

総合政策局総務課

(併) 政策統括官 (国土) 付

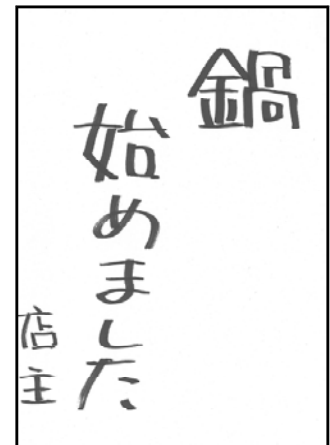
課長補佐 猪股 和義

①生まれ：秋田県 由利本荘市

②趣味：鍋でいっぱい (前は、焼き鳥でいっぱい)

## テーマは「鍋」～鍋にまつわる回想～

室員紹介も2巡目になり、やっぱり飲みニケーションのテーマとなりました。



赤提灯や行燈が灯る裏通りを歩くと「鍋。はじめました。」と不器用な字で書かれた半紙が暖簾の脇に張り出される店が増えてきた。

鍋料理は、食材は切るだけだし、用意するものは鍋と器だけ、めんどくさがり屋の私としては、焼き鳥に次いで定番メニューの高位置にランキングされている。簡単なうえに、これからの季節は体が温まるし、野菜が豊富で健康的、さらに食事としても酒の肴としても立派に役目を果たすので、これからはしばらくの間はお世話になることだろう。最近は一人鍋というメニューも用意されて、抵抗感もなくなってきている。

我が家の食卓も同じで、週末に連続で鍋ということも珍しくない。私も嫌いではないので文句も言わないが、家内に見れば「家族が揃う週末でなければ鍋はできない。」ととってもらしい言い訳も手伝って、喜んで鍋を囲む週末を過ごしている。



私の出身地が秋田だといえ「きりたんぼ鍋。いいですね～」と返されることが多い。しかし、秋田県南部の実家で育った私の記憶には、きりたんぼはおろか鍋料理というものはない。

昭和36年に農家の次男坊として生まれ育った私は、大家族でお膳を並べて食事をした時代をわずかに経ている。

お膳で食べるということは、鍋を囲んでつつくというスタイルはあり得ない。あえて似たようなものと言え、囲炉裏の上や薪ストーブの上に掛けられた大鍋で煮込んだものを、お椀にすくって配膳される「○○汁」と呼ばれる料理である。

従って、現代の鍋料理の食材を使っていたとしても、それは「鍋」ではなく「汁」であり、「ハタハタ汁」や

「鱈汁」、「じゃっば汁」である。

そんな私が、現代の鍋を実感したのは、28年前の結婚祝いにいただいたカセットコンロを使い出してからである。時代の先端を行っていたわけではないが、核家族化の進展と、このカセットコンロの普及を背景として、囲んでつづく「鍋」が市民権を得てきた、そんな時代である。

最近では、鍋の種類も豊富で、手順にこだわる鍋奉行がいたり、限定食材があったり、こだわりをみせて高級感さえ漂う鍋もあるが、我が家の現状は種々雑多の食材で、お決まりの組み合わせなどなく、最初はきれいに並べて炊き込んでみるが、いずれグチャグチャに入り乱れて、小さい食材は底に沈ん憂き目を見ず、最終的には、ご飯を入れて、鍋底まで掻き取ってたいらげてしまう。その頃になると、狭いダイニングは、カセットコンロの熱で室温となり、真冬でも半袖一枚の格好で汗を拭きながら、むさぼっている家族は無口になっている。鍋料理とは決して上品なものではなく、庶民的で本能的な料理だと考えるのは私だけだろうか。

この鍋料理、それぞれの個性を持つ食材を一つの鍋で煮込んで、味が混じり合わない訳がないのだが、実にいい味を出す。その様子を風刺的に社会の有りように例えた話を聞いたことがある。

私が担当する「ICTを活用した歩行者移動支援」はユニバーサル社会の実現を目指すものであり、一人一人の個性、個人差はあるが、老若男女、障がい者もそうでない人も、誰もが同じフィールドで混じり合えば、社会も味わい深いものになるのだ。と教えられているようでもある。

さて、  
我が家族は、いい味を出しているだろうか・・・・・・・・・・  
今夜は鍋にしよう



(参考) 大館きりたんぼ協会 <http://www.odatetanpo.net/>