

いまこそ見直したい

「食文化と銅」

銅を使うと、枝豆は色鮮やかに茹で上がる

まず足を運んだのは東京は銀座にある老舗焼き鳥店「銀座鳥繁」。昭和六年に屋台から身を起し創業。現在は孫である三代目・保立繁一氏が腕を振るう。焼き鳥という庶民的な食べ物のお店でありながら、銀座らしい垢抜けた

風情がいい。焼き鳥以外にも心そそられるたくさんのメニューが並んでいる。さて、銅はどこに使われているのだろうか。その答えは、鍋の中。ひょうたんを形取った銅板を発見した。枝豆を茹でる時に、四枚のひょうたん形の銅板を入れるんですよ。これは一代目のオジが始めたことで、もう十年以上前から続いています。茹で上がった時に、枝豆の色と味が違ってくるんです。銅イオンの効果でしょう。とりわけ天狗豆や茶豆など、豆乳分の強い豆は、実際にうまく茹で上がりますね。確かに思わず手を伸ばしたくなる色鮮やかな枝豆が茹で上がってきた。銅の特性が思いもしない形で生かされていることに感心しながら、その豊かな味わいに感激！



銅板は菜地で購入されたもの

いよいよに感激！



鳥繁のつき出しは枝豆が定番

老舗焼き鳥店「鳥繁」

東京都中央区銀座 6-9-15



銅を入れると色も味も違ってくる



枝豆を茹でる鍋に銅を投入

銅は古より食と深い関係にある金属。和・洋・中の様々な調理器具に愛用され続けている。先人たちは微量金属作用や抗菌作用など、銅の特性を活かした食の安全性や美味しさを高める知恵を「食文化」として残し、現代も受け継がれている。いまテレビや雑誌、新聞などで「食の安心・安全」がキーワードアップされているが、それは、作る供給する側の「モラルの問題」ではなく、「選ぶ側の意識」の問題でもある。ただ、面白い・有名な基準だけで選んではいけぬ。この間にか日本の食文化は間違った方向に流されていく気がする。まあ、そんな難しい理屈を並べるよりも、食はまず楽しむもの。今回は本誌が厳選した庶民に愛される食の代表をピックアップ。食文化と銅について楽しくお届けしたい。

銅製の「さわり」で、あんこを練る

銅へのこだわりとなると、先号でも紹介した「成城あんや」。厳選した小豆を銅釜で煮た後は、「さわり」と呼ぶボールのような器に移してあんこを練る。「あんこを練る時に大切なのは、器を直火で熱しながら、火のあたりをじわじわとあんこの中まで通していくこと。それには、銅の熱伝導率がちょうど良い。さらに銅の抗菌作用・殺菌作用は、食品を扱う道具としても最適。衛生・安全管理の意味でも銅

製品は心強いですね。和菓子の世界でも、食と銅は切っても切り離せない関係にある。



こだわりの和菓子店「成城あんや」

東京都世田谷区成城 6-5-27

酒文化にも「銅」?



お酒をもっと美味に!
「鎚起銅器」

お酒の爛をつけるのに電子レンジなんて!とお嘆きの方にお薦めなのが「銅製ちろり」。鎚起銅器職人が一つひとつ丹精を込めて手打ちした銅製品なら、外から内、上から下とまるやかな温もりの爛酒が楽しめる。夏はやっぱりビール!という方は「極厚の銅製ジョッキ」。しっかり重厚な存在感と保冷性でクリーミーな泡立ち。ビールが一層美味しくなる!

詳しくは...新光金属株式会社
新潟県燕市杣木1961-16

卵焼きには、銅! MEMO

厚焼卵の卵焼き器も職人の間では、銅製が定番。熱伝導率の良い銅なら、ご家庭でも美味しい卵焼きを簡単に作ることもできるかも。



「明石焼」はたこ焼とは似て非なるもの。柔らかで形も丸くやや平べったい。ソースではなくダシに付け、薬味もねぎとみじば。また、玉子を使うことから、地元では愛情を込めて「玉子焼」と呼ぶ。この「玉子焼」は、銅製の鉄板で作られる。その味を確かめるため、JR明石駅から歩いてすぐの小路にある玉子焼専門店「松竹」を訪ねた。「この玉子焼は日本一!」と評判なだけあって、もう行列ができています。ご主人の石垣氏いわく「銅製じゃないとうまい玉子焼はできません」。その言葉通り外はパリッと香ばしくキツネ色。しかも、中はふんわり! 薄味のダシで食べると、もったいない! でも、なぜ銅製にこだわっているのか。そのヒミツを探るために、銅製の玉子焼器を製造している、ヤスフク明石焼工房へ向かった。

伝統の味を、銅器と共に残していきたい



美味しい玉子焼には、銅が欠かせない!



昭和49年創業。三代目・石垣 克芳氏がその味を引き継ぐ



玉子焼専門店「松竹」

兵庫県明石市大石町 1-5-9

銅だから、熱ムラがなく、ふわっと仕上がる

松竹から徒歩四分ほどでヤスフク明石焼工房へ。一枚の銅板を鍛金で見事に仕上げる匠の技を持つ店主・安福保弘氏は、玉子焼は絶対に銅でないとダメ! 銅の熱伝導性が玉子焼を熱ムラなくふんわりと仕上げてくれる。熱が均一に伝わるから、味も良い。一・三ミリの銅板を手打ちで叩き出していくが、板厚が厚いほど熱が均等にまわるから二ミリの銅板も使っている。キツネ色の玉子焼は銅板でないとできない!」と、銅の魅力を熱く語ってくれた。



玉子焼用のたこが、町中に吊されている



玉子焼銅鍋道具一式製造・販売「ヤスフク明石焼工房」

兵庫県明石市本町 2-6-7



銅板を丁寧に手打ちで仕上げていく

美しく輝く銅製の大将焼器にギヤラリーも注目

さらに足を伸ばして、最後は岡山駅構内にある大将焼のお店「御座候」へ。本店は姫路で、全国に約五十店舗も展開している。お店はガラス張り、職人の仕事をじっくり見物できる。美しい銅製の大将焼器で、次々と大将焼が作られていく。職人のリズムカルな手の動きと焼き立ての良い匂い。行き交う人もつい足を止めて見入っていた。...

— 今回のルポでは、銅と食文化がいかに密接な関係にあるか、またその多彩さに、改めて驚かされることとなった。



大将焼「御座候」

JR岡山駅構内



詳しくは... 株式会社デニオ総合研究所 東京都世田谷区下馬 5-29-16

不思議な銅のソムリエツール「クレ・デュ・ヴァン」

ワインの風味のピーク時を見極めるためにソムリエが使う魔法の道具「クレ・デュ・ヴァン」。まずはグラスに注いだワインをテイastingし、その味を覚える。次にそのワインにこの器具の先端を数秒間浸して再び試飲。浸した方が美味しく感じられたら、さらに熟成させた方が美味しくなるということ。逆に風味が損なわれたら、早く飲んだ方が良いとなる。なぜそんなことがわかるのか? 秘密は、ツールに仕込まれた銅合金。これがワインの酸化を促進させ、1秒浸せば1年後、2秒浸せば2年後...と数秒でワインの年齢を変えてしまうのだ! 銅で熟成タイミングを変えてしまうとは、驚きの発想だ。

ワインにピッタリ! 「銅で精製するチーズ?」

飲み頃ワインには、イタリアの職人のこだわりチーズ「バルミジャーノ・レッジャーノ」はいかが? このチーズ作りで最も慎重を期するとされる「加熱段階」で活躍するのが銅鍋。銅の熱伝導性や抗菌性を熟知したチーズ職人の技が、世界中の食通を唸らせる極上のチーズを誕生させている。



「バルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会」パンフレットより