

●味に母あり、心に父あり



古川クッキングスクール主宰
料理研究家

古川 年巳 さん

●問合せ 保健課
食育・健康対策係
TEL 7554960

みなさん、こんにちは。福岡市大橋で、料理教室をしております、古川年巳でございます。昨年もうきは市の皆さんにお話しさせていただきましたが、本年もお話しさせていただける機会を頂きました。ありがとうございます。

さて、今年は皆さんにどのようなことを聞いていただくか考えまして、一年を通して『味に母あり、心に父あり』をテーマに、季節ごとの味や食材、それらにまつわる思い出、それから、私の『食育』に対する思いをお話しさせていただくことといたしました。

私の思い出と言いましたら、戦後最初の巳年生まれでございますので、昭和30年代のこととなります。“懐かしさあふ”と思う方も“へえ”と思われる方もいらっしゃると思いますが、お聞きください。

●モノも思い出

先日、骨董屋にふらりと寄ったのですが、なんとも懐かしいモノとの出会いがありました。幼い時分に、我が家で使っていたガラス製の素麺鉢と小鉢。(おそらく、大量生産のもので、どこの家庭にでもあったものですが)思わず、手にとってしまった。それと同時に、皆で素麺をすすっていた思い出が蘇ってきたのです。

●そろそろ田植えでしょうか？

皆さんの地域の田植えは、ひと段落つきましたか？今でこそ、私は田植えをしておりませんが、幼い頃は田植えの手伝いをしました。私の実家は、福岡市の西の方、室見川の近くにありますが、今は、マンションが立ち並んでいます。当時は田畑が広がっていました。そのため、当たり前のように初夏になると田植えをしておりました。もちろん、現代のように田植え機などない時代です。横一列に並び、家族総出で、いや、地域総出で田植えをしていたものです。室見川から水を引くので当然、上流から田植えをして行くのですが、私の家は下流の方でしたので、上流で田植えが終わった方々が、手伝いにきてくださっていました。そうなると、20〜30人は集まっていたのでしょうか。

●氷がなくなると...

お昼になると、定番のメニューを振舞っていました。それこそが、素麺です。4月の終わり頃でしょうか、地区の農協の方が夏だけでは食べ切れない程の素麺を配達してくれました。その食べ始めとして、田植えのお昼に振舞っていたのです。

当時は、夏場に氷は簡単に手に入るものではありませんでした。その代わりと言っては変ですが、“井戸水”が冷たくて冷たくて・・・。氷はいらないくらい冷たい井戸水で、素麺を食べていたのが私の思い出です。それから、素麺を食べる時の“つけつゆ”も今とは違うものでしたので、お話しさせていただきます。

●秘伝・我が家のつゆ

“すりづめ”という“めんつゆ”をご存知でしょうか？いりこ・白ごま・鰹節をすり鉢で粉状にし、そこに醤油と若干の水を加えるというものです。大人たちは、そこにわさびをつけて食べました。よくお手伝いで、すり鉢とすりこぎで、作りよりましたね。おかげで、すり鉢で擦る姿は今でも職人級です。あっ！私、プロの料理人でした(笑)

