

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Aug/2024/vol.794

藁(わら) Rice Straw (燻蒸、ディスプレイ用) 千葉県産

縄文時代に稲作が始まった日本では、藁を利用することで一番古い循環型社会を形作ってきたともいえるでしょう。主食である米が実り、その重さを折れることなく支える茎は非常に柔軟で強い構造になっています。中心が空洞ですので、保温性もあり柔らかく、籠や入れ物、草鞋や傘やみの、住居のむしろや畜舎の敷き藁、家畜の飼料、屋根や土壁などにも多様に利用されてきました。収穫した米は藁で包まれた俵で保存され、使われた最後は燃料として焼かれ土の栄養となり、そしてそこからまた自然の息吹が生まれることとなります。「米」は神の恩恵として収穫ができるという観点から、太古より神聖なものとして見なされており、その場を浄めるもの、神の依り代として「しめ縄」に使われているのは、現代においても誰もが目にする分かりやすい「藁」の姿です。中が空洞になっている藁は、空気を含んでいるために瞬間的には900℃近くまで達し燃え上がります。煙には殺菌作用や酸化防止作用もあり昔の人が腐りやすい鰹を美味しく食べられたのは、この藁のチカラでもありました。最初はそのような用途ではあったものの次第に風味付け、今や料理の世界でも日本のスモークチップの様なものとして「藁」の風味は、この香りが無ければ成立しないというところまで昇華されています。魚貝類の香り付けは勿論、和牛を藁でいぶしてから調理をしたりアジアの国では鶏を焼くときに稲藁で丸焼きにする調理法もあるそうです。見た目にも収穫の秋を思わせるアイテムです。