

こんなに入ってます!



サプライズ!

まさかノと思って開けてみたら、本当に貝殻付きのトコブシがザクザクと入っていた。「貝付流子」の名に偽りなし(詳細は135ページ)。



この小さな缶詰から、タコ、椎茸、糸こんにゃく、れんこん……。缶詰は宇宙だ、と感じさせる「おどり蛸 旨煮」(詳細は135ページ)。

おのせ・まさお●クレイジーケンバンドのリードギタリスト、さすらいの食いしん坊。食べ物に対する深い愛情と洞察力はブログでもおなじみ。「缶詰には飲み会で長年お世話になりました」と感謝の心を忘れない。

小魚が整然と並んでいるものとか。手仕事ニッポンって感じ。  
 小野瀬 見た目の感じ、きますね。丁寧につくったものは丁寧な味になっているから。  
 タカイ 蓋の表示が大事な場合もあります。たとえばクジラ缶は、パッケージにクジラの種類を書いている場合もあるんです。そのときは、蓋についている刻印に、Mとあればミンククジラ、NSとあったらナガスクジラと見分けることができるんですよ。  
 小野瀬 マニアックですねえ(笑)。  
 タカイ 全部出す、という楽しみもあります。イカやタコの缶詰、ぎつしり詰まった魚缶は、全部出して形や量を確かめたいんです。  
 小野瀬 サンマ缶なんて、全部つなげたら2尾分近くはありそうですね。タコも可愛いし。タカイ それに缶詰って、実は旬の魚や果物をとれたてのうちに加工しています。一番おいしいところが缶詰になっているってことです。  
 小野瀬 缶詰はエライですね!

試食した人

缶詰マニア・ギタリスト 小野瀬雅生



ウマウマウー!

なぜ缶に!?



人はなぜ「だし巻き」を缶詰にするのか。京都の老舗と缶詰バーのコラボ缶には、哲学も詰まっている(詳細は139ページ)。



職人技の美!

この美しい佇まいは感動的。竹中罐詰の「オイルサーディン」「ほたるいかくんせい油漬」は、もはやアートだ(詳細は135ページ)。

タカイ 缶詰は中身が見えないところが好きなんです。何が入っているかはわかるけど、開けてみないとどんな状態かわからない。開ける前にパッケージを読んで、中身の色や形を妄想してから開ける(笑)。  
 小野瀬 缶詰は大好きだけど、妄想まではしなかつたな。  
 タカイ パッケージデザインも面白いですよ。可愛いマークや魚の絵がついていたりして。  
 小野瀬 それはわかる。文字がレトロ調とか、色使いが妙にサイケとか。レコードで言うところのジャケット買いをしなくなりますね。  
 タカイ パッケージをつまみに飲めます(笑)。  
 小野瀬 それ面白い。昔は、缶詰並べて延々と酒飲んでたな。これは白ワインが合うなとか、きゅうり添えたらウマそうとか。つまみながら食べ方、飲み方を考えるのも楽しい。  
 タカイ 材料表示も見逃せませんよ。食品の内容表示は、量が多い順に記載する決まりなので、何が多く入っているかがわかるんです。たとえば同じサバ缶でも、味噌が多いのか、砂糖が多いのかで甘さの感じは違ってきます。  
 小野瀬 食べ比べてみると、同じ魚でもメーカーの個性が感じられるもんなあ。それになじみもある。あ、これはいつも食べてるあの会社のやつだ、安心するなあ、なんて。  
 タカイ 中身の詰め方にも注目です。筒切りにした魚がびっしりと縦に詰まっているもの、

試食した人

缶詰の女王 タカイチカ

たかい・ちか●食べた缶詰は1500種類以上の料理研究家、ライター。「缶詰は必ず2缶買い。一缶はそのまま味わって、もう一缶で料理を考えます」。著書に『缶詰マニアックス』(口コミッションパブリッシング刊)など。



しあわせ♡