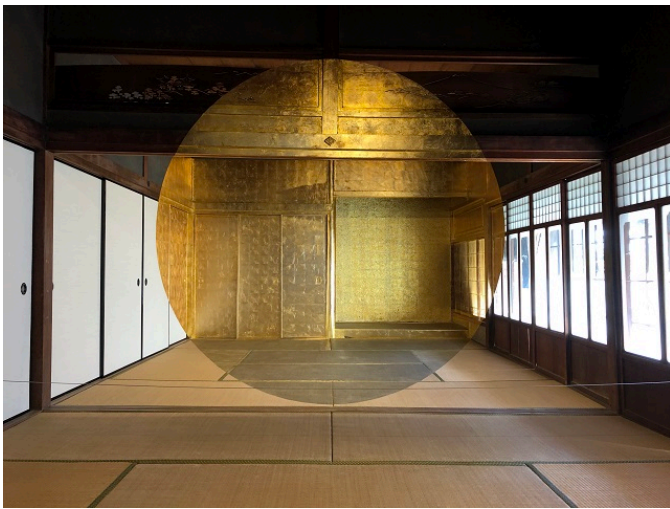


平素は、弊社商品にお取り組み頂き、
まことに、ありがとうございます。
月間通信 12月号をお送り致しました。
何卒、よろしくお願い致します。



私が週末を過ごしている、小豆島の近くにカフェを併設したギャラリーがあります。画像は George Rousse というフランス人写真家の作品です。ある視点に立つと、このゴールドの円形が浮かび上がります。つまり 3次元の空間に 2次元の像が宙に浮くという、人間の眼の不思議を写しています。人間の眼では、ジッと見ると見破れるのですが、カメラのレンズでは、まったく虚像として成立しています。

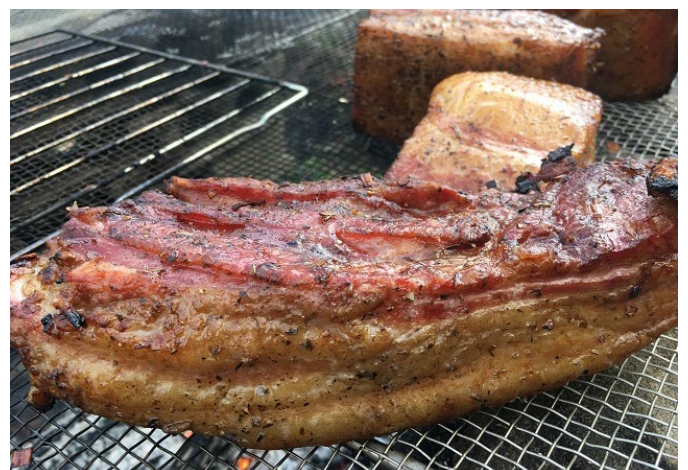
世界とは『界』という空間と『世』という時間によって構成されていると聞いていますが、ひょっとすると、その界という空間も、幻の如く実態が無いのかも知れません。今、名前から想像するとイタリア人のような気がしますが、Carlo Rovelli という人の『時間は存在しない』という本を読んでいます。地上より山の上の方が時間の経過が遅いという話も聞いたことがありますが、一般相対性理論を覆すほど『量子』の発見は、とうとう私たちに物理学の根本理念を崩し去りました。

何となく、数十年前から科学は自然界の前では後追いではなく、科学的証明の有無など蜚語楼の如きものだと思い始め、科学的である事を羅針盤に生きる事の愚かさを感じて来ました。

何もかも笑い飛ばして生きるといって、刹那的に聞かせるかも知れませんが、この事が幸せの近道であることもいずれ科学が追い付き証明されるかも知れません。

いくつもの今までの常識と思っていたことが覆されてきていますが、私は民主主義がひっくり返ろうとしている瞬間に立ち会わされているのかも知れないと思い始めています。もちろん今までの民主主義も宗教のように信じているに過ぎない存在でしたが、選挙に依って代表を選び、自分の意思の一票が政治に反映していると、疑いながらも、そうでなければ不正という汚名を着せられると思っていたことが、それがどうしたと開き直られると、ひとは指針を見失います。

敵の神（この場合は民主主義）を撃てと教えられてきましたが、そうして泳ぎ方が分からなくなった状態に、投げつけられた 1本の藁に藁と知りつつがみつかざるを得ない状況を作られれば、沈む前に次々と藁を 1本ずつ放り込まれ、放り込む人間が神の如く見えてしまう事になるかも知れません。それがひょっとすると MMT の正体かも知れないと思い始めています。



私たちは、それほど愚かな存在なのでしょうか。

私が25年ほど扱って来た和豚もちぶたのバラ肉4kgを使って、小豆島でベーコンを作りました。もちろん、この豚肉を原料にした無塩せきベーコンも弊社のオリジナル商品 **Schwein Schwanz** のブランド名でラインアップしています。「本当に美味しいよね」とツイートされたこともあります。それは浸塩法で作られています。私が作る時は乾塩法で作ります。バラ肉のブロックに塩を摺り込み、適当に勘で調合したスパイス・ハーブミックスを摺り込み、ピチットシートで包んで2週間冷蔵庫で熟成させます。それを燻煙器に入れ、そこに桜のチップを入れて、敷地の薪を焚くところに網を乗せ、その上で5時間ほど燻します。



画像の赤い箱が愛用の燻煙器です。遊びに来ていた Robert が「ビネガーとアップルジュースを噴霧しよう」と言い出し、それでスプレーを持ち出してきたところです。西洋人というのはこういう事に慣れていて、その後 Bourbon を噴霧すればもっと美味しくなると言い出しました。下戸の私のところに酒がある訳は無いので、寄り道した酒蔵で、小豆島産の米で作った生酒をお土産に買っていたので、それを使う事にしました。



結局、この日の夜は、アメリカンクラブハウスサンドイッチを食べるという事になり、急遽材料を買いに行く羽目になりました。他に何を食べたか覚えていないが、きっとキャベツと

ベーコンがあったので、ポトフを作ったと思います。

食べ物の話しばかりで恐縮ですが、わざわざワッフルを焼くプレートも持って来ていたので、ワッフルを焼こうという話しをしていると、「リンゴがワッフルには合う」と主張して譲らない。それで、アップルパイ用に買ってあったサンフジのコンポートを急遽作る事になり、それを焼いたワッフルに乗せて食べてみる事にしました。次の朝食は、今まで、さんざんワッフルを焼いて食べて来ましたが、どの食べ方よりもマッチしていて、こんなに美味しいのかと感心させられました。彼はモンリオールの生まれ育ちですが、私にとっては初めて西洋人と過ごした三日間なので、彼等の食文化にふれられ発見が多くありました。

彼は初対面の時に自分は Jewish と言い、No mad だと言っていました。つまり流浪の民だという事です。この土地に執着しなかったからこそ、この民の一部は、土着ではない貨幣に依って近世以来の世界を席卷出来たのかも知れないと思います。

さて、この耐え難く屈し難いこれからの体制に、如何にして私たちの、土に根を張った文化を育み、古人が天体の観測によって運行の仕組みを知り、私たちの暮らしに役立てて来たように、科学の発展が未知を解明する事で喜びを分かち合える社会を構築していくかが問われるところだと思います。

1963年ニューヨーク州郊外の Woodstock で開かれた3日間の実験は、今も私たちの中に生き続け、その子供たちの世代に受け継がれている事と思います。たった三日間の実験でしたが、その成果が今、日常の指針となって世界各地で繰り広げられています。私も、その中の食事を担当していると、現在の仕事を捉えています。食育基本法の理念でもある食養生の起源は薬膳料理にあると考え、その普及の一助となることを願っています。

有限会社アルファー
吉田清一郎