



料理とお酒を楽しむ人生

池端光晴



お酒は若い時から好きで今でも毎日の様に呑んでいます。古くから「酒は百薬の長」という言葉がありますが、それはお酒を呑むこと（呑む人すべて）を正当化する為に都合のいい言葉だと思っています。しかし、実際にはこの後「過ぎたるは百薬の長ならず」という続きがあるそうです。確かに沢山の量を毎日呑んでいて体に良いはずがないことは重々承知しています。ある医学者が飲酒量と全死亡率との関係を10年間にわたって調べた結果は、「全くお酒を呑まない人」や「大量に呑む人」に比べて「適量の飲酒をする人」は長生きするというものでした。また、和食などを肴に嗜む程度が体にとっては良いのでしょうか。しかしながら、お酒を好きな人がほんの少しの量の飲酒で満足するはずはありませんよね！私もそうです。皆さんも飲酒量は「いいかげん」にしましょう。

こんな私ですが、今では料理を作るのも趣味のひとつとなっています。そのきっかけは2020年頃、コロナ感染が拡大した頃からでしょうか。それと家庭の事情もありました。まずはコロナ感染が拡大して外出や外食が減ったこと。加えて妻がパートタイマーで働いていて、土日や祝日に仕事の時もある為、休日に私が夕飯を作る事が増えました。高校生の息子が一人いますので、当然子供の為に夕飯を作らなければいけないという事情も重なったことです。

自然の流れだと思いますが、自分がお酒を呑むので酒の肴の様なメニューが多いのは否定できません。また、居酒屋にあるメニューを真似して作ったりしました。塩昆布キャベツ、ナムル、春雨サラダ等、それにコンソメスープ。これは簡単で野菜もとれるし家族にも好評でしょっちゅう作っています。なんといっても欠かせないのが「お酒」です。ご飯を作りながらお酒を呑む、いわゆるキッチンドリンカーです。キッチンドリンカーという言葉調べてみると、「女性が家事をしながら飲酒することで、やめられなくなり依存症につながっていく行動パターン」とあります。私は、単純に「料理をしながらお酒を呑む人」だと思っていましたが、あまり良いイメージではないみたいです。

今までの内容を読んで頂いた方から、「料理とは言

えないだろー」という声が聞こえてきそうです。確かに酒の肴的な料理を作ることが多いのは事実ですが、毎週の様に夕飯を作っていると休日の午前中には、今日の晩ごはんは何にしよ～かな～と頭の中で考える様になってしまっている自分がいます。私の妻も、世の中の奥様方も、毎日こうやって考えているんだ。大変なんだな～と思えて、妻に対して改めて感謝の気持ちをもつ事もできました。勿論それを言葉にして妻に伝えた事もあります。その時妻は「大変でしょ～、ご飯作って作って」そうハッキリ言われると、なんだよ～と思ってしまう私は、まだまだ大人になりきれないのかな…。

料理とは言えないと思っている方へ、私が今まで作ってきた料理についてお伝えしたいと思います。先程高校生の息子がひとりいると言いましたが、もうひとり長男がいます。台湾の大学へ進学しましたが、2023年に卒業して自宅へ戻ってきました。その長男も含めて家族に人気の定番料理は唐揚げとローストビーフですね。当然ですがローストビーフは生のブロック肉から作って、ご飯の上に盛り付けて卵の黄身を落とした「ローストビーフ丼」、唐揚げは1kgの鶏肉を使ってもあつという間に無くなってしまいます（写真－1, 2）。皆気を使ってくれているのか？美味しい美味しいと食べてくれます。「パパの作った唐揚げ美味しいよね」その言葉が嬉しいですね。ここでまた反省、妻が作ってくれた料理に対して「美味しい」と何回言ったことがあったかな～？

日本の文化なのか「言わなくてもわかるだろう」と



写真－1 ローストビーフ丼



写真—2 油淋鶏唐揚げ

いう考えは年輩の方だと納得する方もいると思いますが、それはちょっと違うなという事にも気付かされました。やはり人間は口に出して言ってもらえると嬉しいものです。

私の料理の話に戻ります。自分で作って美味しかったと思うのは、麻婆豆腐です。味付けから調味料を使って一から自分で作ったのですが、コクがあってとても美味しかったです。少々面倒なので一度しか作っていませんが。それと2020年から毎年おせち料理を作っています（写真—3）。重箱に盛り付けるのですが、素人なので彩りというか料理の配置のバランスが難しいですね。おせち料理に欠かせないのは数の子、松前漬です。私の料理の好みは味というよりは食感です。



写真—3 おせち料理



写真—4 握り寿司

数の子のコリコリとした食感はたまりません。松前漬も昆布と人参を切って自分で味付けします。

おせち料理以外でチャレンジしてみたかったのが「握り寿司」です。閑上の朝市にネタを買いに行き、シャリを作って、カウンターキッチンに妻と高校生の息子を座らせて「いらっしゃい」お寿司屋さんごっこです。最初はどうしてもシャリが大きくなってしまうものです。握り寿司は二回やりました。二回目は、ネタを大きく、シャリの量を少なくする事を意識して握りました（写真—4）。そこで欲しくなったのが刺身包丁です。翌日それを買に行き、握り寿司を2日続けてやりました。刺身包丁を使った事がある人は分かると思いますが、切るのが気持ちいいです。

何となく料理をしてきましたが、それによって、世の中の奥様が毎日の献立を考える大変さ、作ってくれた料理を美味しいと口に出して伝える大切さ等を知ることができました。そして、夕方からお酒を呑み、肴をつまみながら料理を作る。それを美味しいと食べてくれる家族がいる。今では料理が趣味のひとつになっています。料理を作って、お酒を呑みながら、お客様と会話を楽しむ、居酒屋の親方なんかも楽しそうだと思います。人は何歳からでも新しい事を始められる、皆さんも何かにチャレンジしてみたいはいかがでしょうか！