

責任編集
長谷川勝士
(はせがわ鍼灸院)

1950年生まれ・姫路市出身
駒澤女子大学非常勤講師
(コミュニケーション論)
鍼灸師(社)日本鍼灸師会会員



関西食文化とソース

天ぷらにはソース？醤油？

その昔、東京で大学生活を送りながら、テレビやラジオの台本を書いていた頃、お嬢様学校のS女子大の彼女と付き合っていた。で、その彼女と天ぷらを食べることになり、私はためらわずソースをかけて食べた。彼女は目を丸くし、まるで汚いものを見るような目つきに変わり、1週間後にフラれた。

理由は「天ぷらにおソースを(お)が付くかけるような下品な人とは付き合えない」だった。まさに、驚天動地、カルチャーショック！「エッ、天ぷらにソース、かけない?」。以来、

私はソースはお下品なものと思ひ込み、ソースを遠ざけていたが、やはりソースで育った私の舌はあの辛さ、あの風味が忘れられず、今は完全にソース派に戻っている。だって、ソースは美味いんだもの！

「カコメ」の調査では、天ぷらをウスターソースで食べる人の割合は、東京では7%に対して、近畿では21%と、3倍になる。「私」の調査では、2人に1人はソース派だ。

イギリス生まれのウスターソース

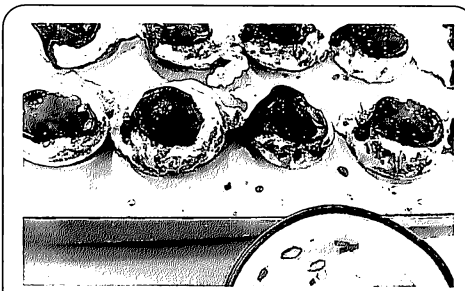
そもそも、関西にはイカリ、オリバーなど300社もの地ソース会社があり(驚!)、「阪神ソース」(神戸市)が大正年間に行ったパンフレットには、ソースに合うおすすめ料理として「天ぷら」が載っているのだ。



姫路名物「東来春」のシューマイ
ほとんどのお客さんがこのシューマイを食べる。もちろんソースで。東来春にはお醤油は置いていない。(店員さんがイチイチ聞いてくれるけどね)



串カツ二刀流で満面の笑み
一本は「カラシ+ウスターソース」で、もう一本は「どるソース」でいただきます。



姫路駅「フェスタ」地下のたこ焼き通(ツウ)はこのようにソースをベッタリ。とんかつソースゆえにだし汁に溶けにくいのだ。昔、ココで「イカ焼き」も売ってました。



高砂の「つくし」の「にくてん」
エキスが凝縮したどろソースで超美味。一口食べるとドドッと汗が噴き出します。クセになる「にくてんとどろソース」のコンビ。

一般的にソースといえばウスターソース。これは、イギリス中央部にあるウスター市で生まれた。19世紀初期にウスター市に住む節約家のおばちゃんか、余った野菜や果物を捨てずに何かに利用できないかと知恵を絞り、コショウ、唐辛子などを入れて貯蔵したところ、トロリとしたソースができ、舐めてみると「うまい!」。これがウスターソースの誕生である。

たこ焼きとトンカツソース

姫路駅に着き、フェスタ地下の改札口を出ると、条件反射的にアノ臭いが漂ってくる。たこ焼きソースの臭い!

私の中学生の時代からココのたこ焼きは有名で、なぜ有名かという点、たこ焼きが硬くなく、明石焼きに近く、しかも「コテ」コテのどんかつソースをべったりと付けて、だし汁で食べるからだ。地方から来る人は、まず、このヘンテコリンな食べ方にビックリする。で、「二派に分かれる。すぐに順応して「ヘン」だけどうまい!」派と、「ゲテモノ」の拒否派だ。この味に慣れ親しんだワタクシはこの食べ方が限りなく恋しい。

ソースの王様「どろソース」

ソース好きの関西人でも「どろソース」を

毛嫌いな人は多い。「あんなもん 邪道だ」と。どろソースの名譽のために私は声を大にして言いたい。「どろソースこそソースの王様なのだ!」

オリバーソースが名付けた「どろ」というネーミング。93年の発売前には相当、もめたようだ。それでもインパクトのある「どろ」にこだわったのは、その製造法にある。ウスターソースは、原料の野菜や果物を煮立てた後にタンクで熟成させ、沈殿物を取り除く「沈殿法」で作られる。

この沈殿部分が「どろ」と呼ばれている。ここに辛味とエキスが凝縮しているのだ。昔は業務用として升瓶に詰め替え、お好み焼き屋さんなどに細々と売っていたそうだ。お好み焼き屋さんなどで隠し味として使われていた「どろソース」、いつの間にか「口」ミで広がり人気沸騰。オリバーでは、お好みソース、とんかつソースに次ぐ売上だぞうです。

世界が注目「日本のソース」

ソースメーカーの最大手、ブルドックソースが米系投資ファンドによる「敵対的TOB」で話題を呼んでいる。それだけ日本のソースに国民性があり、将来性があるということなのでしょう。でも、ブルドックには頑張ってるしいですね。ソースは日本の「味」だもの。