

〈特別企画〉

写真：中山晴奈、アシュリー・梨花・スミス、中村雄洋、飯沢未央

レシピ開発、リサーチ：中山晴奈

構成・文：飯沢未央

フードデザイナー・中山晴奈 × 『文化と生物学』編集部

「品川めし」 レシピ開発の記録



Figure 1. 今では貴重な「シャコ」をたっぷり使った「品川めし」。

かつて東海道の宿場町として栄えた品川に、「品川めし」と呼ばれる郷土料理があったという。今や“幻”の食材となりつつある「シャコ」を使った一品だが、調査をしてもその具体的なレシピや当時の情報はほとんど見つからない。そこで今回は、「品川めし」とはどんな料理であったのか調査し、フードデザイナーの中山晴奈さんと共に、この“幻”の料理のレシピ開発に挑戦する。

1. はじまり

まずは「品川めし」の成り立ちと詳細について理解を深めるため、中山晴奈さんと編集部で「旧東海道品川宿周辺まちづくり協議会」のコーディネーターも務める編集者・佐山吉孝さんにお話を伺った。

話を聞いた人

佐山 吉孝（さやま よしたか）

広告代理店勤務の後、1983年に独立。自動車各社の広告制作、博物館・美術館の展示制作、企業のPR誌、現代美術誌の企画編集などに携わる。1987年から品川区の「グラフしながわ」編集長を20年間努め、1991年から品川宿のまちづくりに携わる。2012年から地域新聞「神流風土子」を発行、昨年「かな人材育成ワークショップ」を主宰。まちづくり研究所代表。

「品川めし」と名付けられた“幻”の郷土料理

文化と生物学編集部・飯沢（以下、飯沢）

今日は、謎に包まれた「品川めし」がどんな料理であったのか教えていただきたいです。また、実際に食べたことがある方にもお話を伺いたいのですが、どなたか心当たりはありますか？

佐山吉孝（以下、佐山） それが一番難しい問題だね。「品川めし」という名前は、当時地元で呼ばれていたわけではないんです。本山荻舟（もとやまてきしゅう）[1]という品川宿に暮らしていた編集者が、自身の『飲食事典』という本で分かりやすく分類するために、つくり出した言葉なんですよ。



Figure 2.『飲食事典』に記載された「品川めし」（提供：佐山吉孝）。



Figure 3. 今回「品川めし」のレシピを開発する、フードデザイナーの中山晴奈さん。

中山晴奈（以下、中山） では、地元の方々は「品川めし」という名前は知らなくても、その料理自体は食べていた、ということでしょうか？

佐山 食べたことはあるんでしょう。ただ、それが「品川めし」なのかは特定できない。荻舟は、「シャコ」を主体にしたものを「品川めし」、アサリが主体のものを「深川めし」と『飲食事典』の中で定義分けした。これは編集者としては当然の発想です。まちづくりでも、地元の何かに「〇〇ロール」のように後から名前を付けて名物にする、ということは往々にしてあるでしょう。

中山 ありますね。「昔は名前もなかったのに、

今さら名物だなんて恥ずかしい」と、地元の人
が言ったり（笑）。「もっと美味しいものがある
のに、なぜこれを？」と感ずることもありますし。

佐山 しかし萩舟は、その名前を大手の出版
社から立派な事典として世に出してしまった。だ
から「品川めし」という言葉が定着したんです。
僕の知り合いに、品川の漁師一家に育った料理
人がいて、彼なら「品川めし」をつくる適任者
なんだけど、そんな「なかったものをあつたよう
に言うのは嫌だ」って作ってくれない。その一
方で、「俺は食ったことあるよ！」なんて、テレ
ビなんかのメディアに合わせて気軽に言ってしま
う人もいます。

中山 なるほど……。ネーミングによって分かり
やすくなる半面、誤解を生むこともあるんですね。
それなら今回は、あえてミステリアスな部分を残

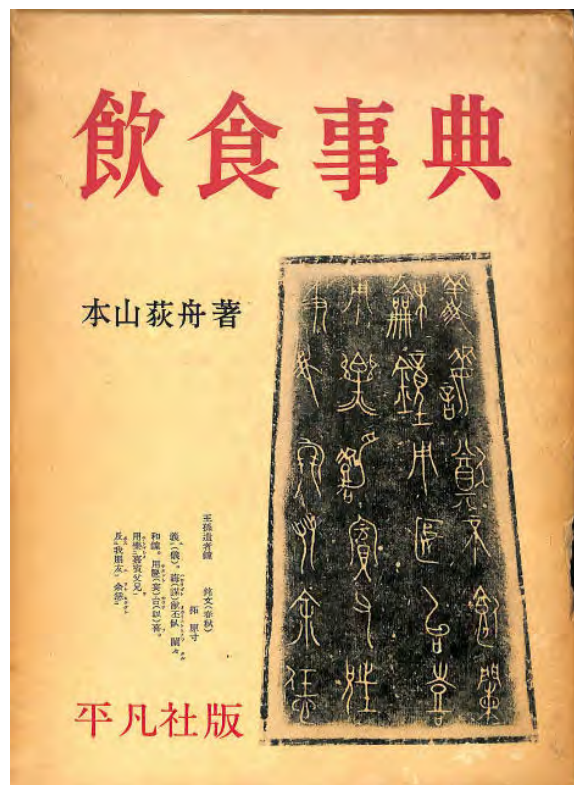


Figure 4.『飲食事典』（平凡社）本山萩舟 著。

したまま進めるのも面白いかもしれません。

かつて品川には海があった

佐山 現在の品川区東品川一丁目にあたる地域
が、かつての獵師町 [2]。今回の『品川めし』
が生まれた場所ですね。

中山 ここから先（東）が海だったんですか？

佐山 当時の目黒川は、この荏原神社の裏手
（北側）をかなり蛇行しながら流れてきて、現
在の洲崎橋からほぼ 90 度、真北に折れて、小
さな半島状の洲崎（獵師町）と北品川宿との
間を流れていた。河口から先、現在の品川駅方
面も洲崎の東側も海だったわけです。



Figure 5. 当時は品川宿エリアを蛇行しながら流れていた目黒川
（作図：佐山吉孝）。

中山 旧東海道は、海岸線に沿った道だった
んですね。

佐山 東海道は、箱根のような山間部を除けば、
そのほとんどが海沿いの道ですから。

中山 そうだったんですね。全く知りませんでし
た。



Figure 6. 大正時代末まで品川エリアに存在していた海岸線
(作図：佐山吉孝)。

佐山 今の街並みからは、なかなか想像できないでしょう。

中山 はい。道路の様子もすっかり変わっていて、当時の面影はありません。

「品川めし」は「シャコ」を使っていなかった？

佐山 元々漁師だった地元の長老に、率直に相談してみたんです。「『品川めし』のことで、色々物議をかましていまして……」と。すると、面白い話が聞けました。当時は渡り蟹がよく獲れたから、まずはその出汁で汁を作る。そこに、その日水揚げされた魚介をさっと入れて煮て、汁ごとご飯にかけて食べていた、と。結局、そういうところでいいんじゃないかかってと落ちて着いたの。

中山 かっこいいですね！ 渡り蟹の出汁がベース、というのが基本だったんですか？

佐山 そう、渡り蟹が出汁の基本。

中山 他には何が入ったんでしょうか？

佐山 貝類はもちろん、アナゴ、近海で獲れるものは何でも入ったようです。ウナギもいいのが獲れた。

中山 ウナギも獲れたんですか！？

佐山 目黒川から淡水が流れ込む影響で、結構いいウナギがいたんだよ。

飯沢 つまり、「品川めしはシャコを使う」という定義は、元々の漁師飯には存在せず、あくまで後付けのものだった、ということですね。

佐山 それは本山荻舟が定義したからそうなった。別に「シャコ」でなくてもアナゴだったり、何でもよかったんじゃないのっていうのが、地元の漁師さんの話で、僕のおさえた話ではそんな感じ。

「品川めし」のレシピをつくる

飯沢 インターネットで調べると「深川めし」のレシピは料理のサイトなどで見つけることができますが、品川めしはレシピの情報が全く見つかりません。今回、フードデザイナーである中山さんに参加していただくということで、「品川めし」のつくり方をまとめたレシピをつくってもらおうと考えています。ただ、地元の方々から見て、そうした試みはどのように映るのでしょうか。

佐山 そういうことも含めて、歴史ある土地の面白さであり、ややこしさでもあるんです。でも、ややこしいからこそ面白い。だから物議を醸すことはいいんじゃないですか（笑）。

中山 嫌われないか、少し怖いですけど……
(笑)。

飯沢 先ほど伺った“蟹の出汁”のような、味のヒントになる情報がもっとあると嬉しいです。

佐山 味付けの基本は、とにかく“甘じょっぱい”こと。ここの人たちが好きなのは、昔も今もこの味なんです。以前、お祭りの料理を作っていたことがありますが、僕から見ると「えっ」と驚くくらい、甘じょっぱい。醤油を使うから、見た目も濃い茶色になる。

中山 特定の具材を煮込むというよりは、色々なものを一緒に入れていたんでしょうか？

佐山 そうだと思う。昔は「夕河岸(ゆうがし)」といって、その日に獲れて余った魚介を道端で売っていたんだよね。それを安く仕入れて、家の鍋に放り込んで一気に煮てしまう。そして“これは明日の昼飯な”と置いておけば、味が染みて美味くなる。そういう生活の知恵ですね。

飯沢 食材が豊富に手に入るからこそ、レシピに倣うのではなく、その時々獲物をざっくり調理する、という食文化だったんですね。

佐山 当時は冷蔵庫もないから、甘じょっぱく煮ておけば日持ちがするという実用的な側面もあったんでしょう。昼間は皆忙しいから、食事はとにかく手早く済ませたいわけだよな。

中山 品川の料理は、調理のスピード感が特徴かもしれませんね。さっと煮て、さっと食べる。

品川の人々の気質が、料理にも表れているようで面白いです。

飯沢 品川は海苔の名産地でしたが、料理に使われることはありましたか？

佐山 寒くなると魚屋さんの店先に生海苔が出る。これは品川の冬の風物詩。細かく刻んで煮るんだけど、生醤油だけという家もあれば、いやうちでは酒を少し入れるとか、その家独特の味付けになるようです。これもまた、地元の“思い出の味”の一つですね。



Figure 7. 品川に海があった頃の「シャコ」のある風景。(品川区アーカイブ)

料理をつなぐこと、多様性を残すこと

飯沢 お話を聞けば聞くほど、「品川めし」は情報が少なく、特殊で面白い料理です。

中山 でも、本来の郷土料理は全てそうだったんですね。まちおこしやメディアの力で、多様な形が“一つの決まったもの”にまとめられていく。ただ、それによって料理がこれから続いていくきっかけになるのも事実で、一概に悪いことではないと感じました。

飯沢 “名前を付ける”って、その料理を残していくために大事な行為でもありますね。

中山 名前を付けて分かりやすくなることで、多様性を失うこともあると感じ、今日お話を聞いていて面白いなと感じました。

飯沢 料理って本来もっと自由なものですよね。最近はレシピ至上主義的な雰囲気も感じるのです。

中山 分かりやすくしようっていう動きがとても強いんですよね。これは該当するのか、そうじゃないのか、みたいな議論ばかりで。なんかこう、料理をはじめ、色々と曖昧なモノがあることを認めることがすごく難しい社会になっていますよね。

飯沢 それこそ名前がない料理が何となく認められない雰囲気がありますよね。

中山 そう。しかもその料理の名前をね、わかりやすくしちゃう。

飯沢 でもあらためて「品川めし」の話は面白いです。現代の料理が無視しちゃってる部分っていうのを結構含んでいる。私たちはスーパーで食材を買い、レシピ通りに料理を作ることが当たり前だけれども、かつては、その土地で獲れたものを、その土地の暮らしに合わせて調理するのが日常だったんですよね。

佐山 それが、食や料理の基本だよな。

中山 そうですね。その土地との繋がりが、今

の私たちの食卓からは抜け落ちてしまっているのかもしれない。

飯沢 だからこそ、今回私たちが“レシピを作る”という逆の行為を通して、その背景にある失われつつある食文化を語り直すことに意味があるのかもしれない。あくまで一例としてやってみる形にはなりますが。



Figure 8. 現在の品川浦。かつて品川浦は豊富な水揚げを誇り、海苔の主要な産地でもあった。

試食会について

飯沢 今回の企画では、記録に残っていない「品川めし」のレシピを作ることが一つのゴールです。そのレシピからつくられた「品川めし」を、実際に昔の味を知る地元の方々に食べてもらったとき、どんな感想や当時の話が飛び出すのか、今からとても楽しみです。

佐山 そうだね、何て言うか分からないよね。今回は何人か古くからの狹師町の人にも声をかけてみるけど、「俺たちが食ってたのは、もっと甘いんだよ！」なんて言われるかもしれないしね(笑)。

中山 まさに、そういう言葉が聞きたいんです。一緒に食べるからこそ引き出せる、本音の言葉や思い出がありますから。今回の試食会が、そうした対話のきっかけになれば嬉しいです。

注 1. 本荻舟山は、昭和 15 年に南品川の天妙国寺に転居した。住職は岡山時代の友人であり、後に京都の総本山妙満寺の管長となる中川日史だった。中川は境内にあった客用の別棟を提供し、本荻はここで執筆就寝の生活を送った。

注 2. この地域の漁師たちは魚介類だけでなく獣類も捕獲していたため、「猟師町」と呼ばれるようになったとの説もある。



Figure 9. 北品川橋と旧目黒川の名残。その昔、目黒川が品川浦に注いでいた河口の名残の水路。



Figure 10. かつて「猟師町」であった地域の現在の街並み。

2. 考察

佐山さんへのヒアリングを終え、中山さんはレシピ開発のためのリサーチに着手した。情報が少ない「品川めし」について、どのような調査を行い、何を考察したのか。中山さん自身にまともしてもらった。

「まぼろしの品川めしをたどって」

佐山さんとの対話のあと、数少ない東京の郷土食についての資料を漁った。東京は湾岸部から山間部、そして島しょ地域など多様な地域の集合体だ。とくに品川は東海道の一つめとして江戸の外であることもあり、資料が限られた。

数少ない聞き書き資料 [3] のなかに、深川に住まう左官職人の大正末期から昭和の食の思い出があり、品川に潮干狩りに行った記載があった。

明治 28 年生まれの追憶でもすでに品川では貝類が取れにくくなってきていて（昭和 6 年に開港した羽田空港の影響）、潮干狩りを船橋や稲毛の方まで行くようになったことが記してある。

この左官職人の話では、深川めしは日常では炊き込みご飯だったようだ。季節によってたけのこ、五目などを、おかずがいらないという、江戸っ子らしいせっかちな考えのもとでよく食べられた。

なお、深川で食べていたアサリをはじめとする貝類は、浦安あたりからポンポン蒸気の船に乗って売りにきたものだったらしい。「アサリやバカガイ（アオヤギ）のむき身にねぎのきざみを入れて味噌で煮た汁を、ごはんにかけて食べる」[*2 より]のとする記載があり、いずれにしても炊いたり、煮たりして米に合わせる。

品川の横の大森には、海苔漁家が 2000 戸あったという。彼らは「磯付農家」として漁具や魚網の使用は許されなかった。つまり魚貝類は自分でとることができないので、羽田・品川あたりの漁師から購入していたらしい。つまり品川は漁師町（正式な地名は「獵師町」）だったわけだ。

夏にはここでも活きのいい「シャコ」が手に入った。海苔漁師の家の女性の記憶では、「シャコ」は煮汁がうまいのでこの煮汁をつかって「にんじんやわけぎの細切りを煮付け、おからを入れてよく混ぜ」[*2 より]のもう一品もつくったという。ここになすの漬物、漬かったばかりのらっきょう、新じゃがの味噌汁を合わせて食卓にならべた。なお、海苔は食卓に登る日常食というより、換金するものとして出荷してしまうものだったようだ。

品川での佐山さんへのヒアリングの中で、売れ残った貝とハゼのような小さな魚、ワタリガニ、そして「シャコ」をごった煮にしたという話を元漁師たちから聞いた。「シャコ」は初夏が旬で、春先のアサリとは分けて料理するかも考えたが、品川という獵師町では売れ残ったものが食卓に並んだということで、たしかに端境期のような時期もあるわけだし、食材はゆるやかに移り

変わっていったと想像できる。つまり、「シャコ」だけを煮付けたのではなく、土地で手に入る海の幸をいろいろと煮付けたというのが自然だ。

漁師ならではの天候に合わせて仕入れる素材、街道沿いの往来の多い土地からも、あるもので作るというおおらかさが感じられる料理だったと想像し、レシピに書き起こした。

注 3. 渡辺善次郎 他編「日本の食生活全集 13 聞き書 東京の食事」農山漁村文化協会，1988 年

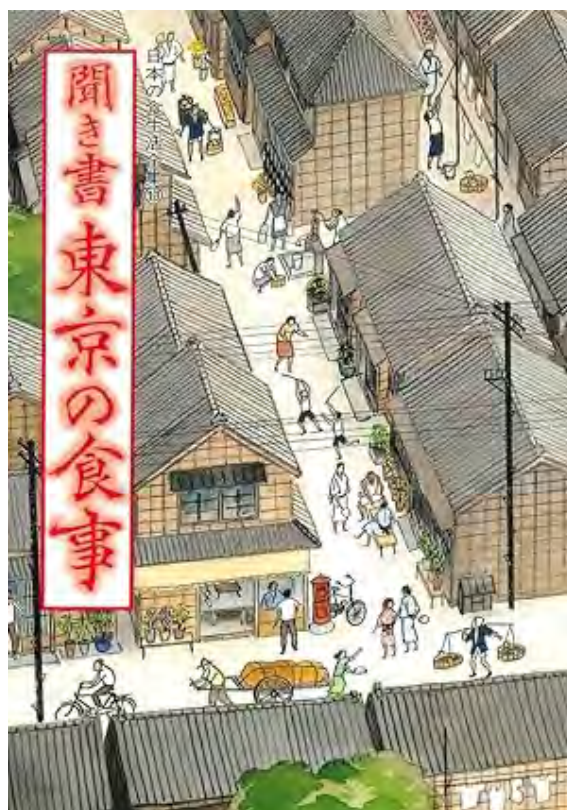


Figure 11. 「品川めし」の参考資料となった『東京の食事』（農山漁村文化協会）。

3. レシピ完成

様々なリサーチを経て、ついに「品川めし」のレシピが完成した。つくり方の手順を見ながら、ぜひ「品川めし」づくりに挑戦してほしい。

東京湾の旨味「品川めし」

ーシャコの品川風 汁かけメシー

材料（4人分）

シャコ 12本

アサリ 150g（あれば）

アオヤギ 150g（あれば）

ワタリガニ 1匹（あれば。半分に切る）

A 水 500cc

A みりん 大さじ 3

A 砂糖 小さじ 1

A しょうが（すりおろし）小さじ 1

しょうゆ 1/2 カップ

酒 1/2 カップ

ごはん 4人分



Figure 12. 完成した「品川めし」。煮汁をたっぷりかけていただくと美味。

つくり方

1. シャコは水でよく洗い、ざるにあげる。
2. 鍋に酒、シャコを入れ、ふたをして強火にかける。沸騰したら3分ほど蒸し煮にする。
3. シャコをざるにあげ、煮汁をとっておく。頭を残し、両脇と尻尾のトゲをハサミで切り落とす。
4. 鍋に3の煮汁、シャコ、アサリ、アオヤギ、ワタリガニを合わせ、Aを加えて中火で煮る。沸騰したらアクをとる。
5. しょうゆを加え、弱火で15分ほど煮る。
6. 煮汁ごとごはんにかけるようにして皿に盛る。

ポイント

- ・シャコは身入りがいい大きなものを選ぶ
- ・シャコの爪も身が詰まっているので殻を割って食べる
- ・アサリやアオヤギは砂出しをする



Figure 13. 「品川めし」に適した、身入りがいい大きな「シャコ」。近年手に入りにくいので、取り寄せか市場での購入を推奨。

4. 試食会

いよいよ試食会当日を迎えた。スペシャルゲストとして、かつて「品川めし」を食べていた獵師町の重鎮も参加。果たして、どんな意見が飛び出すのか——。試食会の様子をレポートする。

「品川めし」試食会の参加者

2025 年 8 月某日。北品川にあるフリースペース「寺子屋みろく」にて試食会を開催した。

今回ゲストとして招いたのは、元漁師の竹谷敏之さんと平野哲男さん、旧東海道品川宿周辺まちづくり協議会の長谷山純さん、そして「品川めし」のリサーチに協力いただいた、まちづくりコーディネーターの佐山吉孝さんの四名である。

完成した「品川めし」をお披露目

完成した「品川めし」が、いよいよゲストの前に並ぶ。先に試食した開発者の中山さんが笑顔ですすめてくれた。

中山 初めてつくってみましたが、おいしさにびっくりしました。これはぜひ皆で食べたいですね。

みなさん （黙々と食べる）

長谷山純（以下、長谷山） うん、これは当た



Figure 14. 完成した「品川めし」。井からはみ出す「シャコ」が食欲をそそる。



Figure 15. 左から、旧東海道品川宿周辺まちづくり協議会の長谷山純さん、元漁師の竹谷敏之さんと平野哲男さん、まちづくりコーディネーターの佐山吉孝さん。

りだね。うまい。

当にご馳走に感じました。

平野哲男（以下、平野）「シャコ」を食べるのは本当に久しぶりだな。

竹谷敏之（以下、竹谷） この「シャコ」は、どこから手に入れたの？

中山 北海道の石狩湾です。遠くから来ました（笑）。

竹谷 そうですか……。私が「品川めし」を食べたのはもう何年前になるかな。当時はアサリやアカガイなんかも一緒に入っていたね。「シャコ」なんて、バケツで買い取ってたんですよ。もう 50 年ほど前の話ですが。我々漁師は貧乏でしたから、売れ残りを道端で売ったりして……。だから、たまに肉でも入っていると、本

中山 昔の方々も、きっと殻付きのまま豪快に食べていたんですよね。なので今回、殻を剥いてお出しすると上品になりすぎるかと思い、殻付きでお出ししました。お米も、白米だけだと雰囲気のでないので、麦と玄米を混ぜてみたんです。

みなさん （再び黙々と食べる）

飯沢 当時の食べ方も、このような感じだったのでしょうか？

竹谷 そうそう、殻ごとバリバリとね。

平野 爪だけ集めておいて、まとめて食べたりもしましたね。



Figure 16. とにかく美味しい「シャコ」の煮汁。



Figure 17. 「シャコ」は蟹のように殻をむいて食べる。爪にも身が詰まっているので忘れず食べるようにする。

飯沢 味付けは、やはり「甘じょっぱさ」がポイントなのでしょうか？

竹谷 味の濃さは、家庭ごとに違うからさ。

平野 うちはもっと濃かったですよ。子どもはそれでたくさんのご飯を食べましたね。

中山 文献を読むと、残った煮汁で翌日おからを炊く、という記述もありました。汁を最後まで味わう文化があったようですね。

竹谷 昔はワタリガニがやたらと獲れたんだよね。そんな中で味が無いような出せないやつを、結局煮て食べていた。カニばかり食べさせられてたね。

平野 そう、そして同じように、その汁をご飯にかけて（笑）。

竹谷 だから「美味しいから食べる」という感覚じゃない。ただ単に、それしか食べるものがなかったんです。

参加者のコメント

竹谷敏之さん（元漁師）

いや、本当に美味しかった。久しぶりに食べたけれど、今回の「品川めし」は、私が子どもの頃に食べていたものにとっても近かった。味はもっと濃かったかなって気がするけれど。でも味の方向性はまさにこれだね。

「品川めし」では「シャコ」が我々としては当然の食材なんだけど、最近は「シャコ」が入っていないもの多くて、知らない人も結構いるよね。

以前、テレビの取材が来た時に、地元の人が説明していた料理に肝心の「シャコ」が入っていなくて、皆で大慌てで寿司屋に走って「シャコ」を調達したこともあったね。その時、「ついでに」と入れた卵が、いつの間にか定番のようになってしまった。卵なんて当時は贅沢品でしたから、本来は入らないんだけどね。最近出た「品川めし」って言われているものは、みんな卵をかけているんだよ。時代ごとに味は変わっていくものだから、何とも言えないんだけど。

以前、品川駅でも「品川めし」を売っていたけれど、あれも全然違ってたな。今回の品川めしは当時の味に本当に近い。やっぱり「品川めし」に「シャコ」は外せないね。

平野哲男さん（元漁師）

久しぶりにおいしい「品川めし」をいただきました。ごちそうさまでした。昔を思い出しました。我々の頃は、身を食べるというより、とにかく汁をご飯にかけて、それでご飯を食べちゃう、という感じでした。当時は貧乏でしたから、おかずなんてお新香くらい。汁でご飯をたくさん食べることが、日常でした。

たくさん獲れた渡り蟹も同じで、身よりもその汁でご飯を食べていました。それが我々の時代の記憶ですね。



Figure 18. 「品川めし」を食べての感想を語る竹谷さん（右）と平野さん（左）。

長谷山純さん（旧東海道品川宿周辺まちづくり協議会）

いやあ、本当に美味しかったですね。「シャコ」だけでも、もっとバリバリ食べたいくらいです。私は品川出身ではないので、皆さんが昔から食べていたという「品川めし」の原体験はないんです。ここに来てから、色々な方から「昔はこんな料理があったんだ」という話を聞いて、その存在を知りました。なので、私の中ではアサリやアナゴが中心なのかな、と想像していたくらいで、「シャコ」が主役という話は知らなかったんです。

実は、少し自慢話になってしまうのですが、十数年前に「品川井コンテスト」という企画に応募して、出場したことがあるんですよ。

その時は、アサリと「シャコ」、アナゴを使ったパエリア風の丼にしました。地元の海苔屋さんから粉海苔をいただいて、イカ墨のように真っ黒に見せたのが工夫した点でしたね。

そんな経験もあったので、今日の試食会をとっても楽しみにしていました。「シャコの味が強いから、アサリの風味は消えてしまうのかな」なんて考えていたのですが。全くそんなことはなく、本当に美味しかったです。

佐山吉孝さん（まちづくりコーディネーター）

本当に美味しかったです。30 年ほど前、まちづくりを始めた頃に、今日もお越しいただいた平野さんのご親戚で狛師町の重鎮である平野義治さんと夏目桂輔さんに話を聞いて、一度「品川めし」の再現イベントを開いたことがあります。その時には「シャコ」とアナゴの二種類を用意しました。平野義治さんのアドバイスでワタリガニを出汁に使ったのですが、今日の味は、その時の味にもよく似ていたように思います。穴子も美味しかったですね。

「こうでなければ品川めしではない」と厳密に決めるのではなく、あくまでゆるい感じのイベントでした。だからこそ、こういう料理を地域の文化として残したいという想いは強いのですが、狛師町の人たちは本当に正直な方ばかりで、不確かなものを「これが品川めしだ」と定義されることに抵抗があるみたいなんです。

それでも、そもそも「品川めし」という名は、品川宿に住んでいた本山荻舟が、地域への深い愛情からこの文化を残そうと名付けてくれたものなんです。なのでこの「品川めし」の文化が何かしら残って欲しいなという気持ちがあります。



Figure 19. 食後に残された大量の「シャコ」の殻。

5. レシピ投稿

“幻”の郷土料理である「品川めし」。レシピを作成することで、どんな可能性につながるのか。編集部ではインターネットレシピサイトに今回制作した「品川めし」のレシピを投稿した。

レシピの URL はコチラから

<https://cookpad.com/jp/recipes/25015009>



Figure 20. クックパッド「品川めし」レシピページの QR コード。



Figure 21. レシピ投稿サイト「クックパッド」に投稿した「品川めし」のレシピ。

6. まとめ

最後に中山さんから、「品川めし」のレシピを開発した上での感想を伺った。

中山さんコメント

都市部の暮らしの利便性に味をしめ、品川区に居住して 10 年になります。今回、佐山さんや元漁師の方々からお話を聞き、足元に広がる土地の歴史や風土への想像が容易になりました。まさに普段見ている景色の「解像度が上がる」といった経験です。

食材の消費がシンプルに考えられる「〇〇ひとつでつくる料理」だったり、名のついた定番料理ばかり作りがちな日常で、そこにあるものから即興でつくる「品川めし」の旨味に驚きました。あまりにうますぎて、煮汁をすべてご飯にかけて食べてしまい、一滴も残らなかったのが残念です。次回は煮汁でおからを炊いてみたいですね。

中山晴奈（なかやま・はるな）

東京藝術大学大学院先端芸術表現修了。食を媒体としたコミュニケーションの研究と制作を行う。アートの考え方をベースにケータリング、行政や生産者と連携した人と地域素材のコミュニケーションデザインを行う。東北食べる通信（花巻市）、食とものづくりスタジオ FERMENT（藤沢市）、「団地キッチン」田島（西浦和）等の立ち上げに参画。京都芸術大学食文化デザインコース専任講師。
<https://foodstudy.work/>

編集後記

中山さんと同じく、私も品川に暮らして 10 年近くになりました。今回、「シャコ」という捉えどころのないテーマのおかげで、この地域に住んでいながら、全く知らなかった「品川めし」という“幻”の郷土料理に出会うことができました。

特に印象的だったのは、「レシピ」のあり方についてです。佐山さんや中山さんのお話から、料理に名前をつけ、レシピとして記録することで、かえってこぼれ落ちてしまう家庭の味があることを知りました。

しかし同時に、名前や記録があるからこそ文化は後世に受け継がれていく。レシピとは、味を固定化するものでありながら、未来にその味をつなぐアーカイブとしての役割もあるのだと、深く考えさせられました。

何より、中山さんが再現してくれた「品川めし」は本当に美味しく、品川宿の皆さんと共に味わった試食会の時間は、まさに至福でした。こんな体験ができて『文化と生物学』をやっていて良かった。とあらためて思ったり。このような探究は、またぜひ続けていきたいですね。（『文化と生物学』飯沢）