

「どんぶり感情」

その1

恋せよオトメ

ホクレン 組織生活課
天野 道子

“彼”と出会ったのは、二カ月前。それ以来、彼のことが頭から離れなかった。「もう一度、会いたい」と、思い続けた。また会う約束をしたのに、連絡を待っているのに、出会ったお店にも何度か行ったけど、音沙汰なし。名前も知らない、素性も知らない。今度の週末に、ちよつとしたパーティがあるから、その時にみんなに紹介したい。「よーしー」と決心し、心あたりに電話を試してみたがやはり判らない。

モヤモヤしたまま、その夜、私はすすきのに出掛けた。みごとに毛ガニが目の前に出現して、気分挽回。が、会合をセッティングして下さった方から、カニみそは食べないで残すように、とのお言葉があった。目の前においしいものがありながら手を出せない状況に耐えられるのだろうか、いや、メンバーの中で一番の若輩である私が、カニみそにスプーンを入れることなど許されない…。などと一瞬思ったが、会話の楽しさに引き込まれて、あつという間に時間が過ぎた。食べずにがまんした“ミノ”

は、ごはんと混ぜ合わされて再度甲羅に収まって、お食事会を締め括るにふさわしい一品になって再登場した。初めて食べた。かにもそこ飯“は、通”な感じがたまらない味わいだ。もしかして、カニみそになかなか手を出せない、おくゆかしい人が多いから出来上がった料理なのではないかしら。

さて、二次会に連れて行ってもらったスナックが、なんと彼と出会ったお店の隣。ひいえー、なんという偶然。カラオケのノルマを達成してちよつと隣に情報收拾。店長に彼の会社の連絡先を教えてもらってきた。翌日、早速電話を試してみると、詳しい人が戻り次第、連絡をくれるとのこと。うーん、なかなかたどりつけない。結局、週末のパーティーには一人で行った。

パーティーといっても、お料理上手な友人たちがそれぞれ何品か持ち寄り、誰かの家で夜中まで食べて飲んで、喋って、食べて飲む。新年会以来、今年二回目。今回のテーマはイタリア帰りの友達がバスタを作り、そのおみやげ話を聞



天野 道子 (あまの みちこ) さん

恵庭市生まれ、余市町育ち。
北海学園大学法学部卒業
ホクレン農業協同組合連合会入会
長く「グリーン」誌編集担当
現在、組織販売部勤務。



くこと。私は、調理技術がないためいつもお酒係に。たまたま、ホルドーの同じシャトーの「八一年」と「八三年」のワインが安かったのでこの二本を飲み比べることにした。ちなみに「八一年」は大変よい年で一万円以上するらしい。その前後の年でぶどうの出来もまあまあでお買い得との事。お料理はイタリアンだけど、まあ、いっしょ。ついでにチーズも選んで、こっちはちょっとイタリアを意識して「ゴルゴンゾーラ」と「ウォッシュタイプ」のタレッジオとかいうやつ。このころチーズにはまっている。ワインと同じで名前もなかなか覚えられないし、ブルーチーズもまだまだ初心者。でも、きつとワインに続いてチーズもブームがくる予感。北海道の「ナチュラルチーズ」もカマンベールだけじゃなくっていろいろなタイプの美味しいのが各地で生まれている。最近発売された「北海道ナチュラルチーズ紀行」などをめくっているともういたたまれなくなって冷蔵庫の中を探す。今年の夏にはチーズ工房めぐりでもしてみようかな。などという話

をしながら夏もたけなわで「デザート」のお時間。イタリア土産の「エスプレッソマシ」で「エスプレッソ」をいれて、お菓子は「シエナの郷土菓子、パンフォルテ」。このお菓子、買って来た本人もなんだかよくわからないで買って来たらしい。草加せんべい位の大きさですつりと重い。パッケージはさすがにイタリア、おしゃれである。値段は七〇〇円位だったとのこと。包み紙を開けてみても味が想像できない。色は黒、ナッツが埋まっています。パイスのような粉もかかっている。これは初めての味。メロン、レモン、オレンジの皮の砂糖煮にナッツやスパイスを入れて「ココアパウダー」で固めたものらしい。日本では「栗蒸し」のようなかん？「エスプレッソ」もさすがに美味しい。消化を助けるとやらの「蘊蓄」を語りながら何度も入れて、「デミタスカップ」がわりのくいのみで一人三杯は飲んでいました。で、お開きかとおもいきや、お茶漬を食べたいと言いだした人がいてまた食べる。すでにみんなが集まって九時間が経過していた。ホント、人生楽しむのは

体力いるわ。「アモーレ、カンタ
ーレ、マンジャーレ！」と叫んで
やっど解散。

そういうえば、私の「アモーレ」
の彼については、翌日、彼の会社
の人から電話がかかってきた。名
前は、ローヴェデガリック、フラン
ス育ち。ローズマリーやタイムな
どの香草が茂る土地で育った山羊
の乳のフレッシュチーズ。荷物の
中に入れて来たもので歴史など詳
しいことはわからない……とのこと
真っ白い姿と芳しい香りが思い出
される。特に香りについては印象
深く、興味をひかれた。牧草のか
わりにハーブを食べるとハーブの
香りのお乳が出るんだあ。牛がコ
ーヒーを飲んでもコーヒー牛乳は
搾れないって聞いたけど。発想と
しては同じかな。いや、さすがチ
ーズ文化の歴史の違い。山羊の乳
のクセを和らげるためにハーブを
用いたに違いない。それにしても
チーズって本当に大地の恵みそ
んなことがストレートに伝わって、
山羊のこと、牧草のこと、土地の
ことってぶうにとんどん知りたく
なったのだ。一皿のチーズとの出

会いから、なんだか命の環みたい
なものに包まれる幸福感を味わい
おまけに恋する気持ちまでく々に
思い出した。

ローズマリーの香りを思いなが
ら、すでに時は春。桜の葉の香り
に誘われて、大好物の
さくら餅を今日も食べる。



GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU LA CABANNE®
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTROLÉE
1981

75 cl
J.P. ESTAGER, PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE)
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU