



# SLOW FOOD

## 益子の陶芸家「濱田庄司」とパースティ

皆さんご存知の漫画の名作「美味しんぼ」(雁屋哲作・花咲アキラ画/小学館)には、陶芸家であり、美術家、総合的な芸術を追求する「海原雄山」という人物が登場します。美食家でもある海原雄山は、食に関してもメチャメチャ厳しく有名です。「美食も芸術の一つ!」「人を呼んでおいて、こんなもの食わせるとは!」といった、彼のものすごい名セリフを覚えている方も多いでしょう。

実は、栃木県の益子にも海原雄山のようなスゴイ人がいました。その人の性格は、海原雄山に比べてずっとずっと穏やかだったそうですが……。その人の名前は濱田庄司。今回のスローフードの紹介は、その濱田庄司がこよなく愛した料理「パースティ」の紹介です。

栃木県にはいろいろな観光地があります。その中でも県南東部に位置する益子は、県外からも特に人気が高い場所の一つです。緑豊かでのどかな風景が漂う益子は、焼きもののふる里として多くの観光客が訪れます。特に、春、秋の陶器市には、県内外より約50万人もの観光客が訪れます。

益子は、陶芸家として二人の人間国宝を輩出しています。そのせいかあって、益子は高い芸術の香り漂う町として位置づけられています。二人の人間国宝の一人が濱田庄司(1894年~1978年)です。濱田庄司は、大正9年に益子に移り住み、登り窯(傾斜地に連続的に作られた窯)を築いて制作活動に専念し、日常台所用品であった益子焼を芸術品として世界に知らしめた陶芸家です。

偉大な陶芸家がそうであるように、濱田庄司は、衣食住すべてにこだわりを持って生きていました。また、濱田庄司は東京に育ち海外で暮らした陶芸家であるため、当時の生粋の工芸家とは異なる生き方の創造への意欲がありました。益子は当時、近代文明の中心である東京まで約100kmと近い割には、土着の文化を保ち続けていました。そのため濱田庄司は、益子を文明と文化の両方に関わることのできる理想の場所と考えていました。そして、この益子を、織物や木工などのさまざまな職人が暮らす工芸家村にすることをイメージし、農村と融和した理想郷にしたいと考えていたようです。



濱田邸敷地内に建てられた益子参考館の入口

濱田庄司は、若い頃、英国の陶芸家バーナード・リーチとともに、英国南西部コーンウォール州セント・アイブスで3年間過ごしました。このことが、濱田庄司の工芸の基本となり、「よき工芸品は健やかな暮らしから必然に生まれてくる」という濱田庄司の基本理念が培われました。

この英国滞在中に濱田が幾度となく食した料理がパースティなのです。パースティは、コーンウォール地方の郷土料理で、コーニッシュ・パステイとも言われています。形状は、あたかもラグビーボール型のジャンボ餃子。牛肉、じゃが芋、かぶなどを細かく刻んで、これをパイ生地で包み、オーブンで焼いたものです。パースティは、泥が手についていても食べやすく、昔、この地方のスズ鉱山人夫たちのお弁当として重宝されていました。セント・アイブスで陶芸に励んでいた若き日の濱田庄司も、たびたびこれを口にし、陶芸への熱い志と、あつあつのパースティを海風と地ビールで冷ましなが、英国の地の果てで数年間過ごしたといわれています。

その後、日本に戻った濱田庄司は益子に定住しました。食にもこだわりを持つ濱田庄司は、和枝夫人の協力のもと、本場の味を思い出しながら試行錯誤を重ねてできあがったパースティを、益子でたびたび食しました。

濱田庄司の次男晋作氏の妻映子夫人のお話によると、濱田庄司は、酒やタバコは吞まず、三度のきちんとし

た食事を常としていました。また、濱田庄司はガスの火による調理を嫌い、炭による加熱調理にこだわっていました。来客も多く、そのたびごとに食事の用意がとても大変だったそうです。使用するバケツもプラスチック製ではなくブリキ製……というこだわりを持っていた濱田庄司は、料理のためのガスレンジの導入を遅らせていたようです。でも、科学技術を全て否定するわけではなく、家電メーカーに勤める陶芸ファンによる寄贈によって、冷蔵庫は早くから使われていました。

濱田家でアレンジされたパースティとオリジナルのパースティの違いは、具の中に大根を入れるところです。どうしてそうなったのかは定かではありません。英国生まれのパースティは大根を入れることによって、とてもジューシーな日本人好みの味付けになりました。濱田家バージョンのパースティは、日本のテイストを含むパースティなのです。

当時から濱田家では、パースティで用いる具をできるだけ益子内で調達してきました。近所づきあひも広がった濱田庄司は近くの農家とのつながりも深く、いろいろな食材を試すことができたのでしょう。英国の郷土料理が半世紀あまりの時間をかけて、日本の食文化と融合してできあがったパースティ。また、その材料のほとんどが、益子を中心とした農産物です。この濱田庄司が作り上げたパースティは、時間をかけて作り上げられた栃木の貴重なスローフードと考えられます。また、パースティは、益子を中心としたおいしい料理の一つとして、定着しつつあるようです。

もしも当時の濱田庄司が納得した味を、今の世の中に再現したければ、当時の栃木の農産物や、調理方法などの再現が必要になってくるでしょう。そのためには、益子を中心とした豊かで安全な食材を生み出す食生産環境、それを取り囲む里山の保全技術、また手軽に炭で焼く料理を可能にする食品工学技術などが必要となります。また、食べ物の味は、科学的な成分だけでなく、食べる人の経験や感性、またその環境によっても大きく変わります。濱田庄司が納得した味を再現するためには、濱田庄司が生きていた当時の文化や芸術、国際的な背景を理解することも必要になります。

スローフードをきっかけとした大学での教育や研究の取り組みは、海原雄山のように味に厳しかった濱田庄司が食した同じパースティを、同じ味、同じ気持ちで食べることができる……。そんな夢のようなことが実現できる契機となりえるのではないのでしょうか。

(敬称略)



濱田映子さんの手作りパースティ。シンプルな味付けが美味しい

## 濱田映子さんのおいしいパースティ・レシピ

【材料】約大5個分

生地 小麦粉(中力)500g ラード60g  
ベーキングパウダー10g 卵黄(光沢だし)1個分  
具 牛肉もも250g 玉ねぎ中1個 大根大1/4本 にんじん中1本  
じゃが芋250g 湯、サラダ油、塩、コショウ適宜

【作り方】 具を作る。具の材料をすべて約1cmの角切りにして油をひいた鍋で炒める。

火が通ってきたら塩、コショウで調味し冷ましておく。

生地を作る。小麦粉、ベーキングパウダーをふるい、人肌ほどの湯、ラードを加えよく混ぜる。

耳たぶ程度の硬さになったら濡れ布巾に包み、休ませる。

具を包む。手粉を常にふるいながら作業をする。手の平に納まるくらいボール型をつくり、楕円につぶし、さらに伸ばして棒で楕円に伸ばす。

片側に具をのせて中央で折り返し、具を包む。

ふちを餃子のようにつまみ、水で溶いた卵黄を刷毛で塗る。

ナイフで空気穴を開ける。

焼く。バターを塗った天板にのせ、予め温めておいたオーブンで焼く。200℃で15分。うっすらと焼き色がついたら出来上がり。

紙に包んで手に持つと食べやすい。ミルクティーやワインと良く合います。

濱田映子さんにご紹介いただいたパースティのレシピです。パースティは、冬にとれる材料が多いので寒い時期のほうが合っているようですが、夏にビールと一緒に食べるのもおいしそう。あなたも、パースティを食べて若き濱田庄司の息吹を感じてみてはいかがでしょう? 作るのがめんどくさい……という人は、益子に行ってみてください。パースティを出すレストランがありますよ。

