

# 紅花を食素材ととらえて幾星霜

古田 久子

## 紅花への新たな視点

平成十三年七月十五日、「はじめます!! 新紅花展開紅花フェア 二〇〇一」こんなタイトルで紅花料理コンテストが山形市の山形グランドホテルで開催された。主催は村山総合支庁、内容はコンテスト結果発表とその試食会並びに私の紅花創作料理の展示試食であった。入場者は食専門家を対象と限定されていた。

コンテストの狙いは、紅花を新しい郷土料理と位置づけ、紅花ロマンの歴史を付加価値とし、紅花の有する成分で身も心も山形でリフレッシュする。そんな招客料理の発掘である。

ちなみに審査委員長に江上料理学園園長江上栄子先生を東京からお迎えし、外六名により審査がされた。食材としては特殊であるため応募数に不安があつたが、蓋を開けて

みると何と三・七点、作品は和・洋・中・デザート、菓子・漬物等々実にバラエティーにとんでいた。その中の二、三を紹介しよう。

最優賞は「紅花彩りポタージュ」花と葉を用いたポタージュスープである。新庄南高生徒の作品だ。優秀賞一点は「三色花咲き米」東北公益文科大学生の作品で、花葉茎などを使い三色に仕上げたご飯物、華やかで食べたなら楽しく元氣一杯になりそうだった。

遙かの地、エジプトからシルクロードを経て三百年余り各地で紅の文化を定着させながら気の遠くなりそうな歩みを経て北限の大地を彩った紅花。

「千歳山からナー コカ 紅花の種まいたよー  
それで 山形花だらけー」

ご存知、紅花摘み唄の出だしたが、現在私はこの千歳山を借景とする地に住んでいる。とすればこの地もまた「満地朱をそそぎたる如く美しく何にたとえかたもなし」(東遊雑)だったのだろうか。

また紅花は七月半生(七月一日〜二日)になると広い畠にポツと一つ花が咲く。これを半生の一つ咲きと言われ、翌日その畠は一面朱に染まり紅花全開という輪廻転生の不思議さ。

そして西廻り航路で運ばれる最上千駄の紅餅は、京、浪波で高貴な朱の染、口紅となり彼の地の女性の装いを美しく彩った。そして紅花戻り文化は「雛の道」となり観光の目玉として山形の春を賑わしている。また京風生活文化も関係各地で生活習慣として現存しているし、山形の経済基盤も紅花商人の豪商を抜きにしては語れない。

更に文化遺産「奥の細道」の芭蕉と曾良の旅もまた紅花ありき。紅花の文化は織りなす綾系の如く各方面にかかわりを持ち一朝一夕には語れない。

## 紅花と私との出会い

さて色々紅花の過去にふれてみたが、このあたりで私と紅花との出会いについて述べてみよう。

嘗て、エスニック料理を本場で実地研修という事で各国

へ出掛ける時期があつた。たまたま中国料理研修で台湾を旅した(まだ中国へは渡れなかつた)。満漢全席を始め、南飯、北麵、西辣、東酸、南淡、北鹹、中国各地の料理と出合う。そして薬膳料理もプランニングされている。従つて漢方にもふれる事になつた。県と市の花くらの知識しかなかつた紅花の薬効的成分を知り、紅花を見つめなおすきっかけとなつた。同時に昔、紅花の朝摘みを始める時女達は、体が冷えないように紅花を一つ口に含ませ作業をした事も知つた。

この二つの現実にもふれ、この花は食べられるのだ、しかも体によい成分を持つている。そして山形県の歴史の花。この三点が走馬燈のようにかけめぐり、食材に紅花を使いたい!!その思いが強くなりそれから試行錯誤の挑戦が始まつた。

## 食の素材ととらえて

当時、乱花(花びら)等は市販されていなかった。漢方店で求めたり、花びらを摘んだりして研究材料とした。旨い紅花料理。浮かんでは消え、消えては浮かんでアイデア…。

旨い料理とは、鮮度抜群の材料。五味、五法、陰陽五行の節理を生かし、目で食べ、鼻で食べ耳で食べ、口へ、そして喉ごし良し。これが旨い料理の鉄則であろう。

とすれば私の紅花料理には、真赤な紅の花びらが舞い遊ばなければならぬ。そしてあの紅花臭をクリアする事、これが課題だった。

「行くすえは 誰が肌ふれん紅の花」

「まゆはきを俯げにして 紅粉の花」

先人のこの句からは、艶やかな女性の歎びと、紅花はイメージコールであるが、実はそれとは全く正反対の臭い……旨き食味にはおよそ縁遠い「におい」がある。

ある季節山形市高瀬地域に紅餅干しを見に行つた。さんと太陽の光を受けて、ムシロの上の紅餅は自からの水分蒸発と共に強烈な刺激臭である。

最上千駄の生産高を誇つた江戸最盛期は「満地朱に染め……と同時に、満地臭に満つ……」。タイ国の魚醤ナンプラー製造村落と重なりあつた。

このような「におい」もあの鋭い棘も五〇〇年の長きにわたり咲き続けている命を想えば自己防衛力の強い凜とした花であり、その力が人間の体を癒す成分となるのでは等と思いを新たにした。

ともかく、色と臭いの思案の毎日であつた。

殺菌―水洗―色どめ―発色―調味……文字にすればこれ

だけ。行間に苦悩が見えないが反復、繰りかえし、くりかえし、遂に食材として古田久子の究極紅花料理が完成した。創作第一号それが「紅花ごはん」だった。山形は米どころ。この真白いご飯と真赤な紅花。色彩的相性の良さ。私の日頃のイメージ通りに……くるみと三つ葉の副材料を添えて紅花ごはんの誕生だ。

### 紅花ごはんお披露目

「紅花ごはん」の初お目見えは、昭和五十年にタイムスリップする。今は亡き坂本九さんのテレビ番組「キッチンパトロール」地方ロケ、食糧庁、全国米穀協会がスポンサー、キイ局はTBS、会場は昔の丸久松坂屋でおべんとうコンテストであつた。当クッキングスクールが全面協力をした。終了後、お三時程度の山形食を供したいとの事。

かねてあたためておいたあの「紅花ごはん」の出番だ。その外「だし」、一月山根曲り竹の味噌汁」等々を供した。九さんはおいしいを連発して早々に帰えられた。九さんは仕事が終わると一刻も早く家へ帰りたい人との事であつた。

後ほど頂いたスナップ写真を見た。何と紅花ごはんとその分量が記入されている黒板をバックに紅花ごはんを九さんが食しておられる。テーブルには紅花!! これをみて、当時、私の紅花に対する思い入れの深さを再認識する。

やがて「紅花の山形路」観光キャンペーンが始まろうとしていた。

その後、紅花ごはんは紅花ずしと昇華して現在に至る。私は紅花の新しい郷土料理として紅花ずしは最もふさわしいと思っているので進んで普及、推進活動を行っている。また各方面でも関心を持たれ雑誌などで取り上げて頂いている。

二、三その事を述べさせて頂く。  
①山形県の「紅花の山形路」観光キャンペーン実行委員会が発刊した「紅の里」の中で、紅花に魅せられてとして



染の世界と共に紅花ずしと紅花料理掲載。

②山形県米穀協会、農林水産省山形食糧事務所より「たくわえくん・アラカルト紅花ずし」のパンフレットが作製され県内外に配布。

③山形県情報誌「いま山形から」に郷土料理の食文化と共に掲載。

④Future Sight、荘銀総合研究所に春夏秋冬の感動、郷土料理の中で紹介。

⑤山形市食を考える会作製「山形の四季の味」の中に新しい郷土料理として。

⑥デアコ・スラーニユジャパン（本社イタリア）日本の郷土料理編で沖縄、長野、山形が取りあげられその中で。

⑦外国の人達にも

羽黒山三〇〇年祭を海外にPRする目的で山形県・T N T O（国際観光振興会・旧運輸者外郭団体）と共にF C C S（日本外国特派員協力）の方々を対象に晩餐会が、有楽町電気ビル二十階レストランで開催された。

私の役目は、山形の素材でフランス風フルコースを考案して、電気ビルレストランのシェフ達に指導プランニングする事であった。

その外羽黒山伏のほら貝、花笠おどり、地酒試飲、スライド等盛り沢山であったが、メインは矢張り食事。その献立は下記のとおりである。

About Yamagata's Local delicacies

・オードブル 山形きそば

・スープ 山形芋子汁風

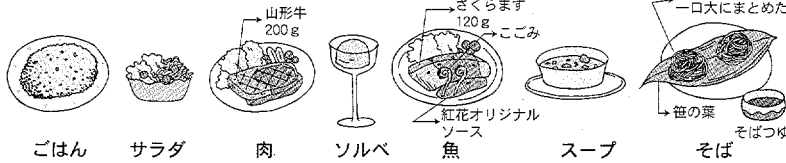
・魚 さくらますステーキ  
紅花ソース

・ソルベ チエリーシャーベット

・肉 山形牛和風ソース

・サラダ 冷汁風  
紅花ドレッシング

紅花ごはん  
(あえてパンを使わない)



・デザート ラ・フランス

りんご

・コーヒー

・ドリンク 日本酒 県産ワイン

山形讃香外 十九銘柄



コーヒー



デザート

私はこの県の仕事にかかわり、二つの仕事冥利と感動を受けた。ひとつは、このレストラン（ピジター制海外特派員関係者専用）の料理長と共に、日常使っていない素材、調理法にもかかわらず、私が求めた感性和と全く同じに仕上げてくれたスタッフたち。感謝・感動。また晩餐会の席上、私の前席にフランス人のご夫妻、海外PR誌にかかわっておられるとか。夫妻曰く「私たちはフランス料理のフルコースはもう全部食べるのは大変です。でも今晩は胸につかえず全部食べました」。更に紅花ごはんは冷汁サラダのソースをかけて全部食べたとのこと。私はもう、嬉しい気持ちで一杯だった。そして彼は「貴女、ニースでこの料理を出しませんか!!」。すかさず、貴男様が「メニュー」になって下さるならと答えた。楽しい食卓会談の一コマである。

## たのもしい紅花活力

このような時空を経て、紅花料理のレパートリーは拡がり、紅花ちらしてんぶら(パーティ向)山形風紅花ブイヤール、紅花(若人向)紅花舞うデザート等々、それと同時に平松緑先生との出会により、紅花の体内生理メカニズムが明解に理解できるようになった。これはかけがえのない私の財産となり、昔から言い伝えられてきた紅花のヘルシー部分が一つずつ解明され、私の紅花シンクタンクが充実していくのだった。平松先生に感謝申し上げたい。

二十一世紀は活性酸素が注目される時代、抗酸化成分に富む紅花は頼もしい存在だ。

これらを受け、水耕栽培の紅花子葉、紅花ドリンク、紅花酒、漬物等々の商品が市場を賑わしている。紅花という素材は今後、行政の熱き視線、歴史のロマン、健康婚好等により山形県の活力剤となるのではないだろうか。

## 紅花・夢

そこで提案が一つ

「満地朱に染める…」まではいなくなるとも山形の大地に、もつと紅花を咲かせたい。

紅花料理、紅花精神文化の理解がいくら進んでも、巷に花の姿が見えずでは、沸つくって魂いれずではないだろうか。宇宙ステーション建設の進む現代、不可能を可能にかえる知恵はありそうだ。栽培のむずかしさがとかく言われる花であるが、良き研究指導者、官民一体の努力で、六、七月の山形、紅花だらけにしたいものだ。

更に「紅花ずし」がより多くの人達に作られ、食べられて、紅花、花咲く頃の食行事までもっていきたい。あたかも「正月は雑煮」の如く。この新しい郷土料理が何れの日にか伝統食となれる日を夢みている。

そして今、私のそんな願いの一つが実のろうとして、山形市の東に紅花トンネルがある。紅花栽培の地高瀬を通り抜け、天童、山寺へ通じる美しいスーパードラッグだ。

この道路に「紅花ロード」が実現するはこびとなつた。県市地元、市民各々の立場の努力が実のつたのだ。限りなく嬉しく喜ばしい。車の目線で楽しんでよし、自然の原風景と共に紅花ロードを散策してもまたよし。

ともかく二〇〇二年「紅花ロード」第一号実現に万雷の拍手を送りたい。

やいしん

食文化とは、食べる事に関する人類の叡智と努力の結晶

たくわえくん  
ピタパピタ

# 紅花すし

① たくわえくん	500g	② たくわえくん	2パック	③ くるな	1パック	④ 花かん	1パック
⑤ しょうゆ	500cc	⑥ しょうゆ	500cc	⑦ しょうゆ	500cc	⑧ しょうゆ	500cc
⑨ しょうゆ	500cc	⑩ しょうゆ	500cc	⑪ しょうゆ	500cc	⑫ しょうゆ	500cc

① たくわえくんは色合いが良く、お弁当にもよく合い、使いやすいです。  
 ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

であり、新しい食文化とは、今生きている一人ひとりの創意工夫や生活の知恵を積み重ねていくうちに出来るものと信じている。

古い伝統食と新しい紅花料理が二律背反ならず二律共ささえて、過去、現在、未来へ最上紅花を咲かせ続けたいものだ。

拙文を最後までお読み頂き心から感謝を申し上げ、私の「紅花すし」をご紹介して講を閉じたい。

ありがとうございました。

(食文化料理研究者)

