女に女、男には男の味がある

日本に限らずどこの国でも、料理の世界は男の世界。フランス、イタリア、中国、あんなに男女の差別が無いアメリカでも・・・。しかし、ちょっと違うのはタイ料理。多くの厨房を覗くと女性のシェフが活躍し、王様の料理番も女性のシェフですから、料理の世界では番外編と言える。

かなり昔の話だが、フランスに行ったとき「女シェフのレストランガイド」を、友人の仏和訳で何軒か廻ったが、店のほとんどは日本人ビジネスマンでいっぱいだった。どうも日本人は「ミシェラン」を筆頭に情報収集を本に頼りたがるようだ。しかし、今日現在残念ながら日本には「女シェフ・・・」なる本が登場していないのは、相当の男社会なのに違い無い。女の料理研究家はいくけれど、有名女シェフってのは聞いた事がないのだから、本が出版される訳がない・・・と言ってしまえば終わりだ。昔から家庭の料理人は女がふつうの姿だったはずなのに、レストランの料理人が男の仕事だって決まっちゃったのは、どういう事情なのだろう。

女は体温が高いから適していないだとか、化粧品の香りが移るからからとかいわれているらしいが、本当? 居心地いいダイニングで我が家風の食事をしたいと思ったら、

アモイはウマイ(8) ~ 粽(ちまき)

日本でもおなじみの「粽(ちまき)」。そのルーツは紀元前3世紀の中国にさかのぼる。中国の戦国時代、楚の屈原(くつげん、BC343~277年頃)という英知と武勇の人は王の側近だったが、妬まれて失脚、左遷され失意のうちに入水して死んでしまった。楚の人々は悲しみ、毎年命日の5月5日には竹筒に米をつめて河に流すようになったのだという。平安時代に日本に伝わり、屈原の武勇にあやかりたいと、端午の節句に食べられるようになったのだそうだ。

粽は中国南部では珍しい食べ物ではないが、福建地方も粽の本場のひとつといえる。

やっぱり「おかあさんの定食屋」になってしまふ。まるっこくて、ぬるくって、女の未完成なやわらかい能力を料理に表現すると、「女シェフの料理は強いけれど頼りないような優しい味が・・・」

こんなわけで、新年度を迎えるにあたり、新企画「料理番記者」を考えています。

読者が推薦するレストランやパン屋さん、ケーキ屋さんを訪問するのも面白いのではないのでしょうか。

皆様からの投稿、大歓迎です。ご協力を!(「セルピエ通信」覆面記者)



まちの食堂で肉粽を買った。4元。大きいぞ。赤い味噌状の調味料も一緒に出てきた。



肉やシイタケのほかに干しエビがたくさんまぶしてある。写真じゃあよく見えませぬ・・・。



福建独特の赤い調味料「紅糟」。紅糟は、もち米に紅麴をまぜて発酵させて作る。

ところでアモイの粽はひと味ちがう。海産物が豊富なので、ごはんに干しエビがふんだんに入っているのだ。さらに、紅糟をつける。このピリッと赤い調味料をつけて、海を見ながら粽をほお張ると、なんだか勇気が湧いてきそう。 (中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2005年1月10日頃発行の予定です。

情報交換 ご意見・ご提案は [カンタン! 投稿フォーム](#)

「セルピエ通信」の今後は?

はいいもので、「セルピエ通信」は今号で、第97号となります。

2000年12月に創刊以来、基本的コンセプトを大きく変更することもなく、今日まで4年間続けてまいりました。おかげさまで、いまでは読者数も300名を超えるものと思います。これも読者の皆様からの

ご愛顧の賜物と感謝いたします。どうもありがとうございます。

さて、そんな「セルピエ通信」も、第100号達成が、目前となってまいりました。私共としては、それをひとつの区切りと位置づけ、以後は、これまでとは違った形で発行したいと、思案しております。読者数大幅増への取組も視野に入れていますが、まだ白紙です。「セルピエ通信」の今後のあり方について、皆様からぜひ、ご意見やご提案を頂ければ幸いです。宜しく願いいたします。(編集部)