日本の美しいことば
～万葉言葉塾～

【第19回】技を知る

奈良大学文学部国文学科教授　上野　誠

プロの料理人・野崎さんのキノコのお味噌汁には、達人の〝技〟が光っていました。〝技〟を常に意識して考え、技を身につけるには、〝勘〟を大切にするのです。

おいしいお料理を作ってくれる料理人の友達が、私にはいます。その先生は、野崎洋光さんという料理人の方です。私は、とある団体で、福島県の飯舘村に行きました。野崎さんは、私たちのために、おいしいお味噌汁を作ってくれました。でも、かなり味が薄いのです。そこで、私は、味が薄いと思います、と正直に言いました。すると、野崎さんは、にやにや笑って、こう話してくれたのです。

「ここ飯舘村はねぇ。おいしいキノコがいっぱいあるんですよ。だから、キノコのお味噌汁を作りました。上野先生が、今、味見をして、味が薄いと言いましたよね。そこで、ちょうど良くなるようにしますね。皆さん、見ていてください」

そして、野崎さんは、お鍋に、熱湯をさらに入れたのです。私は、あわてて、私は薄いと言ったんですよ、と言いました。ところが、野崎さんは、こう言ったのです。

「キノコの味のうまみは、塩分が強いと負けてしまいます。味を薄くすると、キノコ本来の味が感じられるようになって、ちょうどよい味になるん

ですよ」

まるで、手品みたいな話ですが、私は恐る恐るお味噌汁を口に含みました。すると、ちょうど良いのです。達人というものは、こういうものか、と感激した瞬間です。なるほど、これがプロの技です。

では、技というものは、どうやったら学ぶことができるのでしょうか。私は、常に技を意識して考えることだと思います。一方、考えるだけでは、技は身につきません。勘というものを大切にしなくては、技は、身につきません。勘というと、いいかげんなもののように思えますが、技を身につける上では大切なものなのです。

さきほどの話で、野崎さんは、なんのためらいもなく、やかんの熱湯をどぼどぼと鍋に注ぎました。量ったりしません。それは、野崎さんの料理人としての勘です。

では、野崎さんは、料理の調味料の分量を正確に知らないかといえば、そうではないのです。野崎さんくらいの料理人になると、まず材料をじっくり見ます。その材料によって調味料の分量を変えるのです。魚が大きいか、小さいか。脂がのっているか、いないか。それを見ながら、味付けをして、最後に味見をします。野崎さんは、このお味噌汁に、これくらいのキノコが入っているなら、どれくらいの味になるのか、ちゃんとわかっているのです。そして、どうしたら、キノコの味を引き出せるのか、考えているのです。

学校で人に教えたり、料理の本に書く時には、調味料の量を数字で書きますが、プロは材料を見て、自分で判断します。勘を頼りますから、量ることもほとんどしません。

どうやったら柔道や剣道で強くなれるのか、どうやったら書道でうまくなれるのか。やはり、技を知り、技を学ぶ必要があります。その際に、勘というものを大切にする必要があるのです。

日本では、「心・技・体」ということを言います。つまり、心と技と体をバラバラのものとして考えるのではなく、一体のものとして考えることです。技を学ぶためには、技を学ぼうとする心がまえが必要なのです。そこで技を学ぶことになるわけですが、体を鍛えておかなくては、学んだ技を使いこなすことはできません。体を作るといっても、百メートルを十二秒で走る体力と、マラソンで三時間を切る体力は違います。

皆さんのなかで、外科医になりたい人はいますか。大きな手術になると、十五時間、立ちっぱなしということもあるそうです。明日のために、皆さんは、自らの「心・技・体」を、どう磨きますかぁ？