

「作る」

ペンネーム 粟山文月

数年前から、毎月、札幌の和菓子教室に通っている。

二セコを拠点に、札幌でも和菓子教室を開いている和菓子職人さんが、家にある道具でより簡単に、本格的に作れるようなレシピを考案し、教えてくれる。毎

回約一時間、自分で揃えたものはラッピングをして持ち帰り、先生がデモンストレーションで作られたものは、私たち生徒が試食として頂く。

一～二月は柚子、春には桜やよもぎ、秋は栗やお豆…と素材はもちろん、寒い時にはお饅頭やお餅、暑い夏には寒天など、作り方と組み合わせて提案される季節の和菓子には毎回驚きと発見があるので、

やめられない。

今年の夏、ほうじ茶寒天の入った抹茶の水ようかんを教わった。白餡に抹茶と寒天を加え、型に流し込み、固まる前に準備しておいたほうじ茶寒天を型に沈めて冷やす。

冷蔵庫から取り出したそれは…水ようかんの深緑と寒天の透明な茶色が、暑さを吹き飛ばしてくれそうな涼やかさ！つ



抹茶の水ようかん、ほうじ茶寒天入り。
とってもきれいなんですよ。



ペンネーム 栗山文月さん

農家ではないけれど、農村地区に夫と息子2人、犬1匹とともに暮らす。

夫は大工。

600坪の畠は義父母が管理。ときどき、苗や野菜をご近所さんからお手伝いいただく。

水路の掃除や集落の草刈りにも参加し、農村での暮らしを楽しむアラフォー母さん。



るんと一口頂けば、口の中でゆるゆるとほどけていくように溶けていく。餡の上品な甘みとともにほうじ茶や抹茶のほろ苦さも相まって、あつという間に食べ終えてしまう。チリリンと風鈴の音でも聞こえたら、疲れも吹き飛んでしまいそうだ。ああ、日本人でよかつたあ！

◆ ◆ ◆

四季折々の風情を醸し出す和菓子。その和菓子づくりに欠かせないのが餡だ。使う頻度としては、こし餡、白餡、粒あんの順。特に白餡は着色して練りきりを作ったり、餡に柚子や梅、味噌などを練り込んだり、しつとりと焼きあがるように生地に加えたりと、用途は実に多様だ。先生曰く「合わせる素材を引き立てる名脇役の餡」。

小豆餡が大好きな私も、和菓子を習い始めてから白餡の偉大さに気づき、今まで

は小豆餡だけではなく、白餡までも炊くようになった。と言つても、年に一、二回だけれど。

今回教わった水ようかんについて、先生は「水ようかんは餡と水をいただくお菓子ですので、素材の味がダイレクトに影響します」と話していた。確かに餡を水に溶かし、寒天で固めるのだから、餡と水の味がとても大事になってくる。今回こそ、餡を炊いた方がいいことは解つてはいるが、今年の夏は毎日暑くて暑くて、餡を炊く気になどならなかつたので、最初は白餡を購入して作ることにした。ところが、白餡は近所のスーパーでは見かけたことがない。そのため、必要な時は、札幌の専門店で購入していたが、今回はその店に行く時間がなかつたので、ダメもとで近所のスーパーをくまなく探してみた。がしかし、やっぱり白餡は売つていなかつた。

じゃあ、仕方がないから頑張って餡を炊こうと思いまや、手亡豆は使い切つてしまつて家に在庫はない。白餡同様、手亡豆もなかなか手に入れるのが難しい食材だが、どこかにあるだろうと乾燥豆のコーナーへ行つて探すも、これまたどこにも置いていない。新豆の時期ではないし、暑い時期に餡を炊こうなんて珍しいのかもしれないけれど、北海道で作られている豆だけに、これだけ探してもないなんて…。

◆ ◆ ◆

和菓子で使う食材をスーパーなどで購入しようとすると、手に入りにくいものもある。桜餅の季節になればもち米を碎いた道明寺粉が並ぶ場合もあるが、今年の冬は近所のスーパーで売らなくなつてしまい、桜の葉の塩漬けとともに手に入れるのにかなり苦労した。

白餡や手亡豆もしかり。いずれもインターネットでは簡単に注文できるので、地元で購入することにこだわる必要はないのかもしれない。

現に本や夫の仕事の道具などは年々ネット注文を利用する率が高くなつてしまい、すぐに届くのでとても便利だ。けれど、昨年、知り合いの本屋さんが店をたたんだとき、残念な気持ちとちょっとの罪悪感を抱いた。ネット注文していた本をここで買つていたら、本屋さんは無くなつてしまふ済んだのかもしれない、と。自分の何気ない購買行動が自分たちの暮らす街の商店会の景色を変えているのかと思うと、本も含めて、できるだけ近所のお店で購入し続けたいと思っている。

◆ ◆ ◆

その一つが、知人と一緒にベーコンを作ること。作り始めたのは三年前、知り合いから手作りのベーコンを頂いたときにそのおいしさに感動し、作り方を聞いたことがきっかけだった。その後、自分で作り方を調べた結果、思つていたよ

間に行くことはできない。週末は子どものが行事や家族の用事があり、なかなか行けずじまい。そういうしているうちに、地元で作られているものが手に入りにくく、今まで手に入つていたものが徐々に姿を消す…私たちも気が付かないうちに、選択肢はどんどん狭まつてゐる気がする。その選択肢が少なくなつていくことが本当に嫌で、最近は「買う」場所を変えるだけじゃなく、「作る」ことを少しすつ取り入れて、自分たちの暮らしにささやかな「豊かさ」を私なりに増やしてきた。

◆ ◆ ◆

和菓子で使う食材をスーパーなどで購入しようとすると、手に入りにくいものもある。桜餅の季節になればもち米を碎いた道明寺粉が並ぶ場合もあるが、今年の冬は近所のスーパーで売らなくなつてしまい、桜の葉の塩漬けとともに手に入れるのにかなり苦労した。

りも家庭にある調味料で簡単に作れることが判明。しかも知人から地元の養豚農家を紹介してもらい、豚肉を直接購入することができるようになつた。

お互い、「ベーコンの在庫が少なくなつてくる」とか「そもそも、作りませんか?」とメッセージを送信。快諾の返事がきたら、欲しい肉の部位と量、



豚バラブロックを切り分け、塩や香辛料を揉みこんでいる。
今回は10日寝かしました。



できあがったベーコン。家族はもちろん、客人にもファンが多い。

豚肉を取りに行く日時の候補を送り、知人が農家さんに連絡をして、肉の在庫確認をしてくれる。私たちはベーコン用には豚バラブロックを使用するのだが、バラは人気部位なのですが、購入できないこともあるからだ。それでも最初のメッセージを送つてから大体一週間で手に入る。

「これからはお互い、自宅でちょうどよいサイズに切り分け、お互いが研究した味付けで仕込み、1週間程度冷蔵庫で寝かせる。その後、塩抜きして一週間乾燥させたものを持ち寄り、一緒に燻製する。スマーカーは夫がロッカーを改造して作ってくれた。

燻製の日は大概夕方に集合し、仕込

だ後は知人と我が家のお家で夕食を楽し

む。時々ベーコンの様子をチェックしながら、近況報告をしながらその日は解散。出来上るのは翌日だ。(こだわる人にとっては叱られそうな適当な作り方だが、これがなかなかいい加減に焼されているのだ。さ、味見タイム! 「今日は塩加減バツチリ」「焼製しそぎじゃないの?」「ハーブ、変えた?」など食卓がいつも以上に

にぎやかになる。その上、肉と言つだけで、我が家の男子勢はテンションアップ! ああ、作ってよかつた。

◆ ◆ ◆

ベーコンは白餡や手亡豆と違つて、どこのスーパーでも買つことができる。でも、我が家はなるべくベーコンを作る。そうすることで生産者や友人とつながり、楽しい関係性が生まれるし、家族に笑顔と健康、そして豊かな気持ちが育まれる

からだ。

家族や友人知人、「近所さんなど、自

分の周りの人が笑顔になる、住む地域に活気が生まれる。そうなるための一つの要素として、「作る」行為を取り戻すことがとても大事だと実感している。でも、その取り戻し方は人それぞれ。今の生活の中で、「作る」ことに費やせる時間はわずかなので、

その貴重な時間に何を「作る」かは吟味しなくちゃ。



今回は先生が作ったこし餡と白餡を購入。
とてもおいしいですよ。

◆ ◆ ◆

もう水ようかんの季節は過ぎ、今月の教室では、抹茶の焼き菓子を教わった。今回はこし餡がメインで、生地に白餡が少し入る。今回はこし餡も白餡も購入した。さ、作るぞ!

今日はこし餡がメインで、生地に白餡が少し入る。今回はこし餡も白餡も購入した。さ、作るぞ!