

特別寄稿

ウスターソースと人生

ペンネーム

碓田 素州

はじめて

人類の三大発明といえば①火薬②羅針盤③活版印刷機とされている、と中学生の時に社会科の授業で習ったような気がします。

確かに、どの技術も、良くも悪くも、人類に多大な影響を与えていることは確かです。でも、それ以外の技術に比べて、この三つのみが突出して評価されるべきものかどうかについては、疑問をもたれる方もいらっしゃるでしょう。ま、とにかく、こういう“三大×××”ものは、先に言った者勝ちのようにはず。

ということですが、いつもながら強引ですが、筆者にとつての私的人類三大発明は①ドミグラスソース②タルタルソース③ウスターソースです。どれも洋食系調味料ばかりですが、(あくまで筆者にとつて)食生活上なくてはならないものです。

①ドミグラスソースについては、学校給食で初めてハヤシライスを食べたときに受けた“辛くないカレー”としか表現できなかった味の衝撃であり②タルタルソースは、某白髭爺ファストフード店の魚フライで初めて知った“酸っぱくないマヨネーズ”の衝撃(後日、緑のつぶつぶが大嫌いなピクルスであること知ってさらにびっくり!)であり③ウスターソースは、後述するように、家で食べるものと外で食べるものとの味の違いというきわめて東日本限定的な衝撃です。

今回は、文明開化以降の日本の食生活に多大な影響を及ぼしたウスターソースについて、日常的に入手できるウスターソースが大手メーカー社に限定されている東日本的発想で述べさせてい

ただぎます。

▼ ウスターソース概史

ウスターソースの名称は、ロンドンから北西へ約一五〇km程度離れたウスター（Worcester）市の地名に基づいており、その起源については、①ウスター市に住むとある主婦が残った果実・野菜を香辛料とともに貯蔵しておいたところ貯蔵物が発酵してソースになっていたとする説（偶然誕生説）、②地元貴族のサンデイス卿がベンガル旅行から戻った後、市内の薬局経営者に製造を依頼したとする説（インド起源説）、という二つの説があります。いずれも十九世紀初頭のことです。

日本へは、カレー等と同様に洋食の調味料として、明治初頭（十九世紀後半）にイギリスから導入されました。製造に着手した当初（明治二十年代頃）は「新味醤油」や「洋醬」という名称で販売されていたようですが、酸味や香辛料が強いために定着せず、その後、日本人向けに味を変えることによって、明治末期頃に洋食とともに定着していったようです。

▼ 何故ウスターソースは嫌われるのか

この「日本人向けに味を変える」行為は、洋食全般に行われていることで、日本人の環境適応力と創造力を如実に示しておりますが、皮肉にも東日本ではウスターソースを低迷させる要因となっており、

日本農林規格（JAS規格）によれば、ウスターソース類とは、「野菜もしくは果実の搾汁、煮出し汁、ピューレもしくはこれらを凝縮したもの、またはこれにカラメル、酸味料、アミノ酸液、糊料を加えて調味したもの」と定義されており、主に粘度の違いから、ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースと区分されており、ウスターソースはウスターソースと比較して、粘度の違いの他に糖度の違いがあり、日本人の味覚に合うように甘い味付けがされており、また、近年では広島のおかめ印のお好み焼き用のソースが東日本でも勢力を伸ばしているように、ソースはどんどん甘くなってきております。

ソース産業は小規模な製造会社が多いため、家庭用にスーパーマーケット等で流通しているのは地域ごとに特定メーカーに限られており、東日本ではウスターソースのみに関して言えば、「猛犬印」が市場をほぼ独占しております。自動車などもそうですが、財務的に優れたトップメーカーの製品というのは、成熟した消費社会においては商品としては魅力がない場合が多いようです。猛犬印の家庭用ウスターソースは、業務用や西日本で販売されている家庭用ソースに比べ、濃厚ソースとの味の違いが明確で、酸味と辛さが強すぎるのが特徴です（かといって本場に近いというわけでもありません）。自動車の場合は、他のメーカーを選択する余地がありますが、東日本の消費者はウスターソースを選べないのです。農業試験場は道立だけで充分ですが、スーパーの棚には複数のウスターソースが欲しいものです。

また、飲食店においても、少なくとも卓上にある調味料類のソースは、ウスターであることの方が少数派です。飲食店では、一般に業務用の大瓶に入ったソースを使用しておりますが、こちらは一般消費者用とは流通が違い、地元零細メーカーのものが使われていることが多いようです。従って、東日本では家庭で使うウスターソースと飲食店で食べるウスターソースは別次元の調味料で、後者の方が圧倒的に美味です。ウスターソースの本来の利用法は、調理の過程で風味づけに使うことなので、ウスターソース



が使われていることは、きちんとした教育を受けている料理人がいることの一つの指標となります。また、卓上のソースを使う場合、粘性の違いから、同じ料理ならば濃厚よりもウスターの方が一皿あたりソース消費量が圧倒的に多くなります。ということは、コスト的には濃厚ソースを使用した方が店側にメリットがあります。こうしたことから、ウスターソースは飲食店でも利用が低迷しております。逆に言えば、ウスターソースを卓上に置いてある店は、ソロバン勘定よりも味覚を優先している良心的な店である可能性が高いとも考えられます。

▼ ソース消費の特徴

近年におけるソースは、より濃厚な味を求めるふりをして、より甘くより粘度を増しているだけのようです。特にソース消費が単調な東日本ではその傾向が強いようです。その点、多彩なソース消費文化が展開している西日本では、広島のお好み焼き用ソース、大阪のたこ焼き用ソース、神戸のそばめし用激辛ソースなど、用途により特徴的なソースが利用され、普通のウスターソースも、地域によっては肉まんや天ぷら用の調味料に使われ、長崎ではちゃんぽんにウスターソースがさりげなく利用されたりしています。このようにソース消費に関しては西日本の方が発展しているように思います。

農業界でも、学者センセイ達は「お天気と農業は西から変わる」とかよくいいます。ソース消費も「遅れた」東は西から学んで欲しいものです。

札幌でウスターソースが 味わる数少ない事例

前述の通り、卓上にウスターソースの置いてある店は、濃厚ソースを置いている店に比べ、料理人の質及び店の姿勢などの点から安心できます。北海道は、歴史が浅く庶民文化としての外食店の展開がきわめて遅れていることもあり、そうした事例は少ないのですが、札幌でいえば以下の二軒があげられます。

コシヨシ (豊平区平岸三条一三丁目)

地下鉄南北線南平岸駅前にある小さな洋風定食店。入り口のブタさんマークが目印です。店内はカウンターのみのみで、なんとなくくたびれた雰囲気です。メニューは豊富ですが、とりあえず日替わり(税込み:昼七〇〇円、夜七五〇円)を注文されることをおすすめします。肉系主菜+副菜+サラダ+漬物+ごはん+みそ汁から成る典型的な定食構造ですが、主菜と副菜には毎日何かしら新しい工夫が施されており、既製品を含めた安い素材でも、工夫すればこんな可能性があるんだということがわかります。ウスターソースの出番はなかなかありませんが、店の良心を示す指標として卓上で輝いております。

このことは、あたかも、補助金を得るために陳情に奔走したり不正を行う農家が多いなかで、限定された環境下で最大の効果を出すべく自助努力している篤農家をみているようで、北海道だつて捨てたもんじゃない(部分も少しはある)と救われた気分にな

ります。帰り際に、店主の「こーもでした」という小さな声を聞くとも和らぎます。

余談ですが、このテの洋食店の主人は、かつて南海ホークスにいた門田(通算本塁打は歴代三位の五六七本)似の方が何故か多いです。どうしてでしょうねえ。

レストラントキワ (白石区栄通一九丁目)

一九八〇年代前半に女子大生ブームとほぼ軌を一にした第一次イタめしブームなるものがあり、当時田舎の中高生だった筆者も、おかわりシス・・・じゃなくて、世の中にはミートソースとナポリタンという「スパゲティ」以外にもボンゴレやカルボナーラ等々から成る「パスタ」とかいう概念が存在することを知りました。白石区南郷地区周辺はこれまでのイタめしブームを踏まえたイタリア料理店の多い地帯ですが、そんな環境下でイタめしブーム以前の「日本のスパゲティ」が食べられる希有の店が当店です。おすすめは、なんといってもミートソース(税込み六五〇円)です。ステーキ用の鉄板に大量の太麺とケチャップ臭いミートソースが盛られております。とにかく麺の量が多いので、鉄板が熱いうちに麺の下部に卓上のウスターソースを滝のようにふりかけ、下部の麺はソース焼きそばに近い感覚で食べると、二つの味が楽しめる。同時に、ミートソースの全体配分を考慮しないで上部の麺を食べることができるので、満足度が高くなります。こういう料理を食べていると「輸入した乾麺を使っただけで、何がアル・デンテだ、ふざけんなシェフ気取りのインチキ料理人どもー日

筆者は、関東平野の果てにある地方都市に育ちましたが、小学生の頃（昭和四十八〜五十二年頃）に近所の駄菓子屋の鉄板で良く「もんじ焼き」なるものを焼いて食べていました。これは、いわゆる「もんじゃ焼き」の廉価版のようなもので、お椀に入れた、水で溶いた小麦粉+ウスターソース+揚げ玉+青のりから

本人のスパゲティとはこういうものだ！と、とても爽やかな気分になれます。

おわりに



成る液体を鉄板で焼くだけのもので、ベースが二〇円、豚挽肉の入った最高級品が六〇円でした。東京の下町育ちの人達にとって、もんじゃ焼きとは貧困の象徴であり懐かしはあるが美味しいものではないとのことなのですが、筆者はもんじ焼きが好物だったので、自宅でもホットプレートで焼いておりました。ところが、猛犬印のソースを使うのでちっとも美味しくありませんでした。筆者にとつてウスターソースとは、幼い頃から「望んでも手に入れないもの」の象徴でした。

ソース消費がより甘くて粘度の高いものへとシフトするなかで、ウスターソースは、特に東日本では、スーパーの棚に置かれる比率が小さくなってきているように思われます。「地域と農業48号」でも書かせていただいたように、近年、北海道をはじめ、まちおこしの手法として各地でカレーが濫用されております。要するに、世の中の潮流として、都合の悪いことは何もかもカレーの香辛料でごまかしてしまおうということのようです。筆者は、どうせごまかしただけの人生ならば、カレーと導入経緯の良く似たウスターソースにまみれて生きていきたいと思えます。今夜もまた、東京都東北部の場末の大衆酒場のカウンターでウスターソースの海に浸したコロッケを食べながらを酔いつぶれていることでしょう。北海道の豊かな農産物を活用して、美味しい家庭用ウスターソースを作ってくださいるようなソース業者さんはいないものですかねえ……。

絶滅しないでほしいな。ウスターソース。