

今日 つれづれ



神戸 睦史
〈ハウゼン〉

仕事柄、全国各地を出張して感謝しているのが、ご当地の食材に舌鼓を打つ機会に恵まれること。

前職では、出張はほとんど無かったので、会社のお金であちこちに行くことができ、おまけに日当までもらえるなんて、役得だなあと思った記憶があるが、出張が普通になると、そんな気持ちも忘れてしまって、しんどいなあと思うときもある。しかし、変わらないのは、ご当地のおいしい食材に出会ったときの感動だ。とにかく、日本全国知らない食材が多すぎる！

幼いころは、イカが嫌いだった。寿司の盛り合わせでも、いつもイカだけ残していた。真っ白なガムみたいで、いくら噛んでも噛み切れな。しかし大人になって北陸のイカを初めて食べたときの感動はいまだに忘れられない。こりっこりっと簡単に噛み切れて、甘く最高においしかった。本当の味を知らないから、イカ嫌いになったのだ。

東北地方には、もち米をしそで漬け込んだ赤寿司というお漬物があり、最近それに出会った。ご飯のお供として評判のそれは、お漬物自体がご飯というややこしいことになっているが、食べることもさわやかでおいしい。どのような発想で、ご飯のお漬物を作ったのか聞いてみたい欲求にかられる。しかし、よくよく考えると、赤寿司は、ご飯なしで漬物だけで食べる時には、ご飯といっしょになっているので非常に効率がいい。なるほどーと小膝をたたきながら、今日も新たな食との出会いに感謝をしつつ、舌鼓を打つのだった。