

はかる

片柳 草生

リタイアした夫に、男子料理教室行きを勧めたのは次女だ。「サンデー毎日で、ご飯を待つだけだと嫌がられるわよ」と。

入会書に添えてエプロンと三角巾を贈られては後に引けず、夫は春から通い始めた。歌も文章も工作も、作ることに對しては無関心の人だったのに、新しいことを知るのには、幾つになつても愉しいのだろう。嬉々として料理教室の様子を話す。

しばらくして「復習」と称して習つた料理を披露してくれるようになった。唐揚げ、マカロニグラタン、牛丼などなど。まずははかることが第一歩。でも道具のありかもご存じない。

「おいおい、秤はどこにあつたつけ？」

台所で大声を出している。キッチン秤を手渡すと、「なんだこれ。曇つていて目盛りが全然読めないよ」

キッチン秤は結婚したときからの備品。経年変化といおうか、目盛りをカバーするプラスチックに粉が溜まつている。分かつているけど、内側なので拭き取ることができない。

「目線を斜めにしたら読めるわよ。一五〇㌘をさしてるけど」

「いや、これはだめだ。ほかに秤はないの？ えーと次は軽量スプーンだ。小匙二をはかりたいんだけど」

「私、使わないから小匙はどこかへいっちゃった」



写真／宮下直樹

「困るよ。作れないじゃないか」

「じゃ、この大匙で三分の二はかればいいのよ」

「いい加減なんだね。いつもそんなに適当なの？」

そう、私はテキトー。パンと菓子以外は、目分量と勘だけ。

材料を揃える前から一騒ぎだ。秤は、新入生用におニューを用意するはめになった。一目で分かるアナログを選び、軽量スプーンは、近所のガレージセールで購入。ところが匙が四本もついているから、「これが小さじっ」と毎度尋ねる。

「大匙は一五cc。tbsp (テーブルスプーン)と書いてあるでしょ。小匙は五cc、sp (ティースプーン)よ」でも、覚えな

ある日、出先にラインのメールが届いた。「今日のランチは、昨日習ったトマトソースを僕が作ります。いいでしょ？」

あらっ嬉しい。ところが、帰宅して食べたトマトソースの味はゆるゆる。ちつとも、しまりが無い。

「レシピ通りにちゃんとはかって作ったんでしょ？」

「いや、テレビで野球を応援しながら作ってたら、水の分量をはかり間違えたみたいだ。そうだ、塩も入れ忘れたな」

やれやれ道具を使いこなすことからして道遠し。