

“肉”という友人

詩人の田村隆一さんは「北海道で灘の酒を飲むむなしさ。酒も料理も季節と土を離れては味は死んでしまう」と嘆いている。

北海道に旅して、石狩のサケや釧路のカニでいっぱい飲むならば、はたまた、厚岸（あつけし）のカキやサンマの刺し身でさいはての秋を惜しむなら、酒も全国ブランドやテレビ銘柄の量産ものではなく、その土地土地の風土と歴史を感じさせる地酒を合わせてこそ、食や味がはじめて人間の文化となるのである。

肉もまたしかり。日本一の絶品と称される松阪牛、ビールまで飲ませて丹精こめるといわれる松阪牛だが、牛肉の味には、このほかにもさまざまな味わいがある。たとえば、都会人の多くが、しゃれたレストランでステーキを食べるとき、それは必ずヒレかロースで、それもできるだけ大きくて厚いやつと決めてかかっているようなところがあって、少しでも繊維や脂肪が残っていたりすると、ステーキの楽しみにケチがついたような気分になるのは、嘆かわしい風潮である。

肉アラカルト

ブロック肉の冷凍保存

ブロック肉をそのまま冷凍するのは、なるべく避けましょう。解凍に時間がかかるだけでなく、せっかくのおいしい肉汁が流出してしまいます。

ブロック肉を冷凍保存する場合は、一回に使い切る分量ごとに小分けしてから、保存するとよいでしょう。もう一つ注意しなければいけないのは、一度解凍した肉は再び冷凍しないこと。鮮度が落ちるだけでなく品質が著しく低下するので注意が必要です。

実家が、昔、料理屋で、子どものころからうまいものを食べ尽くした。という浅井慎平さんは「ステーキだって、ある種の繊維があつて、それをよけながら食べてゆく楽しみというものがあつてよいのではないか。あまり上手にできていると、ほくなんか、とても照れくさくて」という。そして、「アメリカ風の粗野なステーキを食べたら、それに見合ったカリフォルニアのワインを飲むといった、そんなバランスが大切なのではないか」ともいうのである。だが、

肉屋の店頭に立つて、今日、ステーキ用のヒレ肉を買うお金がなかったら、モモでもバラでも、フトコロの許す肉を買い、それに見合ったウイスキーでも飲む、といった自由自在さこそ大切なのである。