

おせちの準備が今年も始まりました。夏までは、果たしておせちにとりかかれるだろうかと思っていました。が、師走の慌ただしきはどんなときも同じようにやってくるようです。

おせちの準備は普段の料理と全く違います。材料の切りつけ、下ごしらえ、とにかく全てにわたって我流は許されません。普段はやさしい夫が、この時ばかりは一つ一つ細かな指示を出します。以前、「おせち作りには和食の基礎が詰まっているから、年に一回襟を正す意味でもきちんとやっておきたい仕事」と話していましたから、夫のおせちに対する気合は毎回並々ならぬものがあります。

数年前、夫が最初に私に挑戦させてくれたのが「梅花にんじん」でした。梅の花の形をしたにんじんで、煮ものに使われます。梅の花の形に型抜きしたにんじんに、包丁で花びらの形を作っていきます。丸みを持たせるため、

民 報 サ ロ ン

弧を描くように包丁を入れ、むいていきます。最初は力加減も包丁の扱いもままならず、強引に刃を入れてしまい、にんじんがよく割れました。また、途中で包丁を止めてしまい、花卉にギザギザの刃跡が付き、「見た目が悪い。使いものにならない」と夫に寄り分けられてしまうこともありました。いく

おせち

丸山 美佳子



まで以上に集中しました。全て年末の梅花にんじんのためでした。一年間の努力が実ったのでしょうか、二年目の梅花にんじんは夫にはねられるものが少なく、さらに次の年は全て任せてもらせるようになりました。

にんじんを任せてもらえようになると、次は裏ごしでした。裏ごし器の果が形となっておせちになり、また新たな課題をもらって次の一年の仕事に頑張れる。私にとってもおせちは節目の大切な仕事となっています。

認めてもらえたのでしょうか。私のやり方を取り入れてもらった料理があります。それはゆずのはちみつ漬。直売所のゆずを買ってきては、香りの良い皮の黄色い部分と種をとった実をはちみつと交互に大きな保存瓶に入れて漬けます。以前は夫に言われた通り、包丁で黄色い皮をそいでいましたが、ある時野菜の皮むき器でやってみたところ、思いのほか具合よくむけたので、今はそうしています。うちでは厚めに切ったしょうがも一緒に入れます。お正月が終わったら、全部に火を通し、しょうがは取り除いて今度はゆず茶として利用しています。

らか仕事ができるようになってきたと自信がついてきた頃だったので、おせちの中でも地味な存在の梅花にんじんすらまともできないことがものすごく悔しかったことを覚えています。

その次の年、これまでと違う気持ちで仕事に向かいました。毎日の仕事の中で、こと包丁を使う作業の時はこれ

扱ひ方から木べらの使い方まで事細かに教わりました。その次はきんとんなどを煮詰めながら練っていく方法。どれも、おせちを作る時期だけに教えてもらう、和食の基本です。教わったことを忘れ、つい自分の楽な方法でやっているのが見つかる、夫にびしゃりとしかられました。一年間の仕事の成

今年はいつも以上に思いのこもったおせちになります。

(矢祭町東館、「さかな家」おかみ)