

北の大地の恵み『チャイナカレー』

すぐれた食材の生産地を紹介し、それを用いて工夫した料理を味わう「食卓の王様」はNHKテレビの人気番組です。平成10年10月9日に「ジャガイモ」が放映されましたが、その概要を再現しました。

1. 暮らしを支えるジャガイモ

年間340万トンも生産されるジャガイモ。荒れた土地でもよく出来るこのいもは、江戸時代に多くの人たちを飢えから守ったほか、戦中戦後の食糧難を救ったことは記憶に新しいものがありますが、いまでは全生産量のうち調理して食卓に供されるものは2割で、食品加工のほか、でん粉原料としてかなりの量が用いられています。でん粉は、原料のいもを水洗いしたのちすりつぶし、粕をとりのぞいた白色の乳状液を脱水機にかけてつくられますが、そのまま片栗粉・ハルサメとして食用となるほか、粘りがでて食感をよくする特性を活かしてカマボコなどの練製品、マヨネーズ・ソースなどの調味料、ソーセージの添加物、ラーメンなどめん類の材料として多く用いられています。分解すると糖分になりますので、甘味料としてジュース・プリン・ジャムその他菓子製造にも使われますが、食品ばかりでなく、糊・紙・インク・医薬品・化粧品・洗剤・ハミガキなど、思いもよらないところでも原料として使われ、その用途は2千種ほどにも達し、まさにジャガイモは生活を支える実力者、縁の下の力持ちといったところです。

しかし、私たちがジャガイモをもっとも身

近に感ずるのは、直接調理して食べるときでしょう。ジャガイモといえば北海道、全国生産量の3/4はここで生産されますが、その中央部、上川^{びえい}の美瑛町に「食卓の王様」案内役のジュディ・ウオングさん、食の旅人国井雅比古さん、中国料理研究家の脇屋友詞さんの3人が訪れました。

2. 広々とした美瑛町のジャガイモ畑

よく晴れたときには十勝岳をはじめ、大雪の山々を間近に望む美瑛町ですが、この日はあいにくの曇天で、10月上旬というのに吹く風は寒く、思わずジャンパーの襟をかき立ててしまいます。一行が訪れたのはこの地で農業を営む開拓5代目の佐藤俊光さん宅でした。経営面積18ヘクタールにジャガイモ・コムギ・マメを作付していて、いま丁度マメを収穫しているところです。

ジャガイモは茎が枯れ、一部はすでに掘り取られていましたが、この年の秋（平成10年）は雨が多く、粘土質土壌のこの地では収穫も思うに任せません。この日も畑がぬかっていて作業はできないようでした。

株ぎわの土を手でかき分けると、みずみずしいものがたくさん現われました。皮の色は淡い黄褐色、少し平たい農林1号で、いまは主にポテトチップス加工に使われますが、ふつうの調理用ともなります。

農作業機を収納している倉庫の一隅に、1週間ほど前に掘った佐藤さん自慢の男爵薯がありました。包丁を入れるとパリッと大きな音を立てて割れましたが、よく熟している証拠です。

3. ジャガイモを収穫する

折角ジャガイモ畑に来たのに掘取りの様子が見られないのは残念、と思っていたところ、佐藤さんの特別の計らいで小面積ですが掘取りが行われることとなりました。この地域では、10年くらい前から収穫にはポテトハーベスターが用いられています。トラクターで曳かれるこの機械はいもを土といっしょに掘り上げ、土はふるい落され、いもはローラーで送り上げられて、機械の上に乗った人がいもとごみ・石などを選びわけてゆきますが、1日に50アールの収穫ができ、広い北海道では欠かせない作業機です。ハーベスターを入れる前には掘取機（ポテトディガー）が用いられていましたが、これは1畦または2畦のいもを掘り上げ、人が拾い集めてゆく方式で、この日はこの機械が用いられました。トラクターが進むと、そのあとから出るわ出るわ、畑の表面が白くなるくらいたくさんがいもが現われてきました。

国井さん、ウオングさんも佐藤さんのお母さんといっしょにいもを拾います。さすがにお母さんは慣れたもの、いもの良し悪しを一瞬で見分け、よいものだけを簞に入れます。緑色に陽焼けしたもの、腐れかけているもの、形の悪いもの、などは別に集められてでん粉原料にまわされますが、ほんの少しの傷みでも見逃がさない観察眼は、さすがに30年の経験の持ち主です。

美英の畑は粘土質で、そのために味のよいジャガイモができますが、雨が降るとぬかってなかなか乾かず、農作業とくに掘り取りは思うに任せません。いままでも機械での作業ができず、仕方なく手作業で雪をかきわけながら収穫したこともあった、とのこと。近年

この地を訪れる観光客は増え、気候のよいときにやってきてラベンダーほかの広い畑を眺めて歓声をあげますが、現実には農業に携わる人達の苦労は絶えることなく、早く天候が回復するよう期待すること切なるものがあります。

4. 食材を求めて

ジャガイモ掘りが行われている間、料理研究家の脇屋さんは食材集めに走りまわっています。ウオングさんの家庭では薄切りにしたジャガイモにベーコンをのせ、その上にスライスしたジャガイモ・トマト・チーズを重ねてオーブンで焼くのが定番で、札幌出身の脇屋さんは道産子らしく蒸し^{どさんこ}いもにイカの塩辛を添えるのが好物です。生産者の佐藤さんは蒸してバターをつけて食べるのがいちばんおいしいといっていました。今日はどんな御馳走が出来るのでしょうか、楽しみです。

脇屋さんがはじめに目をつけたのは農家の直売所で、この地でとれた新鮮な農産物が並んでいます。タマネギ、ニンジン、カボチャを求めましたが、また地元ではどのように調理するかを店の人にたずねました。固そうに見えるカボチャの皮も思いのほか軟かいので、ここでは皮をむかずに料理するそうです。直売所の次に養蜂農家にゆき、ハチミツをわけてもらいましたが、ミツは野菜の花から集められるため畑の香りがします。この農家ではカレーに入れて隠し味としていますが、あまりたくさん入れるとくどくなるので要注意です。

5. 特選カレーに舌つづみ

農機具倉庫で佐藤さんの奥さんと坊やが見守るなか、調理がはじまり、大鍋からおいしそうなおいが漂ってきます。いも掘りのあ

と始末を済ませた皆さんも集まって屋外にテーブルをしつらえ、出来上った御馳走をいただきました。ジャガイモを主としてタマネギ、ニンジンを入れたカレーはふつうのものに比べて赤味を帯び、粘りが少なく、さらさらとした感じです。スプーンで一口いただくと、複雑な、そしてとてもおいしい味が口いっぱいにひろがりました。皆さん一様にその何ともいえない味に感動しましたが、このおいしさの秘密は酒粕入りのため、それがタマネギ、ジャガイモ、カボチャから出た甘味とよく調和しています。脇屋さんは工夫してつくったこの料理を、「北の大地の恵みがいっぱい、チャイナカレー」と名づけていました。

では、このチャイナカレーの作り方です。

材料は4人前

ジャガイモ2個 タマネギ1個 ニンジン1本 カボチャ1/2個 トリニク300g

調味料として

カレー粉大さじ2 とうばんじゃん豆板醬大さじ1 紹興酒大さじ2 ネギ油大さじ2 ショウガ・ニンニク小片1 ケチャップ大さじ5 らーゆ棘油小さじ1 酒粕150g トリガラスープ250cc 塩適量

まずルーをつくります。みじん切りしたタマネギをいため、刻んだショウガ・ニンニクを加えて、タマネギが透きとおったらカレー粉・豆板醬・紹興酒・ネギ油・棘油を入れ、それに温めた酒粕とトリガラスープを加え、ケチャップと塩で味を整えます。

材料のジャガイモのうち1個は1口大に切って、煮崩れないようから揚げしておきます。ぶつ切りしたトリニクをいため、とろ味をつけるためあと1個の生^{なま}のジャガイモとニンジンを加えてさらによくいため、ルーを注ぎ、

これにカボチャと、から揚げしておいたジャガイモを入れて煮込み、隠し味にハチミツを少々いれれば出来上りです。温かいごはんといっしょにお召し上りください。

何ともいえない、おいしいこのカレーは、まさに大人の味といったところですが、冷えた身体がすっかり温まり、寒い北海道の冬には似つかわしい料理と思われました。ジャガイモは低カロリーで、食物せんい、ビタミンB₁、Cがたくさん含まれていて健康によく、またダイエット食品としても理想的です。

6. 大自然の中での苦労と夢

真夏の暑さを逃れて北海道を周遊する旅人は、美しく香り高く咲く花、広々として整然と区画された畑、澄みわたった青く高い空、遠くに連なる山並みに感動しますが、この地で働らく人々の労にはなかなか思い至りません。しかし現実にはジャガイモ他の農作物を育てるには、大自然のもつ、生きものを育くむ優しさの反面である厳しさとの戦いを強いられ、決して楽しいことばかりでなく、その苦労ははかり知れないものがあります。厳寒が間近に迫っているのに雨ばかり降って掘り取りが出来ず、気を揉むことなどその一例で、このたび美瑛を訪れた「食卓の王様」の一行も、おいしいカレーを味わうとともに、北国の農業への理解を一層深めたことでしょう。

佐藤さんは、先祖から引き継いだ農業を続け、生命を養う食物を産み出しているとの認識のもと、よりよくおいしい食材をつくってゆきたい、との夢をもっていると語ってくれました。日本農業健在なり、と安堵するとともに、土に働らく人々への感謝を決して忘れてはならないと思いました。（編集部）