

食の風景

岩手食文化研究会より

発行日 二〇〇六年十二月十五日

編集者 宮本 義孝 第三号

食のある風景 伊東碩子先生の料理教室

遺伝性のものでらしいが、私は血圧が高い。それで隔週ごと
中ノ橋の工藤内科医院に通っている。

また学校に勤めていた頃は、帰宅途中に寄っていた。日中は
混雑しているらしいが、私が病院に入る時刻は、冬ならば
すでに真っ暗。夏場でも霧雨が次第に深くなってゆく頃合い
だから、感冒でも流行っていない限り、患者の教もまばらで、
待合室の中には、一日の仕事が終わった後の、あの、どこかけ
だるげな、時の澱みが漂っている。

そんな中で、入口脇の付けっ放しのテレビジョンの画像だ
けが、いつも気だらしげに動いている。中にはテレビに顔を向
けている人もいるが、別段、映像に興引かれた様子もなく、
ただ動く画面を目に映しているだけのようである。

そんな或日のことだった。椅子に腰を降ろし、そこに置いたままになっていた週刊誌を何気なく取り上げ、見るともな
く、ページを繰っていたら、語尾一つひとつを丁寧に区切り、
穏やかな口調の話し声が聞こえてきた。

聞き馴れた声だったので顔を上げて見ると、テレビは料理
番組で、教えているのは、岩手食文化研究会のメンバー、伊
東碩子先生だった。知った人だと云うことは親しみを増す。
料理のことは分からないが、待つ間、その番組を眺めていた。

その後、不思議なことに、一つその番組に出会うと、それ
から先も、先生の料理番組には、二度、三度と出会う。そ
してそんな時は、やはり何となくそれを見ていた。

初めは、ただ何となくだったが、その内、番組に、何か引
っ掛かりを感じるようになった。

私は、男児、厨房に入らず、が当り前の世代に育ったから、
無関心ではないが、料理は作る事ができない。けれど、先
生の料理番組を見ていて、何となく自分でも作れそうは気分
になったのである。

初め、それは先生の話が分かりやすいからかと思っただけが、
よく考えてみるとそれだけではない。先生の番組には、他と

はっきりした違いのあることが判ったのである。

これまでの料理番組は、旬の食材をいろいろ使って、作る手順も込み入っている。だからできたものも立派で美味しそう。それに比べ伊東先生のは大雑把で、作り方にも大してこだわりがない。例えば缶詰を使った料理が出てくる。缶詰はすでにできあがった食材だから、いくら手を加えてみても高が知れてる。オリジナルな料理とは言い難い。だが今までの料理番組を見て、妻は一度も、その料理を作ったことがない。言いつと、食材を集めるのが大変だから、店で少量のばら売りはしないとか、作るのに手間隙がかかるとか、言い訳をする。作るというよりは、番組そのものを見て楽しんでいくようなのだ。

けれど、よく考えてみると、一年、何回かの晴の場合は別にしても、日常の食事では、残り物にちよつと手を加えて作り直したり、冷蔵庫に残っている半端な食材を適当に取り合わせて、何となく料理らしきものを作っている場合が多いのでは。ないか。そして、そう考えた時、ちよつとしたヒントで、同じ食材を使いながらも目新しいものを作るとか、いつもの手順の中で一品多く添えてみるとか、その為の実生活の上に立つた料

理番組がないように思えるのだ。

そんなことがあつて、後日、先生にお会いした折、私の思いつきを話してみた。先生は、それに対し、

「だから、私の料理、放送局では評判があまりよくないので、この間も、テレビは見るものだから、もう少し見栄えのするものを出してくれ、と言われました。でも、今は共稼ぎ、もたしいし、子供でも、自分が食べるものは自分で作らなければいけないようになるでしょう。料理は、ちよつとした工夫で栄養のバランスもとれ、食べ良いものができるとです。それで今は、私の考えを通させてもらっています」と云う、お返事だった。

テレビは視覚に訴えるものだ。しかし、そこを押し進めると、いつの間にか、実体から遠ざかつてゆく危険性をもって、いるものだとも思う。

今、私は事の成りゆきから自分の昼食は自分で用意している。天麩羅が残つていれば蕎麦をゆがいたり、汁があれば卵を溶いて雑炊を作ってみたり、料理とはとても言い難いけれど、それでも大して苦にもならず昼食と向き合っている。残り物を無駄にしない。食材の再利用。これを基本にしている。