

切手に食を見る

和食がユネスコ世界無形遺産に指定されるということが聞こえてきて、思い出したことがある。最近のヨーロッパ切手に食材、料理を描いたものが多くみられるようになってきていることである。振り返ってわが国をみると非常に少なく、唯一 1984 年発行の全国菓子大博覧会切手の和菓子があり、他は食材として最近の野菜シリーズぐらいで、料理の切手はない。



ヨーロッパの食材、料理切手をながめると国によっていくつか異なることが注意

された。ヨーロッパで料理といえば、フランス、イタリア料理であろう。ところが、この二カ国が切手での食材、料理の扱いが異なるようである。フランスの 80 種ちかい食関連切手は食材より、料理を主に切手にしているのに対して、イタリアは食材に限られている。

フランス切手には地方を代表する料理とデザートがいくつかみられる。地方料理としてはプロヴァンス地方の海鮮風味の濃厚なスープ"ブイヤベース"、ラングドック地方のカスレという陶器で白インゲン豆を使った煮込み料理カスレなどが切手に



ブイヤベース



カスレ

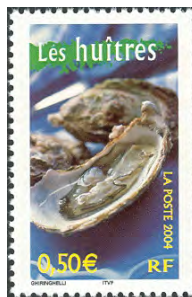


パン

描かれ、フランス料理といえば頭に浮かぶフォアグラ、生ガキ、フランスパンも切手になっている。そして、クレープをデザートにノートルダムを目にコーヒーも楽しめる。



フォアグラ



牡蠣



クレープ



カフェ

一方、イタリアは具体的な料理でなく、食材の輸出を目的にしたイタリア製品として切手にしている。一連の"Made in Italia"切手の中で発行されている。イタリアが誇る靴、宝飾品、大理石、高級車等と一緒にいくつかの食材が切手になっている。料理の色付けや風味付けのための香辛料サフラン、生ハム、バルサミコ酢などが切手に描かれている。そのうちの一種はこれでイタリア料理は調理されているという代表的な食材を網羅し一緒に描いている。

この両国も含め、スイス、ベルギー、スウェーデンなどの切手をみて感じるの食生活に占めるチーズとワインの大きいことである。ヤギ、ヒツジ、牛、白カビ、青カビ、等のチーズが切手から特異の香りを放つようである。いくつかのチーズをつまんでみると、パルメザン、カマンベールのほかに、ヤギとヒツジの混乳でも作



生ハム



バルサミコ酢



サフラン

右 北イタリアの風景をバックにイタリア料理には不可欠なトマト、トウガラシ、生ハム、チーズ、ワイン、パスタ



るといふコルシカ島の Brocciu, シャンパーニュ地方の柔かい Chaource, 昔の洗濯石鹸を思い出させるシチリア島の Ragusano など鼻を喜ばす。更に、スイスにはフォンデュを想定してか白ワインのぶどうとチーズをえがいたものがある。

チーズと異なりワインは食材のブドウが切手に描かれワイン自体が切手に顔を見せることは少ない。イタリア切手には異なる風景をバックに垣根栽培のブドウ畑と種類の異なるブドウを描いた切手がある。詳しい知識を持つ人ならばそこにワインのラベルを思い描けるのであろうが、横文字を頼りに調べたら、日常親しんでいるものの4倍もするワインであった。



チーズケーキに使用するコルシカの Brocciu



シャンパンに合うのか白カビの Chaource



熟成期間の段階を変えて味を楽しむ Ragusano



ブドウが白ワインを、フォンデュを思わせるスイスチーズ

この種の切手で幅広い関係領域から切手にしている国がある。スウェーデンである。レシピ本の著者、料理評論家等の人物、平凡な野菜、スイーツ、夏の市民菜園風景、デザート、家庭料理等、楽しいものが多い。そのなかで森林国らしい切手が注意された。The Forest Larder (森の食料貯蔵室) として発行された4種の切手である。このあたりにベリー種のジャム類の切手が発行されている。こんな



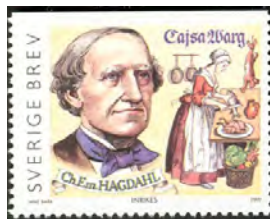
ボジョレー地方のブドウ、これである赤ワインが



イタリアの高級ワイン、バローロのブドウ「ネッビオーロ」(左)、グレコ ディトゥーフのブドウ「グレコ」(右)とそのブドウ畑



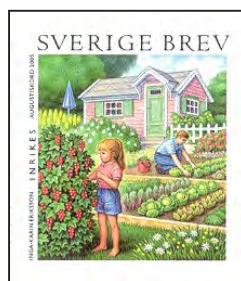
切手の中、強烈な臭いを放つ切手が発行されている。世界一臭いものとして位置付けされているニシンを発酵させたシュールストレミングという発酵バルトニシンの缶詰を描いた切手である。その臭さを切手では鼻を赤くして表現しているらしい。屋内ではとても臭くて食べられず、



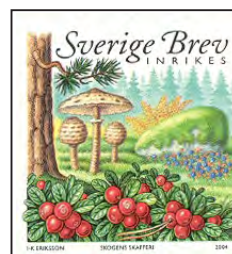
著名なレシピ本の著者



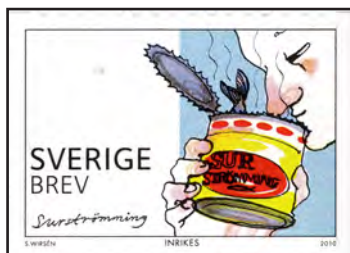
キャベツの収穫



夏の市民菜園



森の食料貯蔵室



強烈な臭いを鼻、目許の赤さに表現したシュールストレミング

戸外、テラスでウォッカ等で洗い、野菜、チーズと一緒にパンに載せて食べるようである。この臭いを数値で表すと下表のようになるという。

無形文化遺産 "和食" が切手になるとしたら目を楽ませる料理が主となるのであろうか。

食の香りベスト 10

(小川)

シュールストレミング	8070
ホンオフェ (エイの発酵食品、韓国)	6230
エピキュアーチーズ (缶詰チーズ、N.Z)	1870
キビヤック (海鳥の発酵食品、アラスカ)	1370
くさや (焼きたて)	1267
鮎寿司	486
納豆	452
くさや (加熱前の干物)	447
沢庵漬け (古漬け)	430
臭豆腐	420

数字はアラバスター単位 (Au) による測定。