



## 心あったかニュース

# おにぎりは、宝

おにぎりイベントが人気のおにぎりびと、神谷よしえさんのおにぎりの秘密についてせまります。「宇宙食」としても注目！「おにぎりは凄すぎる食べ物だ」「炊飯器と世界を旅する」女性「にぎりびと」神谷よしえさんが辿り着いた「真実」東洋経済オンラインより

神谷さんのおにぎりの特徴は「にぎりたての熱々おにぎり」を食べる人に「手渡し」することにある。食べる人は受け取ってそのまま食べるのだそうです。『ラゴンボールの元氣玉じゃないけど、元氣は直接渡してこそだ』と思うんです。一回お皿に置いてしまうと、なんとなく元氣玉じゃなくなる気がして(笑)。でもこうしておにぎりで元氣を渡していくと、逆に私自身もみなさんから元氣をいただくことができます。イベントなどで一度に数百個のおにぎりをにぎることもあるのですが、どれだけにぎっても全然疲れない。おにぎりを通じてエネルギーのキャッチボールをしているような感覚です。また、炊きたてのおにぎりの熱感が大事

と思ってるんですね。にぎりたての熱々のおにぎりを手で持って、湯気が逃げないうちに、湯気ごと食べてもらいたい。湯気がごちそうだと思ってるんです。そのためにみなさんに食べていただく時間から逆算して、ごはんの炊きあがりの時間を決めていきます。スペインの二つ星レストランのシェフが、神谷さんのおにぎりを食べたとき、「このおにぎりは喉ごしがいい。湯気が喉を滑っていく感じが非常にすばらしい」とほめたそうです。さらに神谷さんのこだわりは、手袋やラップを使わず、「素手」でにぎることにもある。晋の姿、原始的なおにぎりのあり方を求めているんです。昔は手袋もラップもなかったですよ。これもフードテックの会社の方に教えてもらったことですが、人間は皮膚から微量の生体ガス、皮膚ガスを放出しているそうなんです。『汗のにおい』『加齢臭』もそうですし、俗にいう『毛穴臭』なんていうのも皮膚ガスの一種だそうです。そうであればおにぎりの味にも皮膚ガスが作用すると思うんですね。

『それは手の味だから』とこともなげに答えたことがあったそうです。韓国では『アンマツ』、直訳すると『手の味』という言葉があつて、手を使ってキムチをかき混ぜたり、粉を

こねたりすることで、それぞれの家庭の味が醸し出されるというのだそうです。日本で言うおふくろの味ですね。それを聞いて、やっぱり素手でにぎることもおもしろい。さのうちだと確信したそうです。神谷さんのおもいは、『お米って日本人のアイデンティティだと私は思ってるんです。日本人のDNAに刻まれているものだと思います。歴史をたどれば、昔はお米が『石高(こくだか)』として財力や兵力の指標だったわけなんです。であればもお米のすばらしさを見直してほしいと思うんですね。そのきっかけになつてもらえばいいと思います。私はおにぎりにぎっているんです』

### 編集後記

すごく特別なことではなく、母の味、お母さんがやってきたことが、最高のご馳走なのだと思いました。あたりまえのこと、今は宝ですね。