

ずいそう

料理と私

穴井秀和



「奥さんが初めて作ってくれた料理って忘れられないよね？」と同僚がつぶやいた。忘れられないって、そんなに重要なことなの？忘れられないどころか、私は思い出せない。「なんだっけ？」。懸命に当時のことを思い起こそうとしても、全く記憶にない。こんなことだから愛想をつかさされるのか。女房に聞くわけにもいかず、手がかりもないので悶々としながら、現実逃避を図り始めた。

「自分で最初に作った料理はなんだろう？」。これは、自分のことだからすぐわかる。小学校の家庭科の授業で作った「こふき芋」。ジャガイモの皮をむいて、一口大に切り、鍋に入れて茹でる。茹であがったら、鍋の蓋を少しずらして湯を捨て、そのまま鍋をゆすり、ジャガイモの角を取って塩コショウで味付ける。これが料理なのか微妙だけど、多分これが最初に私が作った料理だ。いや、もしかするとインスタントラーメンか？段々、自信が無くなってきた。

それでは、「人に教えた最初の料理は何だろう？」。これは自信がある。ピザだ。中学校の時に母に教えた。母は自分のお店を持つ料理人なので、プロに教えたことになる。

50年前にはピザそのものが珍しく、食べたことがない人は多かった。私は春休みにイタリアンレストランで皿洗いのバイトをしているときに、メニューにあったピザの作り方を習得した。まず、小麦粉の強力粉と薄力粉を半分ずつ混ぜ合わせて中力粉をつくる。パンのようにふっくらとした生地にはないためだ。これにイーストと水を加え、発酵させて生地を作る。生地ができたら丸く広げ、その上にトマトピューレを塗る。今のようにピザソースなど販売されてなかった。具は、サラミと輪切りしたピーマンとスライスされたマッシュルーム。マッシュルームは生ではなく水煮缶のものだ。チーズは、ゴーダチーズ。今ではモッツァレラチーズをよく使うが、当時の日本にはゴーダチーズさえもあまり流通してなかった。あとは高温のオーブンで焼くだけだ。このようにして作ったピザは、実家では好評で時々作った記憶がある。

それ以来、私は学生時代や結婚してからも時々料理をしてきた。最初のうちは年に数回程度で自家製ソー

セージやスパイスだけで作ったカレーなどハードルの高い料理ばかり挑戦していて失敗することが多く、不評続きだった。

その甲斐があったのか、それとも私の素質が元々よかったのか、今では夏休みなどの長期休暇はもちろん、土日は私が料理するのが当たり前になっている。逆に料理しないときは申告しなければならないほどだ。

最近は何を作ったか記録するために毎回スマホで写真を撮影している。先日スマホを確認したら、この1年で500皿以上の写真がたまっていた。つまりは、1日1皿以上作っていることになっている。作るときは大体4皿以上つくっているの、土日の2日間で8皿。長期休暇も含めると年間500皿以上になる。

ジャンルは、和食、中華、イタリアンを中心にして韓国料理やインドカレー、鍋、フレンチなど多彩である。ただ、作り方を全て覚えているわけではなく、レシピ通りに作るだけである。近頃ではスマホなどで検索すれば簡単にレシピを教えてくれるようになったが、私はレシピ本を見るのが好きだ。本屋でレシピ本を立ち読みし、おいしそうだと思ったらつい買ってしまふ。いまでは、100冊を超えてしまっている。

そのレシピ本も昔と今ではだいぶ様変わりしている。例えば、昔は中華料理のレシピ本は少なく、やっと見つけた本は料理のプロを対象にしているためなのか不親切だった。内容も分量や作り方を示しており、コツに触れることはない。一方、現在のレシピ本は一般向けとプロ向けと二極化しており、一般向けで



写真-1 ある日の夕飯（中華料理）



写真-2 たくさんのレシピ本

は親切になぜそのような手順を踏むのかなど、料理のコツを素人に紹介してくれる本が増えてきた。昔の料理人は先輩の技を盗むことを当たり前としていたが、

今では優しく教えてくれるようになってきたのかもしれない。つまりは、コツや技を独占して自分の優位性を保とうとするのではなく、後輩たちに教えて更なる発展を期待するような考え方に変わってきたのかもしれない。近頃では、有名シェフがもっと分かり易いように動画を使って料理法を紹介するほどになっている。

と、あれこれ考えているうちに思い出した。おそらく、女房が最初に作ってくれた料理は「舌平目のムニエル」だ。確かめるべく、食事中に恐る恐る女房に聞いてみた。「結婚して最初に作ってくれた料理は舌平目のムニエルだったよね？あれ、おいしかったね」。

女房曰く、「そうだったかしら？忘れたわ」。

—あない ひでかず 鹿島建設(株) 機械部 技師長—

