

「どんぶり感情」

その3

ごはんはすすむよ、どこまでも



ホクレン 組織販売部
天野 道子

一週間ほど前から、寝る前のひととき、ハーブティーを楽しんでいる。お湯を沸かし、その日の気分に合わせてハーブを選び、ポットで三分〜五分間浸出させる。ティーカップに注いで香りと味をゆつくりと楽しむ。ほんの少し前までは、冷たいウーロン茶が麦茶を「コップでごくごく、時には冷蔵庫の前で立ったまま飲んでいたのにと、優雅に変身した自分と季節の移ろいを楽しみ感じる。ハーブの薬効を期待して飲みはじめた訳ではないが、なかなか体にもよさそうである。最初の一杯をごちそうになった時、飲んでいる途中から腕がじんわりと暖かくなってきて効果の早さに驚いた。内臓にしみ渡るより早く、香りが脳に働きかけるのだそうだ。早速、効能別に一六種類にブレンドされているハーブを全種類買ってきたのである。本格的にハーブティーを飲むのはお

れが初めてなのだが、お

料理に使うフレッシュハーブはずつと前から大好き。昨年は、鉢植えのバジルを夏の間中サラダに使い、最後に収穫した葉っぱを大事に大事に塩漬けにしたほどである。今年はバセリもバジルもなぜかうまく育たなくつてがっかりしていたところだ。美容と健康、心まで元気にするというハーブティーのおかげで、今年の秋は快調に過ごせそうである。

体調は万全なのだが、このころいつものメンバーからお食事会の誘いがこない。仕事が忙しいらしい。夏の初め、みんなで支笏湖にキャンプに行った。まったくアウトドア派ではない私達の目的はただひとつ、食事である。私達にとってみんなで集まって食べるのがイベントであり、レジャーなのである。女七名、なかでは二番目にアウトドアが苦手な私は、虫がいや、トイレがこわい、枕が変わると眠れないなどと最後までウダウダ言いながら半ば強制的に連れ



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。

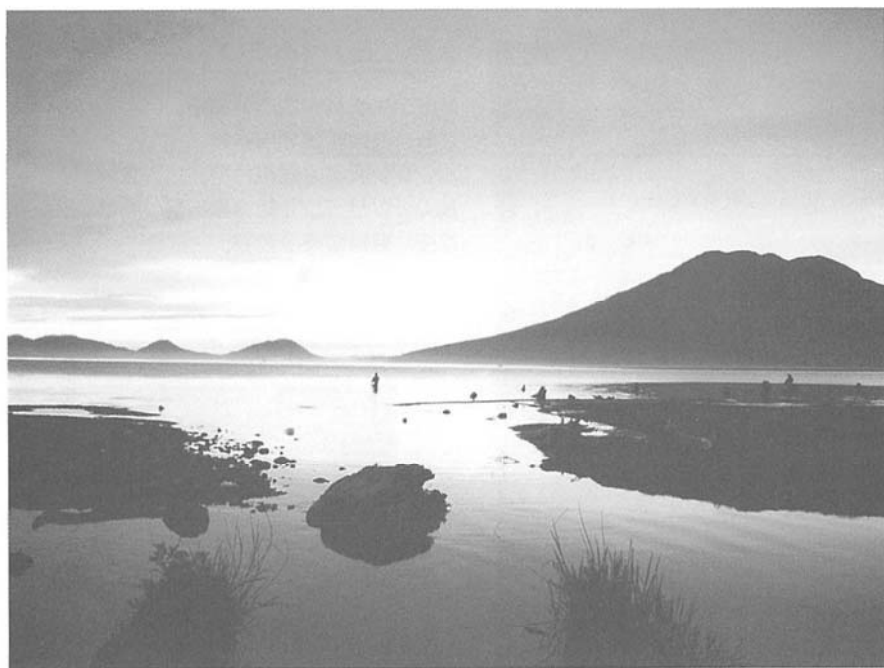


ていかれた。

私は、なんと一〇年ぶりのキャンプだったのだが、その一〇年の間にほとんどの問題は解決されていた。知らなかった。トイレは水洗、管理棟には、シャワーもあった。快適！快適！海辺育ちの私は、キャンプといえば、あちからもこちからもさまざま音楽が流れ、キヤーキヤーワーワー騒々しく、豚汁を作って食べて、夜になつたらねずみ花火とロケット花火。朝には一段と味がよくなった豚汁を食べる、のだと思っていた。しかし、支笏湖に着いて驚いた。すでにびつしりとテントが張られているのに、とっても静かな湖畔である。日差しと虫をよける蚊帳のようなテントのなかにはギンガムチェックのテーブルクロスがかかった食卓とガスコンロ。なにやら皆さんそこで本を読んだりしてくつろいでいる。「あらー、ステキ」とすっかり認識を新たにした私は、そんな方々が何を召し上が

っているのか気になって、食事時にさりげなくキャンプ場を一周し、いまどきのアウトドア食事情を観察してきた。外で焼肉という人々があまりいないのでますます興味深々。「まつさか、ステーキとか、グラタンとか、パスタとか……？」そこまでのせけなかったが、クーラーボックスと二口ガスコンロのおかげでふだんと変わらぬメニューが可能になったのだろう。私達はガスコンロで豚汁を作り、炭をおこして、焼肉&ヤキソバという正統派メニュー。朝食はちよっとおしゃれにクロワッサンに、スクランブルエッグとカリカリベーコン、ミニトマトのオリーブオイル漬け、デザートにはスイカとパイナップル。澄んだ空気と、やわらかい陽さしのなかで格別なおいしさだった。

「キャンプもたまにはいいかも」と思いはじめた私に、次のチャンスは意外にも早く訪れた。お盆に実家に帰ると、なんと母がテント



を購入して私を待っていた。いとこの一家とキャンプに行くという。「行き先は羽幌サンセットビーチ、おしゃれでしょ。」という言葉にしがいがい、またもや連れていかれた。というわけで、今年の私の夏は、支笏湖で静かに登る朝日を見て始まり、日本海を真っ赤に染めて沈む夕日に感動して終わりとなった。

夏の次は、食欲の秋。新米が発売されたと聞くと、いてもたってもいられない。たうらご飯をおもいっきり食べてみたいなあなどと、ところかまわず思う。そこで、私は休日一人ひそかに、新米を心ゆくまで味わうことにした。ご飯を最もおいしく味わうためにと考え、「塩むすび大会だ！」とひらめいた。お米をとき、特別に摩周の霧水で炊くことにした。うるかしている間にテバートに走り、塩を六種類買って来た。上等なステーキが二枚位買えそうな金額だった。水加減もちょうどよくびつ

かびかの新米が炊き上がった。岩塩はすり鉢で細かく砕いて準備万端。イタリアはシチリア島の塩二種類、フランスはグランデの塩、それにドイツと沖縄と宮城の石巻の塩で六個のおにぎりをにぎった。多分、米どころ宮城の塩がご飯に一番合うのではと予想し、一口ずつ食べ始めた。「おいしー！今年もほしのゆめ、おいしーよー。」と二口目にすすむとさつきより塩がなじんでいる。「ほんと、おいしい」。もっと微妙な味の違いを感じたかったが、利き塩のほうはさっぱり分らない。そういえば、手につけた塩の量もいがかげんだし、各国の塩の味を表現できる才能を持っていたら、今ごろは、世界のソムリエになって、ウイナーのCMに登場してゐよ。と、ひとりつぶやきつつ六個のおにぎりを「完食」した。

お米二合とお味噌汁二杯がおさまった胃を思い、その夜のハーブティーは消化促進のものにした。