

## 家事 (2)

加藤 誓 (ちかい)

主婦は退院後2週間、人工関節置換術をした左足のリハビリをしながら家で過ごした。足を持ち上げる筋力をつけるのと、足を曲げるための筋を伸ばす訓練を繰り返していた。これが出来ないと言術は成功しても歩けない訳で、辛そうであるが頑張っていた。今度は右足の手術で又、3週間入院することになった。

又ベテランになった主夫の登場である。

料理は基本的には変わらないが、鍋料理に少し飽き、豆板醤を買ってきて春キャベと豚肉で回鍋肉(ホイコーロー)風を作ってみた。隠し味にみりとコンソメ、酒を少々。簡単でうまい。



今度は、マーボー豆腐、これは、市販のマーボー豆腐の素を使用し、ニンニク、豆板醤、白ネギを加えた。ナスも入れてみた。最後に山椒を振りかけた。完成！続いてエビチリ。やはり市販の素を基本にアレンジしてみた。どれもフライパンひとつで時間が掛からない。主婦は、辛い物は苦手で、豆板醤すら家にはなかった。

カレーでも主夫が作るガラムマサラ追加のはだめで、2種類のカレーとなる。

息子は辛い物は大好きである。主婦のいない間、辛い物を味わうことにした。

他の食材で好きな物は魚であるが、サバ、イワシ、アジも不漁なのか結構、値段が高い。イカはもっと高く生のものは、以前のように並んでいない。冷凍の甲イカを炒め物に使用するぐらいである。

その他の刺身も高いので、安いカツオのたたきを買ってくる。ニンニク、大葉、ネギとポン酢で結構美味しく好きである。価格も味、おいしさ評価の基準である。

ところで、ゴミを整理していて資源ゴミのプラスチック容器・包装の多さに気付いた。二人暮らしでも1週間で45L袋一杯になる。素は価格高騰の石油である。

見栄えの良いように大量の容器・包装が作られ、これも価格に反映されている訳だ。

また海に流さないようにしないといけないが、こんなに大量生産だとそれも無理と考えてしまう。

主婦の足が二本元のように真っ直ぐになって帰ってきた。

初回の時より、右足の回復は早く順調のようだが、まだまだ時間が掛かりそうである。

3月11日(土)猪高緑地の自然散策を終え、東日本大震災の黙祷をした後、テレビで「陳建一氏死去」のニュースを見た。四川料理の鉄人、享年67歳。

青色衣装の道場六三郎さん、赤色衣装の坂井宏行さんらと共に「料理の鉄人」の番組で黄色の衣装を纏い笑顔の素晴らしい陳建一さんを思い出す。

早速、夜食は山椒たっぷりのマーボー豆腐、豆板醤たっぷりの回鍋肉(ホイコーロー)、餃子とラー油ダレを作る。思い出と追悼だからと主婦にも無理やり勧めた。

それ以後、主夫が料理をすることはなかった。