

アイスバイン

池田 隆

「コロナ規制が解けた五月の連休に、蓼科の山荘で過ごす老夫婦のもとへ末娘の家族四人がやって来た。孫二人は共に大学生、親や祖父母に付き合ってくれ殊勝に思ったが、幼い頃より此処を拠点として毎年八ヶ岳登山やスキーを楽しんでいたもので、三年ぶりで懐かしいのだろう。

祖父として嘗ての得意料理の「アイスバイン」で歓待することにした。釜無川左岸に連なる七里岩を間近にのぞむハムやベーコンの店へ出掛ける。肉工房に併設された店舗である。こちらの顔を見ると、「池田さん、アイスバインですか」と訊ねてくる。年に二回は友人来訪の度に、日本では比較的珍しい肉素材を買いに来ていたので、覚えていたのだろう。今回も工房まで行つて塩漬けにした豚の骨付きすね肉を取り出してきた。

ドイツに行つた時に気に入り、帰国後に山荘で自ら始めたビール、ワインやブレットによく合う煮込み料理である。

パスタ深鍋に入れ、ひたひたになるまで水を入れ、ローレル、タイム、粒胡椒などの香料を加え、水から煮始め、沸騰寸前で火力を弱め、弱火で三時間ほど煮る。すると太い骨から肉が自然と剥がれてくる。なお澄んだ茹汁にするため丁寧な灰汁や油を取り除いておく。

肉を大皿に取り出し、スライスすると鮮やかな赤身のさっぱりとした味の肉料理となる。塩加減の調整も不要でマスタードやレモンを添えるだけでよい。茹汁は漉したうえで、下茹でした人参、馬鈴薯、小玉ねぎ、ブロッコリー、アスパラ、マッシュルームなどの野菜を入れて一煮たちさせ、固形スープの素で味を調整すれば美味しいポトフとなる。

孫や娘夫婦も大絶賛!! 私も食べてみた。腕は落ちていない、三世代が味わえる家庭料理である。最近は出来合の美味そうな料理がデパートの食品売り場やスーパーマーケットに並び、短時間で調理できるレシピが喧伝されている。自身もその風潮に侵され気味だったが、やはり本当に美味しい料理はスローフードだと改めて思い知った。