

炊飯が楽しい！

のりまつ よしこ
則松 佳子

●日本教職員組合 中央執行副委員長

この半年は否応なく休日を家で過ごすことが増えた。職場で在宅中の過ごし方が話題になると、「通販で何かしら購入した」という声を聞く。また、いろいろなところが実施した調査結果をみると、性別や年代によって差異はあるものの、在宅中に行ったことの代表的な回答の一つが「料理」のようだ。「動画を見た」という回答も目立つ。

私の場合は、とりあえず動画をいろいろ見ているうちに、そこに登場する料理を作ってみたくなくて、通販で食材や調理道具をあれこれ購入してしまった。

影響を受けやすくて困ったものだ。

この期に新たに料理のレパートリーに加わったのは、塩のみで味付けする豆乳ククス、「あみ」のエキスを加えたキムチチゲ、メスティンと呼ばれるアルミ製の飯盒で炊く白飯などなど。本格的なエスニック料理やだしからこだわった和食などではないし、まだ飯盒を持ってキャンプに出掛けたわけでもないが、何かしら新しいことに挑戦すると新鮮な発見があるものだ。特にアルミ製飯盒を使って家のガスコンロで炊飯した時には、見事にふっくらつややかに炊き上がり、「おいしいご飯炊くのってこんなに簡単だったの？」とびっくりした。

物心ついた頃の記憶では、我が家では大きな炊飯用鍋を使ってガスコンロで米を炊き、炊き上がったら保温器に移して1日くらい保存して食していたが、それはすぐに電気炊飯ジャーに移り変わった。それ以来およそ半世紀、私にとって「米は炊飯ジャーで炊くもの」であった。

「土鍋で炊くとおいしい」というレシピを見ても、きつとうまく炊けないと思い込み、トライもせずに来た。労組の中央役員となり東京に居を構えた時も、当然のように炊飯器を用意した。

数年前、ある本を見てどうしてもガスコンロで炊飯してみたくなり、手持ちの鋳物の鍋で炊いてみた。炊くこと15分、蒸らすこと10分で、なんとおいしいこと！ 炊飯に対する既成概念が破られた瞬間だ。実はその日以来、我が家の炊飯ジャーは棚の奥に収まったままだ。

鋳物は熱伝導のよさと蓋の重さでふっくら炊き上がる。しかし今回出会った飯盒は、薄いアルミ製。半信半疑でやってみた。結果は前述の通り上出来である。アルミも熱伝導率が高いということを確認。重さはなくともピッタリとはまる蓋によって密閉度も高い。1合だけ炊くなら、これからはこの飯盒でまったく申し分ない。

ふと、お座敷での宴会のシーンが浮かんだ。毎回のようにお膳には米と季節の野菜が入った小さな土鍋と、その下に丸い固形燃料が置かれ、その火が消えた時にはしっかりと炊き込みご飯が出来上がっていたではないか。ずいぶん前から経験していたことだった。

それはそれ、家では炊飯ジャーという、なんとも頭の固い人生を歩んできてしまった。今は小さなアルミの飯盒を持って秋の山に出かけ、ご飯とカレーをいっぺんに作ることを夢見ながら、台所でちょっとした新メニューの料理を楽しんでいる日々である。