

あさぬま こういち
浅沼 弘一

男子厨房に...

電機連合・書記長

「男子厨房に入らず」とは、誰が言ったものか。孟子が説いたとか、神様を祀ることに関わりがあるとか言われているようだが、ずいぶんとカビ臭い言葉になってしまった。ジェンダーフリーに思いがある方々に、「男子厨房に入らず」などという話をしようものなら総攻撃を受けるに違いない。

それにしてもこここのところの「男子」の変貌には驚きを覚える。今の男子は厨房に入るのである。

書店に行けば、男性向けの（特に“若い”であるが）料理雑誌が結構な数新刊されている。いわゆる男の料理的なものから、初心者向け、家呑みのおつまみ作り向けなどなど。かつては「男子厨房に..」をひねった雑誌が、かろうじて一誌あった程度だったののである。

それはそれで（ジェンダーフリーの観点からも）いいような気はするものの、その後ろに「草食系男子」という言葉がすけて見えたり、乾杯でカシスオレンジをのんだりする野郎がうかんだり、なんともおさまりが悪い。マスメディアの流行にあおられているのか、それとも料理評論家二世のテレビ番組やイケ

メンの俳優がちゃちゃっと料理を作って見せる番組が高視聴率であるせいであろうか？

かく言う私であるが、20年来の趣味の一つが「料理」である。草食系でもないし、乾杯はもちろんビールである。料理を趣味にしたきっかけは「これからの男の子は料理くらいできなあかんでえ」と高校生のころ母親に言われたからである。真意はわからないが、おそらくは昭和一けた生まれの父親を見ていて将来こうなったらあかんと思ったのであろう。以来、料理は私の趣味の一つである。

冷静に分析してみると料理にはいくつかの面白い側面がある。ひとつはその科学性である。経験や知識に基づいて立てた仮説を実験によって証明するという科学的アプローチが料理にはある。調理する温度やその与え方（焼くのか煮るのか蒸すのか揚げるのかなど）によって、材料に含まれる蛋白質やでんぷん、脂質などがどのように変化するかはだいたい予想できる。それに塩分や糖分などの味を加えることでどのような形の、どのような味のものが出来るか予想ができる。つまり経験や知識によって出来上がる料理の仮説を



立てることができるということである。あとは、調理という実験によってこれを検証することになる。しばしば、意外な結果になったり、偶然の産物が生まれたりということがあがる。これも料理の科学性ゆえか。

もうひとつの側面は、再現性である。仕事柄、外で食事をすることが多いが、そこで供された旨いものを自分でも作ってみようと思うことがよくある。供された料理の材料や味つけ、その調理の方法などを出来上がりの料理から類推し、自らの手によって再現する。出来上がったものがめざすべき旨いものになっていけば類推による再現は成功である。ただ、これは成功することは少ない。素材や調理方法がそう単純ではないことが多いからであろう。であるがゆえに成功した時の喜びはひとしおであり、得意料理に加えられることにもなる。

そして何より大切な側面は、料理を味わうという行為を家族や友達などと共有できることである。科学性とか再現性なんてものはひとりよがりでしかない。うまくできた料理を一人ほくそ笑みながら食べるというのも悪く

はないが、食べてくれている人たちの反応を見るのもよいものであり、達成感も増すというものである。これが料理を趣味にしようと思う最も大きな側面かもしれない。

まあ、別に料理を生業にしているわけでもなく、毎日おさんどんしているわけでもない。うちのつれあいに言わせれば気楽なものねえということになるであろう。

エイジフリーとワークライフバランスは大切なキーワードであるが、年齢によらず働く環境が整うようになると、一日の中での時間のバランスがより重要になるであろう。仕事の量を減らしてバランスを取るというこれまでのアプローチも大切だが、仕事以外に使う時間を増やすというアプローチも大切である。そういう意味からも、料理は結構いい材料だと思うのだがどうだろうか。最近とみにワークライフバランスが崩れている自らを反省し、新しい年を生きいきと過ごしたいものである。男子厨房に入ろう！