



浜町から風の便り 37

2021 (令和3) / 12/1.
編集 浜町 辻 典幸

35号の食べ残し。食の詰とってちすずでにおわりの通り、ばくに料理や味の奥深い話を期待するのはお門違い。

機内食と病院食と非常食

初めて飛行機の中で食事が出た時は困った。狭いテーブルにままとのようなフンセットが置かれた。どら手を付けられたいのだ！ 2食目3食目となると、適応力に働いていく。本機の機内食が、けっこう面白い、と論評する余裕が出てきた。

だから、ずうと後に入院して、ちまちまとした料理一式を出されても迷惑うことはなかった

先日、部品交換で入院した時には栄養士や料理人に感謝の言葉を、熟慮した名かつ短なる文でしるす配慮すらあった。下げに来た看護師がメモを手と見て、ありがとうございませと云った。新型コロナウィルスを警戒して、食事の上げ下げも看護師の仕事になっている。

この度の入院では、病院食が予想以上に旨いことに驚いた。温かいも

のは温かく、冷たいものは冷たい。塩分が理想的な数値まで低められているというのに、旨い。ずっと入院していいよかと思つた。

量が少ないが、ちともちとは小食で近ごろはさらに食が細くなったので、よく咀嚼すればこれで十分。最近の病院は料理で勝負ということかな。おっと勿論再建手術はすばらしかったですよ。耳の悪いぼくにも明瞭に聞こえる声、言葉での状況説明付きで、メスははいつ入ったのといらうくらい簡単に「はい終わり」。



料理や菓子巻、写すためにだけに注文する者書があるとか。おねして病院の朝食をパシャッた。この時の朝食はマーマーだった。入院初日のギンダラらしい薫飯はチヨウサイコー！

2021/07、朝食 某大病院

ついでに風呂合わせで、非常食の話。浜町は近ごろ地震でよく揺れませんが、皆さんとこはいかがですか。ここ浜町は海から近いし、大きな川が流れる。津浪警戒地域。離れていけるけれど富士山が噴火すると風向きによってはセンチ単位で灰がつもるとか。で、そんな気がかりなこと

対する安定剤としていろいろ揃えたぜいと自慢したら、力さんから、ゴムボートも必要だぜい、とアドバイスをいただいた。そつか、ボートも必要なんですね。

という非常食ではなくて、航空自衛隊のパイロットが身につける非常食を食べたことがあるという話。怪しい飛行機が怪しいそぶりを見せると、ほつとくわけにはいかず、戦闘機が緊急発進して警告を発する。何かあつてもなくても、海に落ちるかもしれない。その時、生き延びる確率を高めるための用意の一つが食い物。定期的に交換する、その菓分を食べさせてもらった。非常食というとまずいものという先入観があつた。間違つていた。もうどんな味だったかは忘れられたけれど、旨いやないか、と思つたことは確かだ。

スーパーで「カロリーメイト」と



戦闘機に乗る時のユニフォーム。このどこかに、ひどい目にあつた時に味わえるお菓子があつた。お弁当は用意しない。リンドバーグほど長く飛ばない、飛ばないから。1981/3、青森県・三沢基地

いのを買えるが、例えばそんな風な感じだったかな。時は過ぎて40年、非常食とは言わないようだけれど、宇宙ステーションにも類似の食品を持ち込む時代だ。食べる楽しみのために驚くほど進化しているに違いない。

飲みつつ食う、仕上げにラーメン

イさんとは飲む機会がしばしばありましたね。ずうとずうと若い頃にね。飲み方のマナーを教つた。飲むときは必ず食べること。十分に飲んだらユエイメイのネギラーメンをたいらげること。

食へ物についてもいろいろ教えてもらいました。

「なまだ」を現地直送してくれたことがありました。寒い頃になると新聞やテレビでなまだ干しの様子が報じられることがあつて、写真では知つていましたが、実物は初めてでした。細長い二等辺三角形にぶらさげて干される写真のあれですね。つまみに向いてるからくつてみよ、ということ、軽くあぶつて食べました。食いついてきそうなものすごい面構えのうつほを、肩締ではなまだと称してよく食べるとか。

館山の臨海学校について行つたときに「くじらのたれ」というのを知つて、館山あたりに行くことがあ

ると自分用に買いました。こちらは鯨類なので全く違うはずですが、なんとなく雰囲気似ていて、どちらも私好みのつまみです。

なまだ食べたことある？ まだな。おあとがよろしいように。

聞き耳立てていて、くじらを喰うと聞いて目くじら立てたひとがいたら、言っときますけど、文化の違いを否定する立場からの非難はご遠慮いただけます。牛のように牧畜すればいいのかなあ、生きてるタコ、熱湯に閉じ込めてから喰べるけど虐待なのかなあ、なんてとうの昔に議論済みなんですよ。なお、クジラのたれの原料はツチクジラです。

近くのシヨッピングセンターに房総の食品を置く店があって、くじらのたれを見かけました。久しぶりに食べてみようかと思いましたが、しようゆ漬けということは塩分高めだろーと、今回は購入を控えました。硬いのとやわらかいのとがあります。が、柔らかな仕上げの方が好み。

私、やきとり止めました

イさんには、すずめやきと記憶しているのをご馳走になったこともありません。あれの正体の真実はなんですか。本当のやきとりが食べられるのかと期待した記憶がありますので、やはり雀ですか。

かなだけの「やきとり」と漢字まじりの「焼き鳥」とは違うものだと最近知りました。

以前から、やきとりはすずめから始まって（大編集長註：キシシという説あり）今では二ワトリだろうと思っただけなら、豚が使われているらしいと知り、なんでやねん、と疑問を抱いていました。（大編集長註：クモノを食うことがはばかられている頃、やきとりと称して肉や内臓を串刺しにしたものを食っていたとの説あり）

モツはいろんな部位を好んで食べましたけど、コレステロールが多いので今は避けて、トリとわかるものだけにしています。痛風でひどい目にあってから、にわとりは鰯外とプリン体が多いことを知り、いさぎよく撤退。つまみは魚を生で、つまみ刺身と決めましたけど、モノによってはプリン体やらコレステロールやらが多いのでヤンなっちゃ。一体何食べりやいの。



ハチ（トラマルハチハチ？）のお食事。チューブル兼メニコーゼニアオイ。2021/6/2、船橋・浜町1 浜町公園

大根おろしにサンマーサンマツ

コレステロールといえればサンマのわ。私の子どもの頃はサンマが今より手に入れやすかったようで、貧乏暮らしの我が家でも一人一尾食べることができた。両親に、はらわたも栄養いっぱいだから食べるのだと言われた。しかし子どもの私には苦くて食べられなかった。残したはらはらは父が食べた。

今でも魚のはらはらは善手、というかコレステロールのかたまりみただいに見えるので食べない。

はらわたではなくて、「あら」（かま）は好きで、サケやブリのを買うことがある。安いのも買う理由だが、骨の方が多く、食べられる部分は少ないので、実は安くないのかも。

新型コロナウイルスで亡くなった岡江久美子演じる密会のおかみが主人公のcomedienneのテレビドラマがあった。そういう類のホテルの立体駐車場の係を手伝ったことがある。

そのホテルでの話です。火災報知器が作動して大騒ぎとなった。かけつけると、夫婦らしい二人がコンロ持ち込んでめざし焼いて、部屋中煙だらけ。大事にならず、笑い話で済んで良かった。コンロ

持参のお休憩利用者が居るということが面白かった。湯治場ならいざしらず、旅館やホテルにコンロとめざし持ち込む発想は僕には無い。二人は夫婦なのか違うのか、なんてコンロを持ち込んだのか。向田邦子ならいるんなストリーを捻りだすに違いない。

コンロにはめざしが似合う。さつまも似合う。父にははらわたも食うのだと教わった頃は、コンロで炭でうちわではたいたま真っ黒こげになるくらい焼いてまだ熱いうちにかぶりつくのがさんまだった。大根おろしを山盛りにして醤油ぶっかけたね。

「大根おろしにさんまっ、さんまーさんまっ」で歌があった。

さんまという名の芸人がいる。けだましくてにぎやかで、ぼくは善手だ。

サンマもイワシも高級魚の仲間入りしそうな昨今です。



ナガコガネグモの食事。オンパハッタ？は舌付け遣りが一番。当分満腹。2021/8/12、船橋・浜町1 浜町公園