

家事 (1)

加藤 誓 (ちかい)

年明け早々に、女房が人工関節の手術で3週間程入院することになった。料理はそこそこ作ることには出来るが、独身の50歳の息子の弁当もあり、毎日3食となると大変である。献立を考えるのが面倒で、取り敢えず、ワンパターンにした。



朝は、味噌汁と卵焼き、キャベツ・ニンジン・大葉の千切り。昼はラーメン・ミートソース・そば等の麺類。夜は鍋物。鍋物の最初3日程はおでんを仕込み、その後は、豚、鳥、魚の鍋をする。だし汁は、白だし、酒、みりん、麵つゆ、コンソメでいつも同じような味である。締めはうどん、雑炊で、鍋の残りの汁を薄め、高野豆腐も作る。鍋料理は、白菜、ネギ、大根、キノコ、豆腐があれば良いので買い出しも楽だし、作るのも簡単で美味しく冬場は最適である。

弁当もワンパターン。塩鮭、だし巻き、貝の佃煮、小エビ炒めとご飯にシラスを混ぜ、出来上がり。暫くは気も張ってこなしていたが、だんだん疲れてくる。

息子は女房が過保護に育て家事については、一切したことがない。そこで、コメの研ぎ方から炊飯器操作。食器洗い、風呂の掃除、洗濯と干し方、たたみ方、ゴミ出し等、細かい注意事項を徹底して教え、手伝ってもらうことにした。

うるさい親父と思ってはいるようだが、母親のいない非常事態であり、それなりに息子は頑張ってくれていた。そのお蔭で余裕が出来、混ぜれば出来上がりの市販のスパゲティの具でも、合挽きミンチ、ニンニク、タマネギなど炒め追加したり、焼き魚、揚げ物、てんぷらにも挑戦した。かき揚げが上手く纏まらず失敗もしたが、回を重ね少しずつ上達した。

チャーハンや山菜おこわも作ってみた。まずまずの出来である。台所の流しの三角コーナーの裏側のゴムの所や流し口のゴム、排水溝の下フタなど「所謂、ぬるぬるする所」は、細菌が増殖しているわけで、麦茶の残りの熱湯を掛けることで消毒をし、ぬるぬるを阻止することにも気づいた。

買い出しも必要な物をしっかりメモをとることで無駄を省くことができた。

1日だけ総菜を買ってきたが、非常事態には冷凍食品やレンジ食品も上手く使えば手間が省け結構おいしくもあった。

食品を腐らかすことなく、料理してきたが、食品代については、余り考えてはいなかった。ましてや、広告を見て今日はどこが、何がお得かは考えてもみない、にわか主夫である。主婦が杖を持って退院してきた。まだまだ家事は続きそうだ。