

# 徒然づれづれ



# 主夫はシェフになれるか

八坂 里四

主夫予備軍といふか、主夫の見習いとなつて一年余が経つ。

自らに課した仕事は、食後の洗い物、洗

濯、掃除である。洗い物と洗濯は、水音が伴う楽しい仕事だ。済ませると、きれいに片付くのは気持ちがよい。掃除はきれいになり気持ちがよいのは同じだが、「ミを見ないことにすると、しなくとも別段不都合はない。この点が掃除を自分の仕事とするには時間が掛かつた。

それぞれのコツなり、勵所をつかんだような気がしている。

卷之三

食器を洗うと次は拭く作業だ。この時、水切り容器の食器をすぐに拭かずに、少し間をおく。だが、間をおき過ぎても具合が悪い。水気が少々残っている内に拭くと水垢が付かないし、洗い落とせなかつた汚れも拭き取れる。洗濯物を洗濯機から取り出そ時は、干す逆の順に籠に移すと物干しに掛ける際にラクだし、掃除も気分が乗らない時は四角を円く掃いて済ませる。

家の者も褒めてやらせた方がよいのであって多少のことは無視しているのだろうが、いずれも評価もそれなりである。

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

ひとテープルに四人、五テーブルの合計二十人の生徒である。「お父さん」というより、「お爺ちゃんのエプロン教室」の感である。

腰に着ける前掛けを持つていったが、首から吊るす胸までのエプロン姿の人が多い。ハンカチらしき小さな布で頭を包んでいる人が半分ほどで、私のように、頭が大きくハンカチでは収まらないが、照れ臭い人は、手拭いかタオルで頭を包んでいる。

このこつけいな風体も昨日二回目だったがみな板についてきた。

初回に自己紹介があり、奥さんの具合が悪くなつた時のための準備という動機で、自分で申し込んだが、奥さんや娘さんに勧められた人が半数を占めた。奥さんが申し込み、後で知らされたという人もいた。

一回目は冷やし中華、次がギョーザ、先日は豚汁で、それぞれスープやサラダも作る。

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

各テーブルに食生活改善委員会の主婦がスタッフとして付き、市の担当者もテーブルを廻りながらアドバイスしてくれる。その日のメニューに取り掛かる。生徒たちは、年齢も違えば生き方もそれぞれなので、料理に関する知識もさまざまであり、料理を作り始めるとスタッフを、「貰割れ大根は大根というが、大根ではないのか」、「豚汁にショーガを入れるのはなぜか」と、あれこれ質問攻めにする。

計量スプーンもはじめて使った。大きさは、山盛りではなく、「すりきり」との言葉で教えられる。ひとつかみは親指・人差し指・中指三本でつまめる量で、少々は親指・人差し指でつまむほど」と知った。長ねぎのみじん切りも、縦に包丁をはじめに入れておいてから刻むのだと知り、そろかそうか、と納得する。感心し、感動することが度々出てくる。

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

毎回なんとなく役割分担が決まりスタッフに助けられながら、出来上がる。揃えた物を食べる。自分で作ったとは思えないほど旨いのである。危なつかしい手つきにはせよ、真剣に作つたので腹も空いてくるのか、食欲も増しているかのようだ。

おさらいのつもりで、先日、冷やし中華を作つてみた。プリントを見ながら作り始めたが思うように進まず、やつと匂飯に間に合つた。まあまあの出来で、調子に乗つて翌日はギョーザに挑戦した。

計量器、計量スプーンを使いながら作つ

てみると、それなりに気分が乗つてくれる。ギョーザを作つていて、二三刀を刻むのは最初にしてはまずいと、すぐに反省したが、手順、段取り、思い切りが大切だな、と出来上がる頃にまとめて反省することになる。

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

我が家シェフになるのは、高望みと思

い知らされた。料理職人の卵にもなっていないのだ。だが、その内に主夫見習いを卒業し主夫心得レベルの料理を作れるようになりたいと意気込んでいる。洗い物一年余の下積みの修行をしてきたのだから、そう思うのは思い上がりとは思っていない。来週のカレーライスで最終回である。

「興味のある人はサークルを作つて続けては?」

担当者からの提案に、豚汁を食べながら半数近くが手を挙げた。みんな料理を作ることに感動しているのだ。無論、主夫見習いも勢いよく手を挙げた。