

「五感で味わう天ぷら」

「五感で味わう天ぷら」それが私の天ぷらのテーマです。五感とは、視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚といった感覚機能をいいます。この五感を使つて天ぷらを味わうことが「美味しい」を導き出す重要なポイントになります。

視覚は、これから提供される天ぷらの下ごしらえを見る事で、出てくるものへの期待感が膨らみます。更に、うつすら狐色になつた衣、薄衣から透けて見える素材の鮮やかな色などで、目で見て「美味しい」を想像します。聴覚は、油で揚げられる音、包丁で天ぷらを切る時のサクツという音、揚げたての天ぷらを天つゆに浸した時のジューッという音が「美味しい」を予感させます。

嗅覚は、油で揚げたれた天ぷらの香ばしい香り、天ぷらにした事で際立つ素材の香りが食欲をかきたて、口の中で感じる「美味しい」のプロローグとなります。触覚は、揚げたての天ぷらを口に入れた時のアツアツ感、衣のサクサク感、素材の食感がそれにあたります。天ぷらを「美味しい」と感じる上で、大切な要素となります。味覚は、素材の旨味をダイレクトに感じ、「美味しい」と認識する要となります。

こうしてみると、天ぷらを食べるまでのプロセスが、五感と重なつているのがわかります。「五感で味わう天ぷら」とは、天ぷらの真髄を意味しており、料理人と

しては当然出来なくてはならない事なのです。ではなぜ、そんな当然な事をテーマにするのか。

「揚げ」という単純な調理法だからこそ感じる、天ぷらの奥深さと難しさ。安定した味の中にも、どこか斬新さを加えたいという深究心。それはどれも、基本に忠実に向き合つてこそ生まれます。基本なくして応用はありません。我々料理人は、常に基本に戻りながら前へ進むのです。

「五感で味わう天ぷら」その基本をテーマとすることで、初心を忘れず、戻りながら、一歩ずつ前へ進もうとする自分の糧にしているのです。

筆者／田舎の料理人いなか

