

時を かける レシピ

物語を味わう

このミュージアムには、神奈川県にゆかりのある食材、料理をアレンジしたレシピも。子どもたちがおいしく地域への愛着を深められたら...と開発したのですが、調べてみると多くの有名な料理が神奈川県に関係があることに改めて驚かされます。

発祥から時を経て愛されてきた料理には、それぞれの物語があります。これは、レシピに採用されたおにぎりのエピソードです。

おにぎりとおむすび

おにぎりとおむすびの違いについては諸説あり、関東ではおにぎり、関西ではおむすびと呼ぶともされますが、現在までその呼び名の明確な違いはわかっていません。ただ、手で握るものをおにぎり、笹の葉など何かで握るものをおむすびという説もあり、今回のレシピではラップを用いて握ることから「おむすび」を採用しました。

鎌倉殿の話

さて、時は鎌倉時代。承久3(1221)年に勃発した承久の乱は、近年大河ドラマに描かれたことで改めて注目を集めました。きっかけは、院政を敷く後鳥羽上皇が、調定権力の

回復を目指して鎌倉幕府2代執権、北条義時を討つべく挙兵したこと。情勢が不透明な中、御家人に対して北条政子が行った演説はあまりにも有名です。この戦いで勝利した北条氏は以降、朝廷に対しても幕府内でも、優位な立場で政局を握ることになりました。

米と梅

その後の歴史の岐路となったこの戦いは、実はもうひとつ運命的な出会いの場でもありました。政子はこの戦いを前に、20万の幕府勢に対し蓄えていた米と梅を携行食として分け与えます。おにぎりとなった米と梅は、幕府勢の胃袋を満たし勝利に寄与。このことで、戦後「梅干しのおにぎり」が全国に伝播したと言われています。

腹持ちのいい主食の米と、殺菌作用のある梅。野外活動に適した、合理的な組み合わせは、新しい時代を切り開く強い信念が生み出したものといえるのではないのでしょうか。

和食の原点として

以降、おにぎりといえば梅干し、が定番化。室町時代のおとぎ話で、戦国時代の大戦で、江戸時代のお伊勢参りで、おにぎりは時をかけ、身分を越える大活躍をみせました。

現在、おにぎりは、具材のバリエーションが増えたことで国民食のひとつとなりました。その一方で、梅干しで食べる機会そのものは減っているようです。いろんな味が楽しめる、豊かで便利な時代になったことは素晴らしいこと。

でもね、時々思い出してほしいのです、梅干しのおにぎりを。子どもの頃、口をとがらせて食べた、思い出とともに。

今日もおにぎりは、コンビニで、スーパーで、台所で、子どもたちにささやきかけているのかもしれない。

「ぼくも、かながわで生まれたんだよ、おともだちになろうね！」と。