

Ⅲ や っ ち ゃ ば 閑 話

「旬と五感で」

市場内を日々歩いていると、自然と「旬の青果物」がわかるようになってきます。たとえば、さくらんぼは6月に集中的に出回る品目となっており、ここ数年は不作が続いていたけど今年は場内で出荷箱を見かけることも多く、作柄良好…といった具合です。市場以外にも、帰りがけに寄る量販店の青果コーナーを見ていると、「今年は去年よりもすももの品種の切り替わりが早くないか？」と感ずることもあり、相互作用的に理解が深まっています。

もちろん、ただ入荷箱が多い少ないだけでなく、市場内での日々の産地のトップセールスによるイメージ付けの効果というのもあり、文字だけでなく、さまざまな形で五感に情報を叩き込むことの効果を身をもって味わっています。店頭販促での試食販売も味覚、嗅覚等複数で体験できることから理にかなった手法かもしれません。

そんな旬の青果物をタイムリーに味わうことができる手段として、かき氷があります。この原稿を書いているのが夏だからというわけではなく、春夏秋冬、各店がアンテナを張って四季折々の品をおいしく仕立てています。大田市場周辺では大森駅から大森海岸駅付近にも専門店があり、産地の出荷箱が積み上げられていることから、卸売会社や仲卸とコミュニケーションをとりつつ材料を仕入れているようです。このような専門店では、果実はもちろんのこと、時にはとうもろこし、ばれいしょ等の野菜をソースにした惣菜チックな味わいのメニューもあります。表面のソースだけでなく、酸味があるさくらんぼソースの場合はピスタチオの上品な甘さのソース、ねっとり甘いさつまいもソースの場合は塩味のきいたナッツなど、氷の山の中に味や食感の変化を楽しむ工夫が隠されていることも多く、一皿で何度も楽しめて飽きが来ません。このあたりは皿の上から下までストーリーがあるとされるパフェに通じるものもあるかもしれません。

かき氷は食べ物なので味覚や嗅覚、触覚に訴えかけてくるのは当然ですが、こういったお店はSNSでの写真も上手で、視覚から食欲や興味をそそります。お店が遠くてなかなか行けない場合も、写真で旬を味わうことができます。溶けないうちに氷を削り盛り付けて…と職人技なので提供量が限られ、席数が少ない上に予約必須というお店も多いですが、一度だけでなく何度も、何か所も行ってみたいくなること請け合いです。季節を問わず、五感で旬の青果物を味わい尽くしてみてください。

(オレンジのフラミンゴ)