

大阪の納豆

久しぶりに大阪へ行ってきた。あい変わらず騒々しい街だ。その騒々しさは辟易もするけれど魅力でもある。ホテルは大阪駅前にとった。一步外へ出れば人の渦である。浴びせられるような大声と人の群れに押されながら「さて、晩めしは何を喰おうか」と考えた。

土地土地には大ていその名物というのがある。初めて訪れた土地なら、事前に調べておいて試してみるのが若い頃からの習慣だった。名古屋へ行く仕事の時は、ちょっと足を伸ばして桑名に泊り、“焼きはまぐり”で一杯やりながら一人悦に入っていたなんて事もあった。岡山では“ままかりの酢の物”が旨かった。ままかりとは瀬戸内海でとれる小魚のこと。これをおかずにご飯を食べると、あまりにおいしくて食が進み、ご飯が足りなくなってお隣りからご飯を借りてくるところからこの名が付いたとか。これは確かに旨かった。土産に買って帰ったが、他人に配るのがもったいなくて、一人で食べてしまった事もあった。仙台の笹かまぼこ、長崎のカステラにも思い込みがある。

しかし、考えてみれば、これはみんな昔のこと。今は欲しいと思えば、わざわざ出かけなくても、スーパーに行けば手に入るし、何ならインターネットで注文しても良い。でも、地元のものやはり地元で食べたい。そうでなければ、仕事上の出張を含めて旅行なんて何の楽しみも無いじゃないか。

ただ、大阪は残念ながら、ここの名物は見当たらない。“大阪の食いだおれ”ということわざがある位だから、さぞかし名物の食べ物もと思うのだが、大阪の人に聞くとこのことわざは“日本全国どんな所の食べ物も大阪にはある”という意だそうだ。

結局晩飯は、ありふれた居酒屋でいつもと変わらぬ物で終わった。翌朝ホテルでバイキングの朝食。ここでも大阪らしい物はなく納豆が堂々とあった。関西では敬遠されている納豆。なるほど大阪は全国区だった。