

## 皿鉢料理と酒

旅の楽しみは何といっても食事であろう。それもその土地独特の郷土料理にでも出会えば、至福のひと時を味わえる。全国各地で郷土料理と称されるものはたくさんある。その場所で取れた産物を使い、独自の調理方法で地域固有の料理は伝承されて来ている。海の幸、川の幸、山の幸。これら自然の幸を大いに取り入れている。

高知県には皿鉢料理（さわちりょうり）がある。皿鉢とは皿と鉢の中間的な器を指す。有田焼、九谷焼等の大皿に刺身、カツオのタタキ、すし、そして海と山の季節の旬を、見事な色取りと形を整えて盛り付ける。

以前、広告業界の全国大会（1000人を超える）が高知県で開催された。その夜は盛大な宴会が催された。郷土料理の皿鉢料理が主役であった。美味しい料理には酒が似合うものだ。ここ高知では男性は一升（1.8ℓ）、女性は五合（0.9ℓ）の日本酒を一気に飲み干し、その時間と飲みっぷりを競う「どろめ祭り」が毎年行われている。

会場の舞台では今年の女性チャンピオン（私の妹のような堂々たる体形）が、着物姿で大皿に入った五合の酒の前に立っていた。司会者から「誰か彼女に挑戦される方はおりませんか」と。

あちこちから「溝渕！溝渕！」と無責任な連中の声が掛かる。私ももう少し早い時間であればと思ったが、皿鉢料理でお腹いっぱいになっていたのだ。

チャンピオンは片足を前に、両手で杯を口につけるや一気に飲み干すと杯をパッと裏返して見せた。わずか10秒ほどの一瞬の出来事であった。



撮影 2014年夏

