

いが全半壊となつてしまふ、大編成アンサンブル あつた車のナンバーを見、もう福島に買ひ物に来て、とがなりました。

「ハウレンソウのゆで方、知ってるか？」

地元で結婚式を挙げた後の懇親会の席で、私にそう声を掛けてきたのは、夫が「おやっさん(親父さん)」と呼ぶ修業先の親方でした。

結婚前、夫は伊豆の温泉旅館で和食の修業をしていました。修業と言つても昔とは随分様変わりしたようです。夫の修業先は親方を頂点にして煮方、焼き方と役割が決まっております、最初は包丁は全く持たせてもらえなかったという、割と昔かたぎな職場だったとか。また、年齢に関係なく入った順に先輩後輩が決まるため、料理の世界に入ったのが遅かった夫は年下の先輩も多く、初めは随分苦労したと聞いていました。

「自分は良いと思つても、おやっさんがダメならダメ。そういう世界なんだ」。夫から上下関係の厳しい職場だとは聞いていましたが、当時は理解で

民報 サロン

ハウレンソウ



丸山 美佳子

きない部分もたくさんありました。唐突で、しかも夫の師である親方からの質問。ただ手順を答えたらいいのか、それとも別の意図があるのか、私はとっさに判断できませんでした。「ハウレンソウは生でも食べられるんだから、チンタラゆでちゃダメなんだ」と、私の答えを待つこともなく、う心強く温かいものを感じます。

は、親方や共に修業した先輩後輩と集まっています。囲む会に行くと、親方からは毎回「店はどうだ」と声を掛けられます。先輩からも同様です。時には夫が先輩から相談を受けることもあります。単なる先輩後輩という以上の「必要ならいつでも力になるぞ」という言葉になつていきます。

ぶっきらぼうながら手順を説明してくれた親方。最後に「たかがハウレンソウでもな、ゆで方一つで味が変わっちゃうんだよ」と一言。それで会話は終わりました。

一年後、夫は職場を離れ矢祭で飲食店を始めました。でも、その後も「おやっさんを囲む会」と称し、年に一度「上下関係」「序列」なんて、何とも堅苦しく古めかしい考え方だと今でも思うことはあります。でも、少なくとも修業時代のつながりの中で培われた強い絆はともうらやましく、離れていても強くつながっている師や仲間がいて幸せ者だなと思つています。

どうしてあの時、私に「ハウレンソウの話をしたのか、親方の本意は結局わからずじまいです。でも、調理場に立つことが多くなってきた最近では、「人間にとつて最も身近な『食』を仕事にする」ということは、簡単な作業であってもより細かな心配りが大切」という教訓として、時々頭をよぎる言葉になつていきます。

最後に、親方に教わったハウレンソウのゆで方をお教えしましょう。一つ目はゆでる前、ハウレンソウをしぼらく水に放しておくこと。そうすることで葉が水分を吸い、より生き生きとします。二つ目、ゆで上げは葉の色が変わったかなというくらい。時間にして十数秒です。量が多いときは、一度にたくさんではなくて、少量ずつ何度かに分けてゆでた方がいいのだそう。そうすると葉の柔らかいところも、クタクタにならずシャキッと書いておいしいです。甘みも感じられます。

(矢祭町東館、「さかな家」おかみ)