

## 「すき焼き」

池田 隆

「コナ禍も一休みの模様、家族揃っての鍋料理を再開。孫が二十歳となり、妻が傘寿を迎えたのを祝い、息子家族と一献傾けながら「すき焼き」を囲んだ。私の育った家庭では、大晦日や父の給料日、家族の誕生日には、茶の間でわいわい喋りながら「すき焼き」を食べるのが慣わしだった。

その日ばかりは父が鍋奉行、子供たちは彼の手さばきをじっと見守り、出来上がるのを待って一斉に箸をつけ始める。そのせいで「すき焼き」は男が作るものと思い込み、私が持った家庭でもその伝統をしっかりと引き継いできた。しかし息子の家庭ではどうも疑わしい。そこで息子と孫に手伝わせながら範を示し、伝統と技能の伝承を行っていく。

父から学び取った関西式「すき焼き」の料理法に従う。合羽橋で探し求めた厚い鉄平鍋の上でヘットを溶かし、薄切りの霜降り牛肉を広げながら手早く軽く焼き、その上に畑で採ったばかりの白菜や下仁田ネギ、春菊を山盛りに載せ、周囲に焼き豆腐や糸こんにゃく、厚い生椎茸を差し込む。砂糖、醤油、酒をふり掛け、蓋をのせる。後は沸騰してきて蓋が沈むのを待つだけ。灰汁取りや煮え時間、強火弱火などを気にすることはない。

舌鼓を打っていると、思えば父と母に及ぶ。なぜ東京育ちで関東風の濃い味好みだった母が「すき焼き」だけは神戸育ちの父に合わせたのだろうか。「男子厨房に入らず」の時代に欧米流の合理性を持っていた母が父をうまく煽って彼の役割としたのかな。「すき焼き」は他の料理とは正反対、割り下で牛肉を煮る「牛鍋」由来の関東式より関西風の方が味濃厚である。母は自分の家事軽減と同時にその味も喜んだのだろうか。

大好物の「すき焼き」も老夫婦二人だけでは味気ない。今晚は久しぶりに賑やかな食事、念願の技能伝承も果たした。満腹、ほろ酔いの気分で庭に出ると星空が輝いている。今夜はたっぷり活力を得た。最近は気づくと腰を曲げて歩いていることが多い。明朝の散歩は上を向いてしっかりと歩こう。