

# 「金」。

日本人にとってそれは、鉱物の金ではなくて、稲穂が実った豊作の黄金色であるだろう。

私にとってのご馳走は「炊きたてのご飯」である。祖母の炊いてくれたご飯、母の炊いてくれたご飯という思い出が、毎日の食事につながっている。

そしてお米は、ふるさと・福井県の「コシヒカリ」でなければならぬ。「コシヒカリ」はお米の中で最高のブランドになっているが、世間では新潟が原産地と思われている、本当は福井県産であるという事は知られていない。確かに、新しいお米の品種改良は1944年に新潟県で始まったが、戦時で中断されてしまった。戦後、福井県農業試験場で再開されて56年、農林100号として登録されるまで、その改良の歴史は福井県で行われていたのだ。そして品種の命名にあたっては、新潟県と福井県

両方で検討された。お互い越前・越後という名を持つことから、「越の国に光り輝く米」が「コシヒカリ」になったと聞く。

炭を入れてご飯を炊くと、美味しくなるという。幼い頃だから記憶は定かではないが、祖母は、最も美味しいのは、炭よりもママシをお釜の底に入れることだと語っていた。炊きたてのお米は真っ白に、真珠のように輝いていて、そのご飯が黒漆のお櫃の中で光り輝いている光景は、「いのち」を支える色を見るようだった。

さてさらに、日本人にとっての「銀」は銀魚だ。日射しで鱗が光っているあの色である。その銀魚の中でも、私にとっては小鯛だ。小鯛の笹漬だ。人は、14か15歳で味覚が決定すると言われている。だからご馳走は確実に子供の頃、その「思い出」の食卓なのだ。私には、金のコシヒカリと銀の小鯛の笹漬が、今なお共にある。

## 食卓を飾る金と銀

思い出に残る  
ごちそう

川崎和男  
さん

デザインディレクター、大阪大学大学院教授



かわさき かずお  
デザインディレクターとして、伝統工芸品からメガネ、コンピュータ、ロボット、原子力エネルギー、人工臓器、先端医療、海事戦略、宇宙空間の装置化などまで幅広く、研究、教育、実務活動を行う。国内外での受賞歴多数。主要美術館に永久収蔵、永久展示多数。

イラスト／堀井秀樹