

畑から生まれた日本一のドレッシング

この冬、知り合いの農家から関口さん(48)に電話があった。「ニンジンが、いい感じに育ったよ。車を走らせると30分、もぎたてをかじると、濃厚な甘さが口いっぱい広がる。これこれ、この旨さ」

この時期、ニンジンは霜から自ら守るため、でんぷん質を糖に変え、べっぴんくなることを農家から教わった。その後、タマネギやキャベツを作る農家のもとへ、時には一緒に収穫を手伝いながら、その野菜が最もおいしいタイミングなどをじっくり観察。

「同じ野菜でも、収穫のタイミングを誤ると、風味や食感が大きく変わります。野菜次第でドレッシングの味が決まるので、農家さんと野菜との「対話」が最も重要で、ずっと関口さん。

自宅に隣ると、小さな作業場にもある。仕入れたニンジンをオーブンで焼き、タマネギや酢などを加えたら、ミキサーへ、仕込みが三日三晩で完成する。

「こだわりの、和食にも合うドレッシング。五味(甘味・酸味・塩味・苦味・うま味)のどれか一つが強すぎてもダメ。パランスの良い優しい味にしたい」。刺身にかけても、ハンバーグにかけても、「高級店の味になる」と言う人が続出し、SNSで話題になった。

「昨年、周囲から「出た、出た」と声を

「群馬県渋川市」ネット販売すれば、数時間での出荷(売り切れ)。「野菜を食べるのが楽しくなった」と話題沸騰中のドレッシングがある。作り手の関口幸世さん(44)と副創業者(副プロデューサー)は、和食料理で培った経験を生かし、3日間かけて、野菜のおいしさを凝縮させる。支えてくれた人への感謝が込められている。(1月13日付)



関口さん(左)は1月、ケールを育てる農家のもとへ。あれに使えるかも、と、新しいレシピのヒントが見つかる

名脇役が引き立てる至高の味

理の腕を磨き、周囲を広げるため、21歳でオーストラリアへ。自分だけの武器を身に付けたかった。

「絶対できる」と信じてくれた。ページが外れそうになるまで読み込んだ『青春対話』を開いた。無我夢中で題目を唱えた。ひらめいたのは、みそ。においも味も豊いから野菜のうま味が負けてしまふと思ひ込み、選択肢から外していた。そこに懸けてみることになった。0.1%にこだわりの、何百回、何千回と試した。妻・あゆみさん(37)女性部員は夜食を用意してくれた(17)。試食してアドバイスをくれたり、献身的に支えてくれた。妻の真心を胸に、関口さんは無言でじくじく味の極みに迫る。3カ月後、出来上がったドレッシングを一口なめた。豊富な香り、凝縮されたうま味が口の中に広がり、絶妙な余韻が残った。

「気が付いたのは、一壁にぶつかるたびに俺はこんなもんだと諦めてしまふ、逃げくせが自分にあることだった。『面白い、いい』と、SGIメンバーと中継行事に参加した。池田先生の姿を目にした時、なぜか涙があふれた。不撓不屈の魂を鍛え、カブエの『顔』ともいえるハリスを任せられるまでになった。

28歳で日本に戻り、父の店に立った。考案したサイモンサラダは人気メニューに。店は連日、大盛況だった。ところが、コロナ禍で一変した。父も体調を崩し、2023年(令和5年)、店は街の人々に借しまれながら、47年の歴史に幕を閉じた。

父から託されたのは、「地域のために生きる」という誓い。関口さんは、自分ができることを考えた。ふと思ひ浮かんだのは、店でサラダにかけていた手製ドレッシング。「これだけで売ってないの」と聞かれることが何度もあった。

その頃、ある農家と知り合った。畑を訪ね、採れたのニンジンを一口かじっただけで、驚いた。「あ、甘い」。うま味や、香りも殺菌していた。『野菜嫌いの子どもたちの顔が浮かんだ。パパ友から、あの手ごてで試して、ダメだったという話を聞いていた。』の野菜のドレッシングならいけるのでは……。関口志が湧いてきた。



家族の笑顔が関口さんの幸せ(右から時計回りに、長女・一華さん、長男・奏太さん、関口さん、妻・あゆみさん、優花さん)



関口さんは作業中、一切の妥協を許さない。気が付いたら、朝になっていることも

「食卓に『あったらいいな』ではなくて、『ないけど』ドレッシングを自分で無添加にもこだわっている。

自宅の隣にプレハブ小屋を建て、21歳でシソ作りを始めた。「あれこれ試したが、何が足りなかった」

「絶対にできる」と信じてくれた。ページが外れそうになるまで読み込んだ『青春対話』を開いた。無我夢中で題目を唱えた。ひらめいたのは、みそ。においも味も豊いから野菜のうま味が負けてしまふと思ひ込み、選択肢から外していた。そこに懸けてみることになった。0.1%にこだわりの、何百回、何千回と試した。妻・あゆみさん(37)女性部員は夜食を用意してくれた(17)。

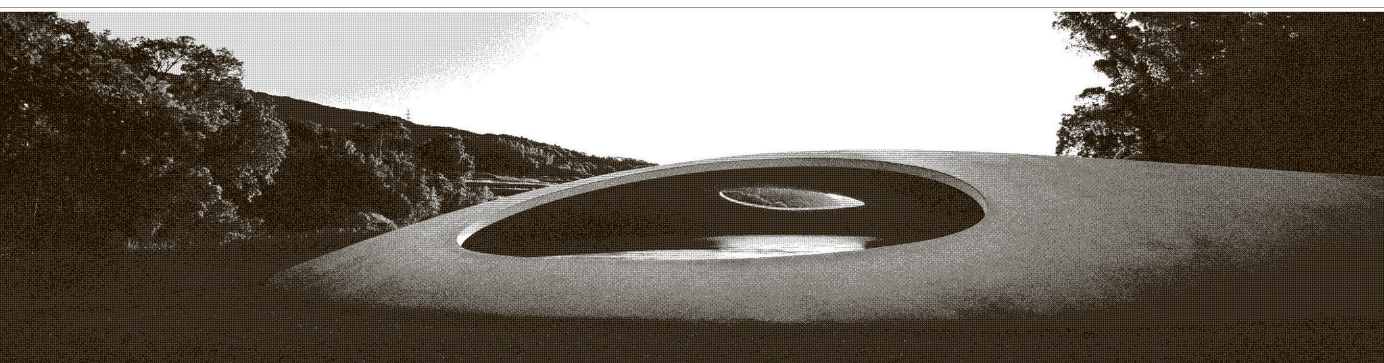
試食してアドバイスをくれたり、献身的に支えてくれた。妻の真心を胸に、関口さんは無言でじくじく味の極みに迫る。3カ月後、出来上がったドレッシングを一口なめた。豊富な香り、凝縮されたうま味が口の中に広がり、絶妙な余韻が残った。

「気が付いたのは、一壁にぶつかるたびに俺はこんなもんだと諦めてしまふ、逃げくせが自分にあることだった。『面白い、いい』と、SGIメンバーと中継行事に参加した。池田先生の姿を目にした時、なぜか涙があふれた。不撓不屈の魂を鍛え、カブエの『顔』ともいえるハリスを任せられるまでになった。

28歳で日本に戻り、父の店に立った。考案したサイモンサラダは人気メニューに。店は連日、大盛況だった。ところが、コロナ禍で一変した。父も体調を崩し、2023年(令和5年)、店は街の人々に借しまれながら、47年の歴史に幕を閉じた。

父から託されたのは、「地域のために生きる」という誓い。関口さんは、自分ができることを考えた。ふと思ひ浮かんだのは、店でサラダにかけていた手製ドレッシング。「これだけで売ってないの」と聞かれることが何度もあった。

その頃、ある農家と知り合った。畑を訪ね、採れたのニンジンを一口かじっただけで、驚いた。「あ、甘い」。うま味や、香りも殺菌していた。『野菜嫌いの子どもたちの顔が浮かんだ。パパ友から、あの手ごてで試して、ダメだったという話を聞いていた。』の野菜のドレッシングならいけるのでは……。関口志が湧いてきた。



あしたに必要なものをつくる。人々の心や地球がやせ細るものではない、希望と呼べるものをつくる。そのために集まる。そして100年先を思い、大事なことに気づき、知恵を探る。技術を生み出す。きつとよくなる。きつとよくなる。そのころさしを推進力に、つくりながら、つくりながらしあわせを見つける。

「人が生きる」につながるものを、KAJIMAはつくる。

100年をつくる会社
in 鹿島

島島美術館
鹿島特設サイト

