

室員紹介 ～第九回 猪股課長補佐～

総合政策局 参事官（総合交通体系）付
課長補佐 猪股 和義

①生まれ：秋田県 由利本荘市

②趣味：焼き鳥でいっぱい

平成23年12月14日付けで関東地方整備局からの移動で、ユニバーサル社会の実現に向けた施策の歩行者移動支援の担当として、お世話になっております。



昨年3月までは埼玉県北本市に出向しておりましたので、めまぐるしい環境の変化に戸惑っておりますが、よろしく願いいたします。

北本市では都市整備部に所属しておりましたが、大変コンパクトなまちで他の部署の動きも身近に知ることができる環境でした。どちらの自治体でもご苦労されていることと思いますが、例外なく、北本市でも財源の確保、地域の活性化は重要な課題で大変力をいれており、時折応援の形で、イベントに参加することもありました。

そんな中で、トマトが特産の北本市は、「とまとルンルン揚げ餃子」と「真っ赤な誘惑 北本トマトカレー」を武器に、さいたまB級グルメグランプリに参戦しておりますが、そのイベントで出会ったのが、埼玉県東松山市の「やきとり」でした。

素材は豚のカシラ肉なのですが、辛みのきいた味噌だれとの相性が良く酒の肴には絶品で、店で注文すると、「もういらぬ」と断るまで、焼き続けて客に出し続けるというやりかたも珍しいものでした。

さいたまB級グルメ関係情報

: <http://www.city.kitamoto.saitama.jp/welcome/saitama-B-gourmet.htm>

やきとり関係情報

: <http://www.city.higashimatsuyama.lg.jp/out/yakitori/yakitori.htm>

なぜ 焼き鳥か

焼き鳥といっても、市場の大半は豚肉だったり、レバー、シロ、ハツなどの臓物だったりしますが、それらも含めていち押しの理由は、串焼きの状態です。肉からしみ出る脂が炭火に落ちて、煙とにおいが漂い、食欲をそそり、なおかつヘルシーであるということです。

二つ目の理由として、酒好きにとって、「おでん」「魚」「焼き鳥」が3大肴と信じる私ですが、おでんは煮込みが足りなかったり、魚のいいものは高価であるのが相場との経験値から、最もアタリハズレがなく、B/Cは安定して高いレベルを期待できるのが焼き鳥だと思っています。

三つ目の理由として、箸を使わないという作法がまかり通る緩さが性分に合っていることがあげられます。箸を美しく使うことも日本の文化ですが、焼き鳥も負けず劣らず立派な日本の文化であり、それならば焼き鳥を堂々と口に運ぶ方がいいですね、

この三つの理由から、総合的かつ強引に結論を導けば、焼き鳥は肴を選ぶ課程でも食べる課程でも「面倒がかからない」ということになり、私的には焼き鳥でお酒を飲む時間が一番くつろげる時間であり、日々楽しんでいる次第です。

結局のところ

焼き鳥について、私論を書き連ねましたが、お酒についても一言付け加えると、我が家にはビール、焼酎の類の買い置きはなく、日本酒だけがあります。その理由は、冷やしたり、薄めたり、ましてや氷を用意したりという手間を惜しむが故に、常温でも変わりなく楽しめるということで、たどり着いた結論のような気がします。

結局のところ、私の性格がめんどくさがり屋であるというところに至ります。

私の趣味について、つらつらと言いつつ紹介しましたが、こんな私の性格は、極めて仕事には馴染まないことも自覚しているつもりです。

なるべく表面化しないように、仕事に影響が出ないように心がけて頑張りますので、よろしく願いいたします。