



東高だより ーはなみずきー

第69号
(H24.2.10)

「ふりかけ」

子どもの頃、『丸美屋のふりかけ』というのがあった。今でもあるんだろうと思う。その頃は母親が野良仕事でいないと、ふりかけで夕食をすませることがあった。そうそう『旅行の友』というのもあったな。茶色いやつ。

ふりかけが活躍するのはなんといっても弁当。海苔巻きおにぎりとふりかけおにぎりは、ハイキングなどをしてお腹がすいたときには格別においしい。ささっと簡単につくれそのうえおいしいから、我々日本人の食生活とは切り離せないものである。

ところが最近おにぎりがうまく握れない人が増えた。雑巾の絞り方を知らないのと同じである。あるテレビ番組でおにぎりを握る場面があったが、若いタレントのほとんどがもうぐちゃぐちゃで、おにぎりと呼べる代物ではなかった。怪獣とか戦闘機みたいに凝ったものにする必要はないが、せめて俵か三角には握ってほしかった。

弁当が出たついでに、昼ご飯をコンビニで済ませる人が多い。生徒の中にもコンビニの袋を提げて登校する者がいる。ちょっと淋しい気がする。小学校、中学校と給食で、お母さんにとっては弁当をつくる手間が省けてよかったかもしれないが、高校生だとはいえ1週間に何回かは弁当を持参させるのもいい。手作り弁当で親と子が気持ちを通わせることができるのであれば、少し手間がかかってもよしとすべきである。

小豆島で一人暮らしを謳歌しているとき、島四国八十八カ所巡りをしていた。山の行場道を行ったりするときはおにぎりか私特製のサンドイッチを持っていった。手前味噌だがこのサンドイッチなかなかのものですぞ。余談になるが作り方を説明しよう。パンをトースターで軽く焼く。それに薄くイチゴジャムを塗る。次にパンに挟む具。まず、目玉焼きだ。味付けは塩とコショウと粉末カレー。

このカレーが大事。さらにマクドナルドのダブルバーガー並の食べごたえを楽しむために、野菜の天ぷら（ここで間違わないように。野菜の天ぷらといってもかき揚げではない。蒲鉾の野菜天）をフライパンで炒め、これにもカレー粉をふる。これがイチゴジャムと合わさると、絶妙の味に変化するのだ。信じてないですね。ところがどっこい、それがうまいんだなー、ほんとうに。後は挟むだけ。これで出来上がり。イチゴジャムがないときはブルーベリージャムにしたが、これも絶品だった。

このことを前任校の定時制生徒に話すと、調理実習でぜひ作りたいということになった。担当の先生も乗る気になって、材料を揃えていざ調理実習となった。ちょうどその日、私は出張で校外に出ていた。私のレシピどおりすべて手順良く終えていよいよ試食。パクリと噛みついて口をもぐもぐとやった方がいいが、野菜天がどうもしっくりこない。要するに、おいしくなかったわけである。翌日、定時制の職員室へ。私はてっきり生徒から「昨日のサンドイッチ抜群だった」という言葉を期待していた。ところが、誰も昨日の調理実習には触れられない。おかしいと思ってこちらから切り出すと、「まあ食べられないこともなかったかな」という生返事だった。食べられないこともなかった？ さてどういう意味だ？ 私が言葉の接ぎ穂を失っていると、一人の生徒が「野菜天がモゾモゾして駄目だった」と言った。野菜天がモゾモゾ？

そんなわけない。でよく聞くと、彼らが使った野菜天というのはかき揚げと判明。私が意図したのは蒲鉾の野菜天。思わず笑ってしまった。そりゃ駄目だ。一週間後、汚名返上で再度の調理実習となった。そして結果は、OK。

食材の組み合わせは色彩の組み合わせと同じで、頭の中で考えるよりはるかにいい結果をもたらすことがある。この色とこの色じゃ絶対に組み合わせとして噛み合わない。ところが実際に服を着てみると、以前の自分にはなかった良さが引き立っている。まんざらでもないわねこの私、となる。

ご飯とふりかけはパーフェクトな組み合わせだろう。ならば人間の場合どうか。相手のことをろくすっぽり知らないで見合い結婚しても生涯連れ添うこともあれば、好き好き大好きと大恋愛で結ばれても憎しみ合って別れることもある。なんじゃこれは？ 人間ほど難しいものはない。同種に交わることは心地よいが、自分の好きなタイプの人間ばかりと付き合うのはお勧めできない。敢えて言うならば、極力自分とは正反対の人間と付き合うといい。異種と交わることで、自分を客観的に分析でき発想が豊かになるからである。管理職は、「あいつ鼻っ柱が強くて我慢ならん」タイプの人間を登用すると、意外に好結果を招くことがある。

ご飯とふりかけ。いいコンビだ。これはふりかけがご飯の旨さを引き出しているからだ。逆に、ご飯はふりかけをただの粉から高級な衣装へと変身させ見栄えをよくしている。人間もお互いが引き立つようないい関係でいたいものである。

