

辛味の蓮根揚げ（辛子蓮根）

辛子蓮根は、馬肉の刺し身（馬刺し）、サツマイモの団子（いきなり団子）と並び、熊本三大名物の一つです。蓮根の穴に辛子と味噌のペーストを詰め、ターメリック風味の衣をつけてカリッと揚げます。料理は薄切りにして提供されます。

辛子蓮根の起源は、現代ではビールや焼酎（日本の蒸留酒）のおつまみとして親しまれていることから想像されるよりも、はるかに特殊なものです。1632 年、当時 40 代後半だった細川忠利（1586-1641）が、肥後藩（熊本の旧称）を継ぐことになりました。しかし、忠利は貧血気味で職務に支障をきたしていました。そこである禅僧は、食物繊維が豊富に摂れる蓮根を食べることを勧めます。大名家の賄方の一人である森平五郎は、蓮根に辛味の味付けをして自然由来の健康効果を高めるという斬新な調理法を考案しました。このレシピは、秘伝のレシピとして何世代にもわたって受け継がれました。新町にある森の会社では、400 年近く前に森が考案した料理を今でも提供しています。最近では、辛子蓮根に甘口の醤油やマヨネーズをつけて食べる人もいますが、歯ごたえとパンチのある味は、調味料を使わずに食べるのが一番です。

庶民のための蓮根

江戸時代（1603–1868）の頃、辛子蓮根は「姓を持ち、帯刀が許された者」（武士階級）のみが特別に食べることができる料理でした、明治時代（1868–1912）の到来により武士が社会的地位を失って初めて、庶民がこの上流階級向けの秘伝のスーパーフードを食べられるようになりました。

奇しくも細川家の家紋は、蓮根の切れ端にそっくりです。実際には、中央の円を 8 つの小さな円で囲んだデザインは、宇宙の天体を表しています。