

鉄のかおり

大森 海太

何年か前の健康診断で、血液中のヘモグロビンの値が基準内の下限に近づいてきて、医者からは食事の改善などいくつかのサジェスチョンをもらった。

その中のひとつが鉄鍋の使用。私はさっそく合羽橋に出かけて南部鑄鉄の小鍋を買い求め、毎朝の味噌汁作りを従来のホーロー鍋から切り替えたところ、効果てきめん、次の年から値は上方に転じた。

その後、囲碁仲間のHさんがやはりヘモグロビン低下で悩んでいたのでこの話をしたら、いいことを聞いた、すぐに行こう、でもそんなことをしていたら鍋から鉄が溶けだして穴があくんじゃないかと真顔で心配する。大丈夫、穴があくまで百年はかかりますよと言って笑ったものだ。

それはさておき
閑話休題、このほかにも以前から鉄の器はいくつか用いていた。

まずは五十年前、カミサンが嫁入り道具で持ってきた中華鍋。私はどうもテフロンフライパンが苦手で、炒め物をするときはこの中華鍋を強火で熱して、鉄のへうで食材をガンガン炒めないと調子が出ない。

次は二十数年前、パリのデパートで買った焼き肉用のフライパン。四角くて焼き面に凸凹のスジがはいっている。使い込んですっかり馴染んでいるので、ステーキを焼くときは油をひかなくてもOKである。

最後は数年前にこれも合羽橋で購入した小ぶりの南部鉄瓶。近ごろはこれに湯を沸かして晩酌の芋焼酎に割り入れる。手順は先ずコップにお湯を注ぎ、その上から焼酎を入れるのだ。

酒と食事のあと残った白湯さゆを湯飲みに入れて含むと、ほのかに甘い鉄のかおりが口のなかに広がって後味が快く、ちよつとばかりオススメである。昔はこの家にもあった鉄瓶のお湯を思い出しながら、試してみられるのも悪くないと思う。

ところが最近売られているこの手の鉄瓶の多くは、内側にコーティングが施してあり直火での使用不可となっている。なんでこんなことをするのか理解に苦しむ。サビのついた鉄の素肌すもに湯がたぎってこそ味わいが出るというのに。