

横浜・フレンチ「エリゼ光」
六川 光シェフのひとり語り

07

苺は、どちらが美味しい？ 小さい苺？ 大きい苺？

新年になり、生産者の皆様へのご挨拶も兼ねて、三浦半島をぐるりと回って来ました。

小さな苺、ありますか？

まずは、苺の生産者。いつものように、ビニールハウスの脇に立てられた直売所を訪ね、「新年あけましておめでとございませう！ 本年もよろしくお願ひいたします」と、形式的な挨拶をすると、いつものように、お茶や自家製のお漬物、それに畑で収穫されたみかんなどで、私をもてなしてくれました。もちろん、苺屋さんですら、取れたての苺も、生産者と世間話をしていると、場所が直売所なので、お客様が度々立ち寄り、もぎたて苺を買い求めていきます。その皆様が共通して言うのが「小さな苺、ありますか？」という言葉です。

さて、なぜでしょうか？ 不思議に思い耳を傾けると、自分達で食べるから立派な苺ではなく小さくて沢山入っている箱を求めているようなのです。しかし、理由はそれだけではないはず。再び会話に耳を傾けると、「苺は、小さくても甘くて美味しいのよね〜」。確かに、小さくても甘くて美味しいものはあります。ただし、それは大きな苺の味を知らなければの話。

小さくても大きくても同じ

私がこの苺の生産者と付き合い始めて8年が経とうとしています。先代からの付き合いです。そして、何を隠そう私自身もつい最近まで、直売所を尋ねてくる皆様同様、いつも小さな苺を求めていたのです。値段も安いし、沢山入っている。それに、なにより甘くて美味しい。だから、これで十分だと信じて使ってきました。さらに、もう一つ理由がありました。それは先代の言葉です。先代は「苺は小さくても大きくても味は一緒。同じなんだよ」と言っていたのです。私はその言葉を信じていました。ですから、大きな苺は単なる高価な苺で味は同じだと信じ、関心もなく見向きもせず、つい最近まで過してききました。ところが、先代から代が変わると、「紅ほっぺ」と呼ばれる新品種の苺が出て来たのです。

わざわざらしいほど、良い香り

この苺は、大きな性質を持つ苺で通常のものと比べると2倍〜3倍もの大きくなります。それでは大きな苺は元々、大きくなる性質を持っているから大きくなるのでしょうか？ もちろん、そうなのですが、通常の苺だって大きくはなりません。苺は、摘んでも摘んでも次々へ

と実がなります。その最初の収穫時は、どの苺も大きく実るのです。そして、だんだんと小さくなっていくのです。

そして、肝心の「紅ほっぺ」の話ですが、あるとき、大きな「紅ほっぺ」が私の目の前に…。実に良い香りがして私を誘惑するので、「この苺、大きいね〜美味しい？」と聞いてしまい、「いいよ。それ食べていいよ」と返ってきたので、私は、その苺を前に遠慮することも忘れ、すぐに口へ…。すると、今まで出会ったことのない、初めて経験する、何とも言えない香りがしました。その香りを例えるなら、まるで苺風味の飴。あの、いかにも作り上げた香りと表現するのが相応しいと思います。その、わざわざらしいとすら思える、「良い」を通り越した芳醇な香りが五感に襲って来ました。そして一口、口の中へ苺を運ぶと、香りと共に苺のジュースが口の中に飛び散り、舌の記憶から離れないような香りを含めた甘味が、後から五感を満足させてくれるのです。

そう、つまり私は先代に騙されていた？ やはり、「苺は、小さいより大きい苺の方が美味しい」。それが、私が行き着いた結論です。

同店に興味を持たれた方は「東京南部・神奈川」をご覧ください。



六川 光 Cuisine Francaise [エリゼ光]

神奈川県横浜市中区山手町246 カーネルスコーナー2F ☎045-621-4890
営業時間 / Lunch 11:30~15:00 Dinner 17:30~22:30 定休日 / 水曜日 <http://www.elysee-hikaru.com/>

1969年生まれ。軽井沢、下田のホテルでの勤務を経てフランスに渡り「ジャックマキシマン」「コートドール」にて修行。帰国後、横浜のフランス料理店で料理長として修行を積み、1999年に独立。三浦半島独特の食材に惚れ込み、本場フランスのコピーではなく、ナチュラルフランス料理と評される、日本人ならではの獨創性あるフランス料理を追求している。