

元旦であっても朝食は普段と同じで今も自分で作る。地元ピーコック・ペーカリーにお願いして2.5cmの厚さに切ってもらったカナダ産小麦を使った食パンにベーコン2枚を載せトーストする。メインの味付けはケチャップで、マスタードを少し入れ、折り畳んで食べる生活を28歳くらいからずっと続けている。

嗜好を変えさせた カゴメ・ケチャップ

独身の時に使っていたケチャップは、ハインツのブランドだ。世界で初めてケチャップなるものを販売したのだから誰が何を言おうと間違いない。あの酸味の利いたトマトベースの味がたまらない。なんといっても最近までマックでも使われていたのだから世界の標準調味料といっても遜色はない。

だがある日、国産のケチャップと目隠しをして食べ比べることになった。選んだのは……カゴメだった。原材料はトマト、糖類、酢、食塩、タマネギ、香辛料とある。ハインツの物とそれほど違いがあるとは思わないが、今では嗜好を変えさせたカゴメ・ケチャップに愛着を感じる。

2017年11月5日にトランプ大統領が来日し、安倍首相と川越で食事とゴルフをした。そのテーブルに

はハンバーガー、コーク、水、塩、コショウが置かれていた。もう一つ大切なものがある。ハインツのケチャップとマスタードが置かれ、両方とも逆さタイプのものであった。

悔やまれる、なぜ日本のカゴメ・ケチャップを置かなかったのだろう。トランプ大統領はステーキにもアメリカの定番A1ソースではなくケチャップを使うと聞く。確かにアメリカのマックでフレンチフライにケチャップを付けて食べるのは日本で例えると、コメにしょうゆをかけて食べる

ようなものといわれているが、ケチャップはしょうゆよりも世界的市民権があるのは間違いない。

今度は食パンだ。地元ピーコック・ペーカリーのパンを30年も食べているので、それ以外のパンに触手を伸ばすことはない。パン用小麦を作っている。なぜ食べないのか聞いてみたところ、このように答えた。「太るから」。もし私がコメを栽培しているなら「太るから食べない」と答えたら、

「アメリカの料理はマズい！」
で、どうなりました？

Vol.116



宮井 能雅

1958年3月、北海道長沼町生まれ。現在、同地で水田110haに麦50ha、大豆60haを作付けする。大学を1カ月で中退後、農業を継ぐ。子ども時代から米国の農業に憧れ、後年、オーストラリアや米国での農業体験を通して、その思いをさらに強めていく。機械施設のほとんどは、米国のジョンディア代理店から直接購入。また、遺伝子組み換え大豆の栽培を自ら明かしたことで、反対派の批判の対象になっている。

Illustration by Kazushige Akita

あなたは私をどう評価するのだろうか？

私はコメを作らない、ただ食べるだけのコメの消費者でしかない。独身の時は積極的に食べなかった。さすがにカレーライスやカツ丼を作るときはコメを使うが、自分で炊飯器を使って炊くことはなかった。月に2〜3回くらいしか購入しないのでコンビニに行つて「サトウのごはん」を買ってくる。備蓄や用意、後片

オレにも
言わせる!

北海道長沼発
ヒール・ミヤイの憎まれ口通信

付けが少なく、コメは作るものではなく食べるものとツクツク思ったものだ。体重が今より10kg痩せていたのは、コメを食べなかったからだろう。

コメを食べていたら戦争に負ける

日本が先の大戦で負けた原因は「コメ」であると信じる。考えてみてほしい。コメを食べるのにどのような工程が必要なのか。

パンよりも重量当たりのカロリーが少ないコメを運搬、保管して釜や飯ごうに入れ、水を注ぎ、標高0mであれば100℃に加熱して30分は待ち、たくあんをオカズに食べて腹いっぱいになって釜や飯ごうを水で洗う……クオーターマイル(400m)離れた先では、満腹になってから始末しようと、思慮深いスナイパーは熱源を感知することなく、7.62mm弾で日本兵を淡々と倒していくことが容易な環境を認めるのが、コメ好きの日本人の姿なのか。

なんだこの野郎!と思う小作人根性の持ち主もいるのだろう。だがそんな役立たずの27歳以上の日本人は、銃も持たないのだから黙って年金の心配だけしてください。なぜ27歳? 私が決めたものではありません。文句があるなら自衛隊の採用基準に文句を言ってください。イヤそ

んなことはない、いくつになってもイザとなったら銃を取る! のであれば将来の日本国憲法が変わるときに、アメリカ合衆国憲法修正2条にある「規律ある民兵は、自由な国家の安全にとつて必要なので、人民が武器を保有しまた携帯する権利はこれを侵してはならない」を項目に入れてはいかがでしょうか?

料理がマズい国はどうなりました?

コメを食べていたら戦争に負けるは99%本気である。亡くなってしまった子どもたちがグランパと呼んでいた日系2世のヘリーは戦後GHQの一員として日本にいた。彼の話によると南方戦線の諜報活動をしてきたアメリカ軍が日本兵の排泄物の量に度肝を抜いたそうだ。

缶詰などの加工品を持ち込んだアメリカ軍と違い、日本軍の炭水化物中心ではそのような量の違いが出ることは明らかだ。それでアメリカの諜報部はカン違いをした。南方の日本軍の食糧は万全だ。もちろん事実にはみなさんご存知のとおりだ。

イングリッシュもできない、金髪・ブルーアイを目の前にすると何も言えないやつに限って「アメリカの料理はマズい!」とほざく。よく考えて近代歴史の教科書を読み直してほ

しい。フランス料理、イタリア料理、ギリシャ料理、スペイン料理はおいしいんですよ? で、過去100年間ですべての植民地は大戦でどうなりました? イギリス料理はマズいんですよ? で、どうなりました?

多くの植民地を無くしたが、ジョンブル魂ここにあり!と、とりあえずアメリカの金魚のフンのごとく、勝ち組を味わっている。金髪・ブルーアイは日本食をどのように評価するのだろうか?

油を使うてんぶらは人気だ。寿司となると微妙だ。以前、寿司はアメリカでも人気だ!なんていうものだから、アメリカ中西部の人たちを回転寿司に連れて行ったがこの魚は何? これは? と質問攻めにあった。英語表記もあったがタコやイカが食べ物だとは理解できなかったのだらう。3席くらい隣のヨーロッパ系の人アメリカ中西部の人たちに「黙って食べろ」と言い結局食べたのは、ツナ(マグロ)、サーモン(さけ、しゃけではない)と卵焼きだけだった。

日本食が世界にアピールできる多様性があるのか疑問だ。あなたの常識が正しいのであれば、その国の料理がマズいと思えば勝ち組で、あなたがおいしいと思う料理が存在する

のであれば、その国は負け組になると言っているのだ。

もう一度聞きたい、では日本食はどちらになるのだろうか? 私が決めるのではない、あなたの親から受け継いだDNAが決めるのだ。そして子どもたちにもしっかりと受け継がれる。

これは給食です 食事はありません

地元・長沼は1966年にパン給食が始まった。あの香ばしいパンが大好きだった。70年くらいからはコメ過剰からコメ給食が週に1回から始まり、2年くらいかけて週3回コメが出るようになった。

正直パンに慣れた給食からコメになって給食が楽しみではなくなつた。そんな時、中学校1年のクラス担当で国語を教えていた男性の福島先生が言った言葉を思い出す。この福島先生は牛乳嫌いの生徒から一本もらい毎食2本飲んでた。「一本は健康のため、一本は美容のため」と言いながら若くして亡くなった。

数は少なかつたが、私のようなコメよりもパンの方がおいしいなと生徒同士で話していると、福島先生は私たちを納得させることを言つた。「これは給食です、食事はありません」