

ながるる市

VOL.9

おいしいは、あいだ



9/9 Mon.
森田ファーム／生きくらげ @富田林

コンテナのなかの森

富田林市の美しい山あい、ご夫婦が営む森田ファーム。栽培環境となるコンテナの中は9月の残暑を忘れてしまいうるほど涼しく、山奥の川のほとりのように澄んだ空気が満ちていました。

室温25℃、湿度95%。しっとりとした水分を含んだ空気はどこか、しんとした森のにおい。

大人がやっと1人通れるくらいの通路を空けて、可動式の棚には天井まで茶色いフリルがびっしり並んでいます。白くて四角い菌床に生えるのは、ぷりっと肉厚な生きくらげです。



美しさとおいしさの関係

きくらげはまるで早朝の朝顔のように、毎分毎秒ぐんぐん成長します。大きくなりすぎると出荷できなくなってしまうので、収穫は一日2回、多いときは3回も。

「こういうのが綺麗で、おいしいやつですわ。形が丸くて、水分をほどよく含んでる。こっちの形が悪いやつは、きくらげパウダーにしたり、北花田のミールビュッフェでおいしく調理して出してもらってます」



ぱっ、ぱっ、と一瞬できくらげを見分ける森田さんですが、素人の私たちはその微妙な違いに目を白黒させるばかり。でもよく見ると森田さんが選んだきくらげはぷりっと肉厚で、表面はつるりとしていて、漢字で木耳と書くだけあって綺麗な耳のような形。

紀伊勝浦の漁港でひたすら鮪を目利きしていた高岡さんの言葉を思い出しました。やっぱり美しいものはおいしいのでしょうか。

景色

撮影を終えてコンテナを出ると、日常がまぶしすぎて眼が痛くなりました。

見晴らしのよい自然豊かな土地に、きくらげがギュッと詰まったコンテナがぼつん。広い広い空と、遠くには金剛山。暑いけれど、風があって気持ちいい。森田さんのきくらげはこんな風景の中から生まれて、私たちのお店やビュッフェや食卓に届いているんですね。



キッチンと奥さん

お昼どきも少し過ぎて、私たちは森田さんのお住まいへ。「どうぞどうぞー!」と素敵な笑顔で迎えてくれた奥さんは、キッチンでごはんの支度。トントン、じゅうじゅう、キッチンから届くおいしそうな音と香りに、もうお腹がぺこぺこです。

2年前に勤めていた会社を脱サラして、生きくらげ農家に転身したという森田さん。

「サラリーマンの嫁だったのに、気付いたら農家の嫁になってました。だまされましたよ!」

と、キッチンから言いながらも奥さんの表情は明るく朗らか。麻のエプロンがとてもお似合いです。

森田さんは苦笑しながら、「以前の職場が激務で、ちょっと疲れてしまってね。もう、嫁さんと二人で落ち着いてやっていける仕事をしようって思ったんですわ」と。

これからは一緒の時間が増えるよ、という森田さんの言葉に頷いたという奥さん。お二人の間にある自然でやわらかい空気を、取材中に何度も感じました。



ああ、おいしかったなあ

ダイニングテーブル一面に並んだのは、湯気を立てた生きくらげのスープ、きのこたっぷりの春巻き、生きくらげと小松菜のんにく炒め、それにわさび醤油が驚くほど合う生きくらげのお刺身。食物繊維もビタミンDもたっぷりの、生きくらげのフルコースです。



きくらげって不思議です。味も香りもほとんどないのに、それでも本当においしいのです。咀嚼音が響くほどぷりぷりで、お腹がいっぱいになっても「あと少しだけ……」と春巻きをもう一本食べたりして。

きくらげってなんだ?と真面目に考えたときに、おいしいは調和の中にあるのかもしれない、と気付きました。それ自体が主役じゃなくとも、存在は影響を与えてひとつの料理が完成しているんだなあ、と、春巻きの皮に包まれた不思議なおいしさを噛み締めました。

「もう食べられない!」ってみんなで笑いながら、気がつけばお皿はすっかり空っぽ。

あいだにある

おいしいってなんだ。私たちは開店当時からそのことを考え続け、農家さんや食べものに向き合う人たちに、取材のたびに聞いてきました。でも答えてきつとひとつじゃなくて、「おいしい」って言葉の裏には千差万別の想いが詰まっている。

「おいしいっていうのは、いちばん気が抜けるときですわ。いつも仕事で気を張ってるから、家で嫁さんのごはん食べたら、もう何も考えんと"おいしいなあ"って」

「私は、やっぱり旦那や子どもに食べさせるごはんは、安心安全であってほしいと思います。どこでだれがどういう想いでつくったのか、その背景を知りたい。それが"おいしい"につながると思うんです」

お互いを大切に想っているのが伝わるお二人の答えに、お腹の底がじんと温かくなりました。

"おいしい"というのは森田さんご夫婦が言うように、目には見えないところにあるものなのかもしれません。だれかとだれかが影響しあって生まれる、五感だけでは味わえないおいしさ。だれかを思い浮かべながら食べるごはんっておいしいですね。

あの美しい自然の中にぽつんとある小さなコンテナで、きくらげときくらげのあいだに挟まれて笑う森田さんご夫婦。「おいしいは、いつも人と人のあいだにある」ということを思わずにはいられませんでした。



撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

編集後記

最近旅を重ねるごとに、帰り際のサウナが寂しくて、泣きそうになるのです。(AH)／きくらげのお刺身に涙をこらえた。飾らないおいしさつつい飾ってしまう私。(AK)／美味しい!には食感も重要。生きくらげのぷりぷり感は最強でした。(MH)／青空に白く映えるコンテナは爽やかで、中は一転、宇宙船のような異空間。(KT)／森田さんの真剣な眼差とくしゃつとした眩しい笑顔を受けて育つきくらげ達はしあわせだ。(SH)／世界は私の知らない不思議で溢れているな、と、茶色をまじまじみつめて思う(KO)／きくらげの形、色、匂い、食感…山の恵みに感謝。(MM)／あの食感!春巻きを頬張ったら、みんな思わず目を閉じてたね。(NM)

2019.10.5 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田 発行

無印良品 京都山科