会員のひろば

北海道医報では、特定の個人・団体を誹謗、中傷する内容等を除いた幅広い多様性のあるご意見を掲載させていただいております。

ひまつぶしで知った ひつまぶしの味わい方

札幌市医師会
澤井内科循環器クリニック
澤井（さわい）　康弥（こうや）

札幌市手稲区支部の澤井内科循環器クリニックの澤井康弥と申します。北海道医報に初めて投稿させていただきます。2024年12月より日本医師会未来医師会ビジョン委員会の委員を拝命しておりますが、今年３月に開催された会議のため岐阜を訪れる機会がありました。岐阜に行くのは初めてで、途中で立ち寄った名古屋も私にとって初めての訪問でした。会議後の夕食は岐阜での懇親会が予定されていましたので、せっかくの機会と考え、昼食は名古屋名物のひとつである「ひつまぶし」をいただくことにしました。

私は先日で39歳になりましたが、それまでひつまぶしを食べたことがなく、人生初のひつまぶしはおいしいお店で食べたいと思い、あらかじめ名古屋駅周辺のひつまぶしのお店を何店かピックアップしておきました。新千歳空港から中部国際空港への飛行時間は１時間45分、機内Wi-Fiを利用して「ひまつぶし」に動画眺めていたところ、偶然にもひつまぶしの食べ方を紹介する番組を目にしました。お店については事前に調べていたものの、食べ方までは調べていなかったので、大変ありがたい偶然だと思い思わず画面に見入ってしまいました。

その番組で初めて知ったのですが、ひつまぶしはまず四等分にして、まずはそのまま食べ、二膳目は薬味をかけて食べ、三膳目は出汁をかけお茶漬けとして食べ、最後の四膳目は一番好きな食べ方で食べるというのが一般的な食べ方とのことでした。さらにその番組の中で、「ひつまぶしは旅行のようなものだ」という格言を残しておりました。一膳目は旅行の準備、二膳目は旅行のメインイベント、三膳目が旅の総括、四膳目で思い出を振り返るとのことでした。この時はその言葉の意味をしっかりと理解できなかったのですが、ひつまぶしの食事の中に「旅の流れを感じることができる」というこの言葉を胸に刻んで、ひつまぶしのお店へと向かいました。

名古屋駅に到着し、あらかじめ調査していた有名店に向かったところ、１時間半待ちとのことで断念し、別のデパートの店に向かい、そちらは15分待ちで入店できました。さっそくひつまぶしを注文し、わくわくしながら待つこと10分程度でひつまぶしが出てきました。運ばれてきた重箱のふたを開けると、香ばしく焼き上げられた鰻の香りが立ち上がり、胸が高鳴りました。飛行機での予習をもとに、まずは丁寧にひつまぶしを四等分に仕分けました。動画を見ていなければそのまま勢いで食べていたかもしれません。偶然の出合いに改めて感謝しました。

一膳目は薬味や出汁をかけたい気持ちをぐっと抑え、まずはそのまま鰻とご飯を口に運びました。ふっくらとした身の食感とタレの甘辛さに感動すると同時に、この後で薬味や出汁を加えて食べることが楽しみになり、「これが旅の準備か」と納得しました。二膳目は薬味をのせました。ネギの爽やかさ、わさびの清涼感、刻み海苔の風味が加わることで、鰻の濃厚さが軽やかに変化します。まさに旅のメインイベントにふさわしい華やかさがありました。三膳目は出汁を注ぎました。熱々の出汁がご飯に染み渡り、香ばしい鰻の皮がふやけることでまた違う香りと旨味が立ち上がります。さらさらと喉を通る心地よさの中に、これまでの二膳の余韻がやさしく包み込まれるようで、旅の総括という表現に深くうなずきました。そして最後の四膳目。私は薬味と出汁を合わせ、総まとめの形でいただきました。香ばしさ、爽やかさ、出汁のやさしさ、それぞれの魅力が一つになり、旅を振り返るような余韻を楽しむことができました。初めてのひつまぶしを堪能した後は、電車で岐阜へ向かい、無事に会議に参加することができました。

機内での偶然の「ひまつぶし」が、現地での「ひつまぶし」をより深く味わうきっかけとなりました。食べ方を知ったうえで味わえたことで、料理の魅力を十分に堪能できたと思います。名古屋に行く機会があれば、またぜひ、ひつまぶしの旅を楽しみたいと思います。