

『納豆の本』になっとーく！

大阪市立大の図書館には、「学生選書コーナー」がある。学生さんが選んだ本が書架に並んでいる。たまたま目にとまったのが、写真『納豆の本』である。納豆好きなので、すぐに手にとった。「はじめに」から。

この本の主役は、糸がビヨーンと伸びる、ねばねばの「糸引き納豆」です。納豆は好きですか？ それとも苦手ですか？ 食べたことがない人もいます。ぜったいに食べない！ という人もいますね、きっと。

納豆が好きな人は、読んでいるうちに、今すぐ四角いパックを開けてぐるぐるまぜて、ズルズルッと食べたくなるかもしれません。それではいっしょに、ねばねばの世界へ！

本書では、「納豆のはじまり」から、納豆の作り方、レシピなど盛りだくさんの話から構成されている。写真「納豆ロード」のように、諸説あるが納豆は東北から関東、京都へと伝わったようだ。納豆で有名な水戸の地名も出てくる。

写真「全国納豆風土図」にも注目した。納豆には、全国で特色ある多様な納豆料理があることを初めて知った。「郷土納豆」というらしい。納豆を材料に使った「創作ご当地料理」も全国各地のお店や家庭で、次々と考え出されているという。

まずは『納豆の本』を選書してもらった学生さんに感謝したい。大学時代から納豆を食べ続けてきた一人として、納豆の歴史と文化を学ぶことができた。

これまでもレポートに書いてきたが、大げさではあるが、納豆なくして、わが人生はなかったと思う。信州大学で学んだ頃、アルバイトもせずに下宿に閉じこもって読書に励んだことがある。お金がないなかで本を買ったので、食費を切り詰めた。とにかく納豆と玉子、すこしの野菜、みそ汁の食生活を続けた。今から考えると、よく続けたと思う。その習慣が現在まで続いており、毎朝「納豆オムレツ」をつくり、1年欠かさず、食べ続けている。小つぶの納豆と玉子を心を込めてかき混ぜ、ごま油のをせたフライパンで焼くだけの料理だ。こんな「納豆オムレツ」も、取りあげてほしかった。



(2021年4月29日)