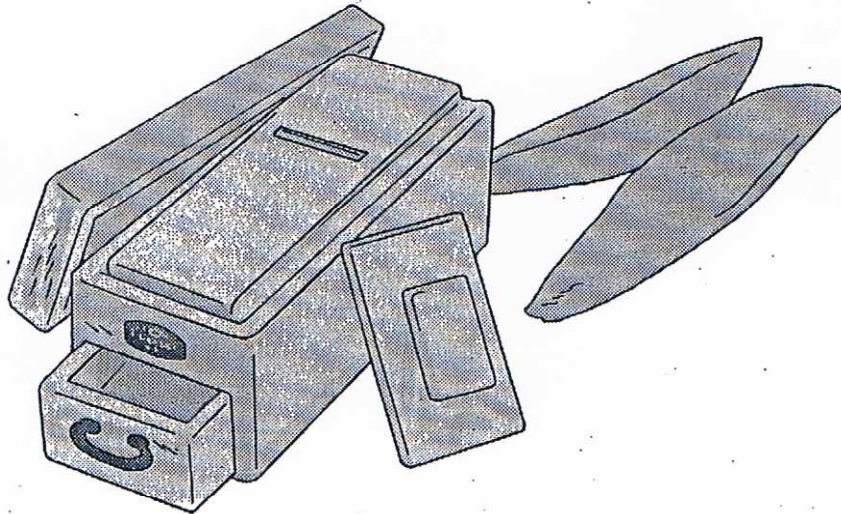


北村 森の

増税を言い訳にして ぜいたく品を買う



illust:Yokota Shigi

鯉節の値段は3倍ほど。しかも、ひたすら手間がかかる。それでも、この機を逃さず、手に入れてよかったと思っている。鯉節削り器1万5750円、薩摩型本節682㍑で5728円(100㍑840円)。問い合わせ先 <http://www.fushitaka.com/>

先週、「消費増税を前に、何を買うべきで、何に慎重になるべきか」という話をしました。

高額なクルマや家電では、増税後に値引きを期待できると思います。別の見方をすれば、値の張るぜいたく品のなかで、4月を過ぎても値段が下がりそうにない商品は、3月中旬に購入するのが得ということになりますね。

そんな見立てを妻への言い訳に使って、私、買いましたよ。ずっと欲しかったぜいたく品、鯉節の削り器と、薩摩の本節です。

削り器は、大工さんが持っているカンナのよ

うな形状のあれです。値段は1万5750円。鯉節のほうも、せっかくなので奮発しまし

た。100㍑あたり840円。今回は、682㍑で5728円かかりました。スーパーマ

ーケットで売っている、削り終えた状態の鯉節は100㍑で300円前後ですから、ざつ

と3倍近い価格になります。

家で作る料理には凝るほうだと自任していますが、鯉節をかたまりから削るのは、人生で未体験でした。これまでは、お徳用の鯉節パックをもつぱら使っていましたから。

なにせ初めての買い物です。どこで買えるのかを調べるところからのスタートでした。

選んだのは、東京・築地の専門仲卸「伏高」のネットショップ。素人にも分かる丁寧な説明書きがあつたので、ここならまあ安心かと。

購入後に、鯉節の保存法や削り器の手入れ

についてメールで尋ねたら、ほどなく、メールではなく電話がかかってきて、あれこれと親切に教えてもらえましたよ。聞けば、購入済みの素人向けに、店頭で削り方の指南もしてくれるといえます(事前の電話予約が必要)。削ってみました。

これは……手間がかかる。1㍑のダシをとるのに使うぶんを削るのに、15分は優にかかりました。お徳用パックが一般化するはずで、悪戦苦闘していると、傍らにいた妻が「もつと、力を抜いていいよ」と促します。おじいちゃんの家削り器があつたそうで、幼いころにお手伝いしていたらしい。

削った鯉節と、市販のお徳用パック、2種類のダシをとって、飲み比べました。

明らかに違う。ちよつといい割烹の味になります。奥行きのある、ダシだけでも料理として成立しそうなものに仕上がりました。

ところがですよ。家族には「クセがあるね」「お徳用のほうがすつきりしている」と不評。なんてことだ、と衝撃を受けました。従来の味に慣れ親しんでいるということでしょうか。

家族にも確実に好評だったのは、豆腐や納豆の薬味に用いた場面でした。これはもう、誰が食べても旨いと感じるでしょう。削りたてだと、味が多層的に広がり、舌触りはふんわりとなめらか。安売りの豆腐がごちそうに変わります。ああ、やつぱり買ってよかった。