

シエア・キッチン

児玉 寛嗣

料理作りをするようになってから二年半余り経った。きっかけは妻が足の手術で二週間ほど入院したことだった。新型コロナの感染が始まった頃で、感染に対する警戒感が強く、飲食店が休業に追い込まれた時期。コンビニの弁当では飽きるし、食事をどうしようかと思案していたら、娘から「お母さんは手術の後、すぐに復帰できるか分からないので、この際、自炊を始めてみたら」と言われ、ネットでレシピを探して始めた。

朝食は妻が用意するが、いつのまにか昼食と夕食はシエア・ハウスならぬシエア・キッチンをやろうということになった。自分が食べるものは食材の買い出し、料理、皿洗い、後片付けをすべて自分でやるというルールである。昼はトッピングを工夫した麺類で済ます。妻はスポーツクラブから帰って食べるので時間はずれる。夕食はキッチンを使う時間帯を妻は午後七時以前、私は午後七時以降としている。お互いに料理のお裾分けをすることもある。

散歩の帰りにスーパーに寄るのが日課になった。歩きながら、冷蔵庫に残っている食材を頭に浮かべて献立を決めて、買い物をする。食指が動くような食材があれば買って、臨機応変に献立を変更する。比較的に遅い時間に行くので、消費期限の迫っている割引された品に出くわすことが多い。手に取って得をした気分になる。売れなければ廃棄されることを考えれば、食品ロス削減への貢献だ。

出来合の惣菜を買うこともあるが、一工夫して変わった味わいを楽しむようにしている。例えばポテトサラダ。スライスしたきゅうり、カニ缶のフレーク、たっぷりのマヨネーズを加えて混ぜ合わせると少し贅沢な一品が出来上がる。料理は段取りを考えて行わないとうまくいかないし、時間もかかる。なかなか頭を使う作業でボケ防止にもなる。

別々の煮炊きになるので光熱費や水道代の点からは不経済だが、妻も気兼ねなく友達と外食したり、娘の家で孫たちと食べたりしており、シエア・キッチンを気に入っているようである。