

シベリアとアラスカ ～ベーリング海峡をはさむ味～

函館市医師会
函館渡辺病院

みずせき きよし
水関 清

シベリアのチュクチ半島とアラスカのソード半島との間にあり、最狭部86km、長さ96kmのベーリング海峡の名は、北極海と太平洋を結ぶ海峡であることを確認した探検家にちなむ。最深部は42mで、10月から8月までの間は流氷群に覆われるという。その海峡につながるベーリング海のカニ漁の模様は、米国のドキュメンタリー番組で見ることができるが、とても過酷な環境で胆力が求められるものとお見受けした。300kgもある大きなカニかごで、ズワイガニやタラバガニなどを、禁漁期間のあけた1ヵ月余で獲るのだという。

以下、ぐっと身近な話題となるが、その名称の中に「アラスカ」という字句を含む、カニ風味かまぼこがそれである。これ以上ないと言う程にプレスされて見事に真四角になり、風味・食感・形・色などを赤いカニの身に似せているが、主な原料はスケトウダラである。それを特殊加工して細かい繊維状とし、カニ足そっくりの形に造りあげたカニ風味かまぼこであるが、英語圏ではseafood stickという名で、店頭に並ぶという。食べてみるとうすい塩味に油分の重なりを思わせるが、「サラダ油をからめた塩味のフレーバー」だそうである。サラダの語源はラテン語でいう「SAL=塩」と言われ、古代ギリシア時代の、塩をふったハーブ料理がその起源であるという。

店頭に並ぶといえば、北陸地方で、ズワイガニの足のむき身そっくりの品物に出会ったことがある。ズワイガニの旬とは異なる時期だったのと、激安価格だったのとで、カニ風味かまぼこであることに気づいたが、カニ足を包む、外套膜のようなピンク色の部分も、あるところは薄く、あるところは厚くと、本物そっくりに再現されていた。「カニのようでカニでない」とのふれこみで、「アイデア商品」としての販売促進中の品であった。

ベーリング海峡を隔ててアラスカと向かいあうシベリアにも、その名を冠した食べ物がある。こちらのほうはお菓子で、「シベリア菓子」または、単に「シベリア」と呼ばれる。

しっとりとして弾力のある羊羹を、柔らかいカステラの中に挟みこんだだけのように見えるが、その製法からみて、単なる「カステラの羊羹サンド」でないことは明らかである。それは、焼いたカステラ生地の上に羊羹を流し込んで、さらにカステラ生地をかぶせるという、手間の掛かったお菓子だからな

のである。

この製法は、食感にも直結する。そうすることで、カステラと羊羹が密着するため、ひと口齧りとしてみると、そのことがよく判る。舌の上に載せると直ぐに感じる、カステラ生地の上の砂糖と、噛み切ることで露わになる羊羹という、ふたつの味を、少しずつ混ぜ合わせるのである。舌の上を過ぎて行き、飲み込まれるまでの間も、ふたつの味は常にいっしょで、ふたつの甘さが離れることはない。

この製法と、その技術によって生み出される味覚は、羊羹をシベリアの永久凍土に、カステラをその上の平原に、それぞれ見立てたという「シベリア」というお菓子の名前の由来にもかかわるものと思われる。永久凍土と平原とは密接不可分のもので、シベリアの中でも亜寒帯に属する地域では、地表で針葉樹林が形成され、小麦や野菜などの栽培が行われるのである。単に羊羹をカステラで挟むという便法を採らず、わざわざ、焼いたカステラ生地の上に羊羹を流し込んで、さらにカステラ生地をかぶせるという手間をかけて作ることで、凍土の象徴としての羊羹と、気候のよい夏場には食物の実る大地の象徴としてのカステラの相互関係を示すのである。さらにこのお菓子をひと口齧りとしても、ふわふわで柔らかい周りのカステラと、程よい甘さをした中の羊羹が離れることはなく、噛むほどにその食感が一体的に味わえる。「シベリア」というお菓子は、このようにして外観と味覚の双方から、厳寒の大地を表したものと考えられるのである。

「シベリア菓子」は、宮崎駿監督、スタジオジブリ制作のアニメーション映画「風立ちぬ」の中でも、印象的に取り上げられている。少年時代からの飛行機への憧れのままに、大学で航空設計学を学び、就職後は、その実践形としての飛行機開発に挑み続ける主人公は、自分の夢以外の社会への関心が薄く、理想主義的な生活からはみ出そうとはしない。そんな主人公が、ある夜、仕事の後に売店で「シベリア」を買って帰る途中、小さな男の子をおぶった女の子に出会う。買ったばかりの「シベリア」を渡そうとしたところ、嫌な顔をされたため、そのまま自宅に戻る。たまたま自室を訪れた同僚に、持ち帰ってきた「シベリア」を勧めながら、その経験について話したところ、「それは偽善だよ」と、にべもなく返される。自らの仕事の成り立ちを、それを取り巻く社会の中にきちんと位置づけて、大局的に考える同僚の現実主義が、主人公の理想主義を照らし出す名場面であった。

「アラスカ」と「シベリア」。身近にある食材を用いて、自由な発想で、新しい食べ物のカタチを追求してきた先人の夢が、今なお時空を超えた彩りを添えて、輝く逸品となっているのである。