

# おとこの台所・中町だより



今後の予定

2月 7日(金) 深沢区民センター  
 2月 16日(日) 同上  
 3月 6日(金) 深沢区民センター  
 3月 15日(日) 同上  
 5月 20日(水) さつき祭  
 烏山区民会館



- 1月のお料理は、  
 左より時計回りで
- 餅のベーコン巻きと豚肉巻き
  - 柚子(原さん提供)
  - 菜の花の辛子和え
  - 鶏肉のチリドロン
  - 海老の揚げびたし
  - 京風澄まし汁



## 私の食レポート 別府一敏

### ■ 福岡県の茶碗蒸し

遺伝で不思議ですね。上の孫娘一番の好物は私の作る茶碗蒸しです。「ジイジの作る茶碗蒸しが一番好き」。実は私の子供のころの一番の好物は母親の作る茶碗蒸し。でも、何故かお袋の作っていた茶碗蒸しと、私の作る茶碗蒸しは、どこか味が違うのです。10年以上前に死んだお袋に、今は聞けません。

ある日テレビで：福岡県民の食べる茶碗蒸しは何か変・茶碗蒸しに餅が入っていると。そうだった。早速作ってみました。お袋の味と同じでした。それからは我が家の茶碗蒸しは餅入り・絶品です。

皆さんも是非試してみてください。



### ■ 擬音と美味しさの関係

最近、スナックなどを食べる時の音が、ネットなどで人気になっているという。サクサク、パリパリ、ムシャムシャ、ゴクゴクなどの擬音が、CMなども強調して使われるのは、美味しさを感じ覚的に伝える手段として、有効なのだろう。美味しさの演出として、料理写真を撮るとき、いわゆるインスタ映えを重んじるあまり、妙に派手な料理の形になってきたように感じる。そういうことに飽きてきたからこそ、音の演出が大事になってきたのだろう。鍋がグツグツ煮えてきたとか、スープをコトコト煮るとか、これらは料理のプロセスそのものを擬音で表している。

子供の頃に、毎朝、鰹節を削るシューシューという音が聞こえてきた。今、そんな家は数えるほどだろう。出汁は粉末の調味料か、鰹節に

しても袋入のものを使うだけだから、音がしないわけだ。その代わりに、レンジで温め終わったあとのチンという音とか、「モウスグ カネツガオワリマス」などという電子音もしくは合成音が時短料理の代名詞として、広く聞かれるようになってきた。

ま、包丁で野菜などを切る時のトントントンという軽快な音は、今も変わらないのだが、料理初心者の私がやると、トントントンと、軽快とは程遠い音しか出ず、恐る恐る包丁を使っているということが、すぐに分かってしまう音なのであります。(高橋裕二)