

おとこの台所・中町だより



今後の予定

11月 3日 (日) 深沢区民センター

11月13日 (月) 同上

12月 1日 (金) 同上

注：12月は1日のみです



10月のお料理は、

真ん中下より時計回りで ⇒⇒⇒⇒

- 甘栗とエリンギの洋風炊き込みご飯
- しめじ茸と豚肉のオープン焼き
- 茄子とカジキのオイスターソース炒め
- 大根と油揚げの味噌汁



■ 峠の釜めし

女房がお土産に、峠の釜飯を買ってきてくれた。袋の中を見ると、なんと白い容器に入っているではないか。以前から、陶器の容器は重し、捨てるのにも厄介だった。

新しい容器の素材は、トウモロコシ由来のエコに配慮した製品とのことである。

蓋を開けて食べ始めると、いつもの味だ。鳥、ごぼう、うずら、あんず、そしてクリの甘露煮と豪華な具材がいろいろ添えている。

食べ進めるうちに、なにか変だなと。陶器独特のザラザラ感や、容器の色や風合いがなく、真っ白なプラスチックでは風情もなにもないのだ。

魯山人は、「食器は料理の着物」という名言がある。器がブアだと、裸で料理を食べることと同じになってしまうのだろう。

ところで、釜飯の最後に食べたのは・・・それは栗の甘露煮。この贅



沢な素材は、ご飯と一緒に食べては申し訳ないといつも思いながら、我が胃袋に収まった。やっぱり峠の釜飯は、駅弁ナンバーワンだ。



■ クリムシ

10月のメニューの中で、栗の炊き込みご飯があった。小さくても栗がゴロゴロ入っているのは、豪華な感じがする。栗についての思い出話をひとつ。

昭和33年頃、庭に栗の木があって、10月中頃には栗が拾えた。その栗を茹でてもらって食べるのだが、気になるのは、大半の栗に虫が入っているのだ。栗を剥いていくと白い幼虫が入っていて、それを見るのが気持ち悪く、ナイフでその部分を削っても、虫をいっしょに食べているような気分がいつもした。

別の栗の木はワセで、9月末くらいから拾えたが、こちらは味がイマイチながら虫はひとつもはいつてなかった。

そんな記憶の中で、最近あることを聞いたのは昆虫食の話である。食糧不足の決めでとして、昆虫を食べるといふのだ。タンパク質の補給にはうってつけだという。

そういうことなら、虫の入った栗は高級食材として利用できることは間違いないかも。(高橋裕二)

