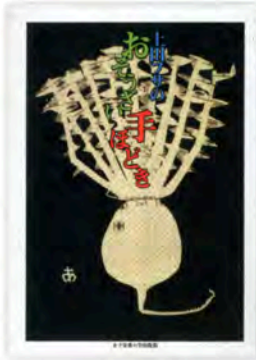


上田フサ先生の教え

# 季節と器をたいせつに

島崎とみ子

元女子栄養大学調理文化研究室教授。1968年から大学の調理学研究室において上田フサ先生の助手を務めた。「栄養と料理」の連載「食具の小さなミュージアム」の文・料理を担当。



『上田フサ 調理と教育』上田フサ記念誌刊行会、群羊社刊。上田先生を偲び、その業績を教え子がまとめた一冊。

代表著書は「上田フサのおそうざい手ほどき」女子栄養大学出版部刊。現在でも学生のテキストになっている。



学生の指導にあたる上田フサ先生。キリリと髪をまとめられて。

上田フサ先生には、「この季節だけの料理」がいくつもありました。「ふきと竹の子のすし」(50頁)は、葉らんを敷いた白い竹かごに盛ったお弁当でした。竹の子が出始めるころで木の芽がいっぱいでした。若かった私はこの「大人のすし」に感激。旬を見逃さない出合いの料理と感じました。

「栗の渋皮煮」もその一つ。晩生の大きな栗が手に入るころ、栗の皮むきが始まります。渋皮をしょいうずにむくころ合いがむずかしく、薄いと筋とりで渋皮が傷つきますし、厚いとごわごわ。ほめられるようにはできませんでした。

グリーンピースとそら豆は時季の生と冷凍で同じ料理を作り、味みをさせてくださいました。「料理は香りが命」と身に沁みましました。まさに旬をたいせつにの教えです。

調理実習日の直前までレシピをいただけないのが助手の悩みの種でした。が、この「旬」の味を先生に伝えようとした先生のお気持

ち、今ならば理解できます。そして器選びにも時間をかけました。器の重要性を伝えたかったのだと思います。「栄養と料理」の料理撮影ではよくデパートへお供しました。食器売り場のかたにいろいろ尋ね、あとで「ああいうかたはデパートの財産よ」とつぶやいておられました。作家や使い方など、謙虚に尋ねていらしたのです。ご自宅でも器をていねいに選んで楽しんでおられました。

40年前はまだ珍しかった韓国料理ですが、そのおいしさはもちろん、合理性や栄養的なこと、韓国の生活と料理のかかわりなども教えていただきました。

亡くなられて15年ですが、当時からすでに日本における季節と食材のかかわり、器のたいせつさがうすれていく危機感をいだかれていたのではないのでしょうか。先生の熱い思いが、「食具の小さなミュージアム」の開設につながっているような気がいたします。