

こんな弁当ができました。3月1日新発売「直江兼続公御膳」を食して

毎日自宅アパートに帰って寂しい昼食をとっている私にとって、今日は特別な日となりました。3月1日に新発売になった「上杉の智将・直江兼続公御膳」の試食モニターとして、右の写真のゴージャスな弁当が、職場の机の上にポンと置かれたのです！！

早速お弁当の外観を見てみると、6角形の容器は、直江家の家紋をイメージ。パッケージには上杉神社に現存する直江兼続所用の愛の兜がデザインされていて、まさに「天地人」仕様です。



●「直江兼続公御膳」弁当 1,300円(税込み)

ふたを開けると、8つのしきりに11種類もの米沢の味が散りばめられていて、全国屈指のブランド・米沢牛や米沢の郷土料理、その一品一品が全て米沢と兼続にこだわりぬいた、贅を極めたお弁当です。ふたの裏には直江兼続伝記や米沢史、上杉家系図、さらにお弁当のお品書きも付いているので、順番どおり食べてエピソードも味わうのも、これまた一興、楽しみ倍增。これで1,300円は、お得です。

お品書きは以下のとおり。

- 一、腰にぶら下げ戦に出向いた「油揚げの巾着煮」…牛肉、しらたき、しいたけ、竹の子など具沢山。しっかり味の染み込んだ柔らかな巾着の中のジューシーさと、シャキシャキ感に脱帽。
- 一、炭火焼米沢牛牛串…鉄砲に見立て、ねぎを巻いた米沢牛を贅沢にも炭火焼に。牛肉とねぎの旨みが口の中に溢れます。
- 一、米沢牛肉団子…大砲の弾に見立てた米沢牛の肉団子。甘辛あんが絡んだカリッと香ばしく揚げられた中は信じられないほどの柔らかさ。あなたの肉団子の常識が変わる逸品。
- 一、棒だら煮…冬の貴重な蛋白源である鱈の干物の棒だらを、柔らかく戻して甘じょっぱく煮込んだ郷土料理。食に対する古(いにしえ)からの叡智に感謝、噛むほどに広がる奥深い滋味に感激。
- 一、玉こんにゃくと里芋の串刺し…米沢の定番の玉こんにゃくと里芋をそれぞれ味が染み込むまでコトコト煮込んだ一品。一つ二つと頬張れば、米沢の情景が目の前に広がります。
- 一、松前漬け…米沢では、目出度い子生婦(昆布)と寿留女(スルメ)で験担ぎになると、お祝いで食べる。粘り強い旨みと歯応えは、まさに漬物界の王道です。
- 一、おみ漬け…高菜、大根、ニンジンなどの野菜を細かく切って、内地ならではの乾物といっしょに漬け込む。万人に愛される米沢の郷土料理の浅漬け。
- 一、蒸海老のちらし寿司…健康で長生きするようにとの縁起物。さっぱりした酢飯と錦糸卵の上を泳ぐ蒸海老は、そのまま食べてもよし、どのおかずと食べてもマッチします。
- 一、厚焼玉子焼き…民に愛された厚焼卵焼き。ほろほろと口に広がる優しい甘さは、故郷を思い出すお母さんの愛の味。
- 一、山形県産米「はえぬき」と米沢のもろみ茄子、小梅…米沢窪田の丸小茄子のもろみ漬けが、さめてもおいしいと評判のご飯「はえぬき」の甘さを引き立たせます。
- 一、梅しそ団子…戦に出向くときに栄養のある団子を食べ、力を鼓舞する。さっぱりした梅しそのもちゼリーが、ほのかな甘みの白餡を包み、食後のデザートにぴったりです。

「いや～、うまかったあ」御馳走の数々に左党の私は、なぜ平日の昼食だったのかと悔しがらるばかり…。いかにも東北って感じの、濃い目の味付けのおかずは、いずれもご飯にもお酒にも相性抜群。米沢城址の桜が一斉に咲き誇るこの季節、天地人博2009とお花見で、愛と義に命を懸けた直江兼続公に思いを馳せながら、このお弁当を味わってみてはいかがでしょうか。

一日10個限定で、米沢駅のホームや駅前の松川弁当店で5個ずつ販売中。数多く必要な場合は、2日前まで要予約とのこと。是非、あがってください(お召し上がりください)。 【弁当ルポライター東海林】