



趣味を通じた生きがいがづくり

十人十色

遠藤 雅司 さん
会社員

【えんどう・まさし】2013年より「音楽と食事で世界及び時間旅行を疑似体験する」をコンセプトに、歴史的な料理をおいしく再現するプロジェクト「音食紀行」を開催。著書に「歴メシ!」(柏書房)、「英雄たちの食卓」(宝島社)がある。

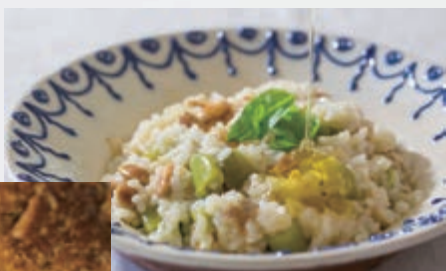


撮影：久保田狐庵
(上記1点および下記料理写真3点共)

Vol. 7 歴史料理 の再現

食を通して歴史に思いを馳せる

メルス (古代メソポタミア風ガレット)：ドライフルーツ&にんにく入りの古代スイーツ



中世風アーモンドライス：イングランド貴族が愛した料理で、アーモンドとナッツの食感が楽しい

——遠藤さんは歴史の文献をもとに当時の料理を再現されているようですが、始めたきっかけは何だったのですか。

もともと大学で、16世紀のイングランドや宮廷付音楽家について研究していました。その頃、恩師や友人たちとの会話で話題に上ったのが、当時の音楽はコンサートホールではなく教会や貴族の宴で演奏されていて、楽師は貴族たちが料理を味わうかわらでBGM代わりに演奏していたということでした。この会話の後も、「貴族の宴」というキーワードは、ぼんやりと頭の片隅に留まっていました。

十数年後ふとしたきっかけで世界各国の料理に挑戦し始め、毎週1品1年間で50カ国の料理を作りました。次はどうかと悩んでいた時に、「貴族の宴」のことが頭に浮かび、自分でその宴を再現してみようと思い立ちました。

——歴史料理のレシピは、どこで入手されていますか。

インターネット通販や図書館などで、当時の料理が載っているレシピ本や偉人に関する書籍を入手したり、海外の紹介サイトで情報を得たりしています。

——これまでに再現された歴史料理を教えてください。

世界の国々では、5000年前の古代メソポタミア、2000年前の古代ローマ、12世紀スイス、16世紀イタリア、20世紀ロシアなどの料理を再現してきました。また人物にも焦点を当て、ベートーヴェン、J.S.バッハ、シャーロック・ホームズなどが食べた料理も作っています。

日本では室町時代の町衆、江戸時代の江戸の料理などを再現しました。

——歴史料理を再現する際、こだわられていることは？

「料理はおいしいものである」ということです。当時のレシピには分量や時間の記載がありません。ですから、レシピに書かれていることは原則守りますが、書かれていないところは想像力を駆使して補って、おいしいという結論に向かって料理を仕上げていきます。

——歴史料理の面白さ、魅力とは何ですか。

世界中の偉人たちが食べた料理を現代に再現し、それらを作り味わうことで、彼らに思いを馳せられることです。日常から非日常へ気軽に向かうことができるのが楽しいですね。

——現在、歴史料理に関連した活動はされていますか。

2013年から「音食紀行」という音楽と料理で世界旅行と時代旅行をいっぺんに体験できるイベントとプロジェクトを、日本全国で行っています。

——歴史料理を始められて、何が変わりましたか。

イベントや本の執筆など歴史料理に関する仕事量が増えて、プライベートの休みがなくなりました。そのため、最近は歴史料理に関するアウトプットに比べ、インプットがおざなりになってきたので、そろそろインプットを増やしていければと考えています。

——遠藤さんにとって歴史料理はどのような存在ですか。

歴史と料理に対峙するので、尊敬の念をこめて取り組んでいます。好奇心を満たせるものがありつつ、畏怖も感じる大きな山のような存在です。

——歴史料理とは今後どのように関わっていきたいですか。

「音食紀行」という歴史料理のイベントを通し、音楽家のみならず様々な方とコラボレーションして、面白いテーマを皆さんに提供していければと考えています。

「歴史料理」というエンターテイメントを持ったものを、何かしらの切り口でずっと提供していきたいです。

リンゼンズuppe (レンズ豆のスープ)：ドイツの野菜たっぷりスープ

