



麻婆豆腐スパイス！山椒の実の不思議な話

店主の話 vol.1

皆様 ようこそ おいでくださいました、私は店主の山本でございます。

本日は食事の間に箸休めとなる私の体験したお話をいたします。

今回は皆様から美味しいとお褒め頂いている麻婆豆腐に使っている山椒の実の話です。

1973年から営業していますが麻婆豆腐をメニューに入れたのはそれから5年程経ってからの事でした。最初山椒は入っておらず挽肉と豆板醤・ニンニク・ラー油・等を入れ調理していました。

調理師に麻婆豆腐で有名な東京の四川飯店の陳さん（今は亡きお父さんの建民氏）の元で修業した人が入社してから中国産の花椒を使いはじめました。

花椒と山椒の違いは同じミカン科サンショ属の落葉低木ですが花椒は中国の華北山椒の果皮で、皮だけを使います。山椒の実には日本の山椒の果実で実も使います。

日本では昆布と炊いたりして昔からなじみの深いものですが、西洋では現代まで使っていなかったようです。英語では花椒を四川ペッパー（シチュアンペッパー）山椒をジャパニーズペッパーと言いつけています。中華料理では花椒を使うのですが7年程前、NHKの放送で現在世界中の料理界で山椒の実がホットな話題となり、フランス料理・イタリア料理界も使い始め、今最も注目されている調味料だとの放映がありました。まだあまり解っていないらしいのですが山椒の実には不思議な成分が含まれていて、癖になるといかもう一度食べたいという作用が脳に働くようです。

麻薬の様ですが、健康的な依存食とでもいうか注目の調味料なのです。

現在、当店の山椒麻婆豆腐には宍粟市の農協のご協力のもと朝倉山椒を使っていますが、

3年前からある神社の境内の裏に自然に群生している山椒を混ぜています。



宍粟市朝倉山椒

これには訳がありまして、私の実家はその神社の奥夢前町菅生潤という所ですが明治8年生まれの祖父にその神社の話をよく聞いていました。

「若い時は歩いたり自転車に乗ったりで姫路の街によく出かけていて、今はその道は獣道になっているが当時はその神社の中をよく通っていた。

ある日友人と二人で帰りに通った時には遅くなって夜9時頃だろうか・・・

友人が立ち止まりいくら呼んでも返事をしないでじっと上を見上げていた。

きっとあの時、狐に取りつかれていたのだと思う。」と言っていました。