

炭火と炭火料理の魅力について



長田 吉洋 *Written by Yoshihiro Nagata*

居間の火鉢に炭火を入れると必ず人が集ります。炭火には、人を本能的に引き付ける不思議な魅力があるようです。その空間ではたえず火の表情が気になり、火箸や灰ならしの取り合いになることもしばしば。

炭火を思うように扱うには、ある程度の経験と労力が必要ですし、危険をも伴うものですが、その不自由さが、経済優先、速さ優先主義に支配された現代人に大きなギャップを感じさせ、もの珍しさと心地よさをもたらすようです。炭火は赤く燃え上がり、やがて灰となり消えてしまいますが、着火から灰に至る過程で、木炭、火、空気、灰などが、

実に複雑な変化をもたらします。ガスや石油の火のように決して安定することなく絶えず変化しつづけますから、そこに時間経過を感じることができ、不便さと同時に、逆に豊かな世界を織り成すことができるようです。

炭火のかたわらにいと、遠い時を感じたり、自然を感じたり、思い出にふけたり、何故か人生観のようなものをも感じることができます。流行の言葉で言うと「癒し」の効果でしょうか。これが炭火のもたらす最大の魅力です。そして、もう一つ、炭火は「灰」という面白い産物を残します。灰は耐火性、断熱性があり、形状を変えることで空気の流れに変化を与えるので、炭火の燃焼を自由にコントロールできるのです。また、灰ならしで山を作ったり、波の文様を描いたり、火鉢の中という小さな世界をより魅力的なものにしてくれます。最近では、この炭火の魅力に気付いた人たちが増えて、火鉢や囲炉裏、七輪などが昔とはやや異なる形で使われることが多くなってきています。おそらく、これからはますます普及していくと考えられます。炭火料理の魅力は、このような炭火の豊かさとともに、物理的な特性と、期待感を与えることにあります。物理的な特性の大きな要素は2つです。1つは赤外線、もう一つは燻煙です。

炭火、特に白炭(備長炭)は金属のように熱伝導率が高く、着火後すぐに炭全体が真っ赤になる特性があり、強い赤外線を放射します。この赤外線が食材の表面を素早く焼き上げ、硬化させて旨味を閉じ込めるとともに、独特の食感、美しいこげ色を作ります。また、内部への火の通りもよく、素早く調理できることも風味に変化を与えるようです。そして、もう一つは、食材の脂が炭火の上に落ちて煙を出し、この煙が食材を燻煙して、炭火特有の風味をつけることです。炭火特有の強い風味を覚えると、「この焼き鳥が炭火焼きか否か？」などはすぐにわかります。それほど味を大きく変えるのです。ですから、炭火料理で煙を嫌うのは大きな間違いです。特に焼き鳥や焼き魚は煙をどんどん出して燻煙風味をつけることで、炭火料理の意味を持つのです。焼き鳥屋さんから出るもくもくとした煙にはそれなりの価値があるのです。

そして、期待感とは脳への刺激のことで、手間のかかる炭火の着火時より、その労力と引き換えに期待感が生まれます。炭火に網を置き、食材をのせるとジュージューと「音」がして、煙がでて「匂い」がして、美味しそうな「こげ色」を視覚的にとらえます。この脳への刺激が、より一層の美味しさを生み出します。大人もさることながら、子供達には特に顕著な傾向があり、大抵の場合はアウトドアという別の要素も加わるためか、この時とばかりに食欲旺盛となるようです。炭火は日本特有の優れた文化です。この優れた文化を現代風に進化させていけば、けっして経済的、物質的な豊かさのみではない、精神的な豊かさをもたらしてくれるのではないのでしょうか。

CEL

長田 吉洋(ながた・よしひろ)

七輪本舗代表。イベント企画会社勤務を経て、3年前からインターネット販売「七輪本舗」をオープンし、オリジナルの七輪を中心に販売を開始。七輪は、能登半島の珠洲市に3軒しかない工場の一つにオーダーする。「切り出し七輪」は、天然珪藻土を一つずつ職人さんが削って、そのまま焼き上げるため、空孔が多く軽量で強度があり、断熱性に優れていると評判。七輪本舗 URL:<http://www.fnw.gr.jp/>