

チーム
『山紫水明の京都』
2009年10月10日@花脊

京都の自然を守り育てる取り組みを進めている「山紫水明の京都」チームでは、これまで現地視察として鴨川源流ツアーや間伐体験などを森林インストラクターとして活躍しているチームメンバーの上萩さんを案内人として行ってきました。自然の恵みをよく知るに



はその道の達人と共に実際に自然の中へと足を運ぶことが一番いいと実感し、その経験が先日の発表会で提案した企画「間伐と銭湯を楽しむツアー」や「名水ツアー」などに生きています。10月10日の飯ごう炊さんは、第二期が始まる前の「拳固め」。ダッチオープン料理をメインディッシュに、ご飯と焼き肉を花背交流の森の川原で楽しみました。

ダッチオープン料理とは、もとはアメリカで行われていた調理法。厚い鋳物



製の大きな鍋に具材を入れて、まるごと蒸し焼きにするシンプルでワイルドな料理です。調理の燃料として山紫水明チームが今回使ったのは、京都の山が育んだ「日吉の炭」。炭は薪と違ってゆっくり、じっくりと燃えるので、一度火がついた炭は調理もぼちちり行いながら、辺りを心地よく暖め続けます。最年長のメンバーである堀さんのしてくれた昔の火鉢で暖をとっていた頃の話は、炭を日常で使うことのない私にとってはとても新鮮でしたが、こうして炭の魅力を目の前にすると、廃れつつある炭焼きの技術や炭と暮らす文化をもっと大切にしていきたいという思いが強くなりました。

ダッチオープンの具材は、西賀茂に住む堀さんが近所で仕入れてきた朝引き鶏のもも肉と、大きめに切った野菜たち。お互いの味がしっかり染みるように、野菜と鶏を交互に重ねて鍋に入れます。とても楽しみです。鍋は炭の上に置きますが、その鍋の上にも火のついた炭を置いて、上と下から鍋全体を熱します。ご飯は、川原の水を使って炊きます。蛇口をひねらずに得た水で調理するのが贅沢になったのは、いつからなのでしょう？川の水を汲みながら、その清らかな流れの貴重さを思いました。



ダッチオープンの調理には一時間くらいを要します。出来上がるまで、堀さん自慢のトマトのペーストを使った美味しいソテーを前菜にいた



だきました。完熟した賀茂の地のトマトを使ったペーストは最高の甘さでした。京都の地野菜は最も美味しいと、堀さんはいつも話します。

飯ごう炊さんツアー REPORT



炭を移して、いただきものの鹿肉の焼き肉をしました。京都の山では鹿が増えすぎて様々な問題が起こっており、駆除目的で狩られているのが現状なのですが、その鹿たちの命を狩り捨てず、食することで尊重することが奨励されています。肉はその動物の食べているものの味が直接表れるらしく、野生の獣の肉には山の木や草に由来するしっかりとした旨味があります。独特の臭みはありますが、これがむしろ美味しい！鹿肉には鉄分が多く含まれるので、女性にぴったりの食材です。



ダッチオープンが出来上がりました。香り付けのローリエとにんにくの香りがたまらなく食欲をそそります。鍋をあけると、すっかり煮込まれた鶏肉と野菜が出てきました。お肉は筋までしっかり柔らかくなり、野菜も甘みがぐっと出て、本当に美味しい！下には鶏と野菜の濃厚なスープが溜まり、これが出来立てのおこげのご飯に本当に良く合います。ご飯も炭火でとっても美味しく炊けました！

ご飯が終わったら、川原に落ちていたオニグルミをデザートに。クルミの食するところは種の中身なので、腐った果肉を除いて、種を網焼きにします。



しばらくすると固い殻が熱されて割れるので、開けて実をほじくり出します。濃厚でとても美味しい！

飯ごう炊さんという、特別なアウトドアという気がしますが、電気やガスや水道を使わずに調理をするという昔にはどこにでもあったことをしているだけです。京都の山から伐った木を炭にして優秀な燃料とし、その営みによる手入れの行き届いた山が育む水の恵みをたっぷり受けた京都の地の野菜を調理していただく。言葉にするととても贅沢だけど、昔は当たり前にあった、すてきな山と人の暮らしのつながり。このつながりがなくなってしまったことによって山は荒廃してしまったけれども、今回の飯ごう炊さんのような、楽しくて心豊かになる活動によってそのつながりがまた出来ていくわけだから、これはもっとたくさんの人と分かち合わなくちゃ！と思いました。

京都の自然の恵みを目一杯堪能し、またその恵みへお返しをする飯ごう炊さん。ぜひ今度みなさんでやりましょう！

中園 涼子

