

リコー三愛グループ会誌 San-ai

1978 AUGUST NO. 85

特集 友情——競争社会の中にそれを求める

男が庖丁を握るとき

〈誌上競作〉オンナも顔負け「男の料理」



男の料理

鶏の唐揚げ・鶏のお吸物



浅井利夫さん 「魚料理が得意なので、今日は魚がなくて残念です。お吸物は化学調味料を使わず、かつお節と鶏でダシをとりました」
 材料：鶏肉・キャベツ・トマト・パセリ・片栗粉・長ねぎ・しいたけ

チキンカレー 鶏皮の酒のつまみ



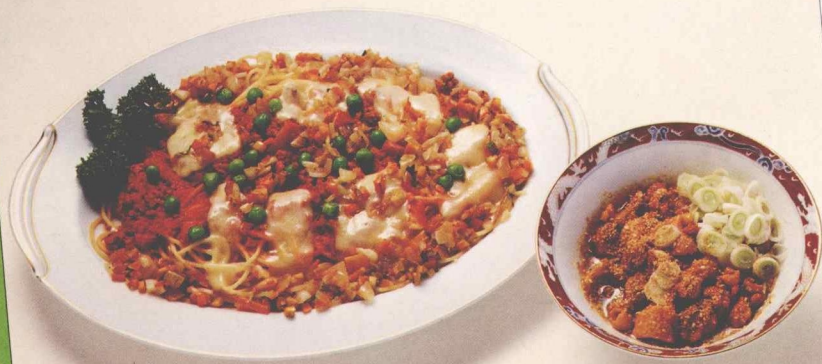
加藤 薫さん 「カレーに使う鶏肉から皮をはがして、酒のつまみも作りました。カレーは即席のルウでない手づくりルウが味の決め手です」
 材料：鶏肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・グリーンピース・バター・カレー粉・小麦粉

家に帰ってみたら、奥様はカゼで高熱。しかし店屋物ではあまりに味気ない。だんな様にとっては、ここが腕の見せどころ。冷蔵庫を開けて、ありあわせの材料で—— こんな設定のもとに編集部では調理用具や材料をコソソリ用意しておきました。座談会に出席のみなさんには、もちろん内緒。「お手並拝見」ときいて一同は寝耳に水の驚きよう。しかし、さすがは腕自慢ぞろい。鮮やかな庖丁さばきで、およそ四十分後に作りあげたケッサクをご披露すると——

んだ鶏肉を、火から遠ざけて、
 のものを」
 ねぎ・にんにく・唐辛子

入れて煮込むだけ。簡単でおい
 赤い色に仕上げます」
 トピューレ・固形スープ

スパゲティミートソース山上風
鶏皮の酒のつまみ



山上 勇さん 「今日は即席で作りましたが、鶏皮のつまみは酒と水で半日ぐらい煮込むのが理想的。スパゲティは子供向きでスライスしたチーズをのせてオーブンに入れてとろかします」
材料 ひき肉・トマト・玉ねぎ・人参・スパゲティ・にんにく・チーズ・鶏皮・ゴマ

鶏肉のつけ焼(洋風やきとり)



今村 優さん 「にんにくと唐辛子を入れた醤油につけ、気長にゆっくりと焼くのがコツです。つけ合わせはお好みで」
材料：鶏肉・じゃがいも・トマト・人参・いんげん・にんにく・唐辛子

鶏肉入りトマトスープ



鎌田利彦さん 「鶏肉をいためた後、適当に切った野菜を入れて、それにきれいでしょ。最後にトマトピューレを入れて」
材料：鶏肉・トマト・じゃがいも・しいたけ・人参・にんにく



男の料理の粋『禪料理』 オトコの料理が最高に昇華されたすがたは典座のつくる禪料理でしょう。野菜・乾物・穀物などをつかい、味はもとより眼でも楽しめるように工夫してあります。五法（煮る、焼く、炊く、蒸す、なま）五色（青、赤、白、黒、黄）五味（辛い、甘い、酸い、苦い、鹹い）が基本です。写真は東京・芝にある東京グランドホテルの「微笑庵」がお客様に供している品です。

男の料理 今昔

はじめてナマコを食った人間はよほど勇気のあった奴だ——と、感嘆とも慨嘆ともつかない言葉を残したのはパスカルであるが、それは文明人の見方であって、ナマコをはじめて食ったのが、太古人、原始人の部類であるならば、別段、驚くことも歎くこともあるまい。原始人や太古人がどんなものを食って生きていたのかについては、それなりに研究が進んでいるようであるが、「作る人」が男だったのか女だったのかということが、いつころにわからない。儀礼も家庭もなかった時代には男女の分業もなかったかも知れないが、やがて、集団から組織ができ、儀式、祭祀が生

まれ、家庭も営まれるようになれば、男女の分業もおいおいに確立していったはずであるのに、「作る人」と「食べる人」の関係で

説得力のある文献にぶつからない。

そう思っていると、あ

る日突然に、明白な文献が眼前にあらわれた。『古事記』である。

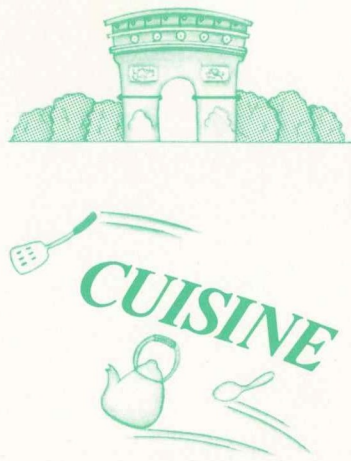
有名な「国譲り」のくだりの終りのほうで、どうして火を作り、どんなものを食べさせたかも明記してある。

「水戸の神の孫、櫛八玉の神、膳夫（かしわで）となりて、天の御饗を献る時に……」

この「かしわで」に膳夫の漢字を当てたことで明瞭なように、これは男の調理士である。下って、令制——というから天智・天武の時代であるが、大膳職に百六十人、内膳司に四十人、東宮主膳監に六十人というたいへんな数字が見える。万葉、唐の制度を丸のみに模倣した時代のことで大げさなものではあつたが、とにかく男の調理士が二百人も朝廷に詰めていたのである。この伝統は明治以降にも

受け継がれて、今日、宮内庁官房大膳課に至っている。もちろん名のある料亭、ホテルのみならず、しがたない繩のれんに至るまで、板さん、板前さんといえは男性と相場はきまっています。

四条流とか生間流、大草流等々という格式のうるさい本格派日本料理はもとよりのこと簡素、わび、さびを本旨とした懐石、外來ものに工夫を加えた町人料理のしっぽくに至るまで、調理をする人が男性であるということ、あえて言えば、これらは客をもてなすことを目標とした料理であつて、腕のさえ、庖



丁の切れ味がひそんでいる料理、それはまたプロフェッショナルにしてはじめて作り得るものであるともいえる。割烹の「割」のほう、いわゆる庖丁さばきにずんとウエイトをかけた料理といえようか。プロということは職人ということである。職人といえは男性であるのが、とくに昔は、当たり前であつた。

しかし、いまはやり？の「男の料理」の男は、決してプロを指しているのではない。アマなのである。料理も宴会料理でなく家庭料理なのである。そこは元來女の守備範囲であつたし、今もそうである。

フランスでタクシーの運ちゃんも、もたもたしている女性ドライバーに何といつて毒づくか。「ア・ラ・キュイジンヌノ」（台所へひっこんでろ）である。フランスでも台所の守備は女性ときまつているらしい。アメリカでは、ブロンディにヘソをまげられるとやむをえずダグウッドが彼一流の大盛りサンドイッチを作つてウサを晴らす。本来はブロンディの仕事である。中国から日本へ伝わつた

古い言葉に「糟糠の妻」がある。ぬかみそ女房というほどの意味であるが、後漢の光武帝の時代の話だから二千年ほど昔から、中国でもやはりぬかみそをいじつていたのは女房の手であつたことになる。

このように見てくると、このごろのようにテレビなどに出演し、エブロン姿もかいたいしく「男の料理」を作つてみせるのは、いずこの国の習いざや……と問いたくもなる。

しかし、ここでもう一步踏みこんで考えてみると、男たるもの、生涯台所にはいらないうすむならば幸せであるが、いったん女房に病気になるられた、実家に逃げて帰られた、という事態になつた際、電気釜とインスタント食品だけが頼りというのでは、女房に頭は上からない。隠し味ならぬ隠し芸の一つとして幾皿かの料理ができるほどのことは身につけておくがよい。

禪の僧堂に「天井粥」という言葉がある。天井の格子がお椀の粥に映る、という意味で米の少ない水の多い粥を自嘲した言葉である。僧堂の食事は、飢をしのぎ、明日の活動のエネルギーにするのを第一義とした。家庭料理も原点はここにあつたはず。

普茶料理、精進料理も近ごろは専門の料亭で高い価いで供されるようになって、ずいぶん目に美しく口に美味にはなつてはいるが、本來の精神からは遠ざかりつつある。懐石然り。禪料理の真髄は道元の著『典座教訓』に尽きる。七百四十年を経て内容は今なお新鮮である。時のもの、有り合わせのものを教材として、そこからどんな味を作り出していか、そういう意味で料理は創造であり芸術であるかもしれない。だとするならば、男のめりこむにたる世界でもある。

Let's Cook

料理者のための
米料理教室



コチコチごはんのお好み焼き

チョンガー暮らしは、とかくごはんがあまりがち。1日後ならお茶漬でもいいが、2日、3日とたったらどうする？ 捨てる？ ちょっと待て！ このコチコチごはんのめんどろを見ようという料理がこれ。調理時間は約10分。味も保証付。まずはお試しあれ！

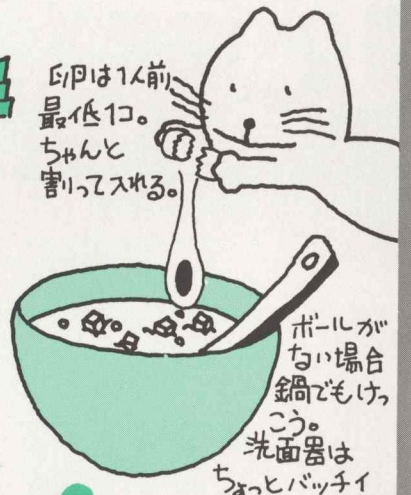
材料



チーズはサイの目に、ネギはみじん切りにする。



卵は1人前最低1コ。ちゃんと割って入れる。



以上の材料、調味料も全部ボールにいづちこむ。



出来上り! お皿にもん熱いうちにどうぞ。

ソースやケチャップ、マヨネーズをかけるもグー。

♡型にすれば「彼女と結ばれ」
☆型にすれば「原宿いごひががなう…… ナーンチャッテ!