



京の持ち味、大阪の喰い味

関西料理は薄味か？

「京の持ち味、大阪の喰い味」は関西の料理界に古くから伝わる言い回しです。これは、素材の味に逆らわないように、素材の「持ち味」を活かすように最小限の味つけに仕上げるのが京料理なのに対して、食べる人の味覚に合わせて各人が美味しいと感じる味つけに仕上げるのが大阪料理だという意味です。

甘すぎず、辛すぎもせず。濃すぎず、薄すぎもしない。食べる人が思わず、「美味い！」と舌鼓を打つような塩梅に仕上げるのが「喰い味」です。(けっこうな、しっかり味ですよ)

関西料理は総じて薄味だと言われますが、味が薄いというわけではありません。薄口しょう油を使うために色が薄いだけで、きちんと主張する味があります。では、関西を代表する京料理と大阪料理の「持ち味」と「喰い味」、両者の味の方向性の違いはいったいどこから来ているのでしょうか？



それは二つの料理のルーツの違いにあると言われていました。

京料理は、平安時代の宮廷料理である有職料理やお寺の精進料理、お茶席の懐石料理などが基礎になっています。いわば、都の公家や宮家を訪れる人をもてなすための宴会料理なので、雅や格式が重んじられ献立にも決まり事が多くあります。料理の器や部屋の装飾やたたずまいにも気を配って「都の風格」を演出する、その代表格が料亭です。そして、このような料亭の料理は多くの量を均一に、しかも華やかに調理しなければならないので、素材の「持ち味」を活かして薄味に美しく仕上げるのが求められたのでしょう。いわば、肉体労働をあまりしない、ホワイトカラー系味とでもいいでしょうか・・・。

一方、大阪料理は「天下の台所」に全国から訪れる商人客をもてなすために、大阪商人が一席設けた割烹の料理が基礎になっています。接待したお客が料理に満足してくれるかどうかにかんして商売の成否がかかることもあるので、大阪商人が割烹の料理人に寄せる期待も高く、いきおい料理人も腕によりをかけて仕事をします。いろいろな土地から来たお客と会話をしながら好みの素材や味を押し量って、即興で調理して見せる。その引き出しの豊富さとお客様の求める味を聴き届ける力を持っていたわけですね。店側からの決めつけであるメニューを超えたホスピタリティー性が大阪料理の真髄というわけです。

ところで、「喰い味」の決め手となったのは、素材の持ち味を引き出して包み込むようにまとめる昆布出しです。大阪料理の「まったり」と形容される味は、甘味があって力強い味のこと、それはまさに大阪人が好む「真昆布」の旨味の特徴です。対して「はんなり」と称される京料理の味はやや塩味が勝った透明感のある味のこと、これは京都人の好む「利尻昆布」の旨味の特徴でもあります。



追求する味が出しに使う昆布を決めたのか、それとも出し昆布が味の方向性を決めたのか？

いずれにせよ、昆布が関西料理の隠れた主役であることを感じさせる言い回しといえるのかもしれませんが。