

無類の貝好きが唸る、桑名の天然蛤



蛤、国産伊勢海老など新鮮な魚介類をいただけの料亭「日の出」は、創業90年を数える老舗の料亭。写真は名物のはまぐり鍋(¥8,000〜)。はまぐり鍋セット(2人分¥7,500)はお取り寄せ可能。●蛤料理 日の出 三重県桑名市川口町19 tel.0594-22-0657

ユ

ネスコ無形文化遺産に登録されるなど、昨今世界中か

ら熱い視線を集める和食。その素晴らしさは、恵まれた自然が育む食の多様性もさることながら、食材ひとつをとつても、綿々と綴られてきた日本の文化と深く結びついていることにあると、矢幡さんはいいます。

「例えば蛤といえば、桃の節句にお吸い物でいただく光景を、誰もが思い浮かべるのではないのでしょうか。また平安の昔から、貝合わせのような雅な遊びにも使われてきました。蛤もまた、日本の文化に根を下ろし、私たちの暮らしに寄り添ってきた食材のひとつだと思います」

蛤は雛祭りの印象から、とかく春先が旬と思われがちですが、実際には冬から産卵を迎える7月末ごろまで、美味しくいただけるのだとか。実は矢幡さん、無類の貝好きです。

「貝は数あれど、蛤は、その独特の旨みが群を抜いて美味しいと思います。海の香りを凝縮したような、まさに自然そのものの味は格別。数年前になりましたが、蛤で有名な三重県

の桑名に、名古屋から車を走らせて出かけたことがあります。そのとき、蛤尽くしのお料理をいただいたのが、地元でも老舗として名高い「日の出」でした。

日本には、こんなに素晴らしい食材があるのだと改めて思い知らされました。星付きのレストランを目指して遠く海外へと出かけるのも、当たり前の時代。でも日本にも、わざわざ足を運ぶ価値のある、心躍る食材との出会いが待っているのです。それに、四季があるからこそ、それぞれの季節の旬をいただく楽しみも。私もまた、桑名に出かけたいと思っています」

今年も、間もなく伊勢志摩サミットが開かれることでも、ひと際注目を集める三重県。海の幸、山の幸に恵まれた食の宝庫が誇る桑名の天然蛤は、今や蛤が獲れる数少ない漁場として伝統を守り続けてこそその賜物です。出かけるもよし。「日の出」の蛤は、お取り寄せも可能なので、まずはその美味しさを、自宅にいなからにして味わってみるといいうのはいかがでしょう。

矢幡聡子
Satoko Yahata

国際ビジネス、ブランディングのコンサルティングと文化事業企画・プロデュースを行う(株)コア・エス代表取締役。国土交通省観光庁VISIT JAPAN大使、ニューヨーク・メトロポリタンオペラ理事、PBEC(太平洋経済委員会)理事、国連UNHCR協会正社員、渋谷区観光大使などの公職を務める。