

東京

「其の日」暮らじ



おでん屋さんのこと

近所の商店街ですーっと気になっていた場所があります。屋台ではなく、居酒屋風でもなくただ純粹に「おでん」の具だけ売っている「おでん屋」さんです。中で食べることはできません。さすがに春や夏には向かいのアップルパイ屋さんで売られているソフトクリームに気持ちは向いてしまいますが、風が少し冷たくなってくるとジワジワとこのおでん屋さんが気になり始めます。そのおでん屋さんは店先に三人がけほどの木のベンチが置いてあり、親子連れや観光客がそこに座っておでんを食べたり、地図を見たり、楽しそうですね。「おでん屋さんベンチがあるなんて、観光地だけあって親切やねえ」と思っていました。少し離れた観光地でない商店街のおでん屋さんにもベンチが置いてあり、買い物ついでに親子連れやおばあちゃん達が座っておでんを食べているのです。天気の良い日。小腹の空くゝ時頃にのんびりとベンチでおでんを食べる・・・とてもおいしそう！

先日、やっと「おでん屋」さんのおでんを食べました。その時は残念ながらお持ち帰りでしたが、足かけ二年、待ちに待った期待の味。練り物が中心ですが、家のおでんでは見ない具材が入っていてオモシロイ。ウィンナー巻きに、はんぺん、ちくわぶ。「ん？ちくわぶ？ 麩のこと？？」 麩が何よりも好物の私は、わくわくしながら買いました。見た目はなるとのギザギザ風、中身はちくわのような空洞。もちもちしてるけど麩にしては少し固い気がする。まるで・・・そう「すいとん」みたいな感じ。またしても空振りです。「麩とちくわぶやん・・・」思わずちくわぶに向かって言ってしまうました。

別の日に家でおでんをつくることになりスーパーに行きました。そこで見つけたのが「すじ」。「すじ」といえば牛すじと想っていたので「そつそつすじも買っとこ」と棚を見たのですが「すじ」と表示されているにもかかわらず、牛すじではないのです。よく考えたら練り物の所に牛すじがあるはずはないのに、それと気づかず「すじ」って書いてるけど、牛すじないやんねー。」と同行の旦那さん（関西人）に話していたら「すじってこれちゃうん？。」と白く細長い練り製品を指すではないですか。よくみると「すじ」って袋に書いてある。原材料は牛ではなく、鮫。「鮫ってどんな味なんだろう？ 淡泊な味と聞いたことはあるけれど・・・」。関東の味に親しむチャンスですが、好みの味じゃなかったらこんなにくさん食べ切れないし、捨てるのもモッタイナイので買いませんでした。いちど商店街の「おでん屋」さんで関東の「すじ」にチャレンジしてから「我が家の具」にするかどうか決めようと思います。



掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株)ファッションビジネス・御堂筋新聞