



気になるあいつ
わかぎゑふ

双葉社

凄いやつはすごい！

我が家は私と主人の2人家族である。しかし：劇団員やら友達が週に3日〜5日は来る。晩ご飯を食べに、飲み、芝居の相談に、恋の告白に、単に遊びに、そして大半は泊まりにやってくる。

それなので2人分の食事を作ることがほとんどない。どちらかというと大量にカレーや豚汁を作っておくと、誰かが夜中に暖めて食ってるなんて光景が日常茶飯事に見られる。だから2人暮らしなのに鍋がたくさんある！

今回の写真の鍋は一番最近購入した中型の鍋である。これの特色はすぐに火が回ってお湯が沸くところにある。煮物なんてあつという間に出来るし、ちよつと何か温めるだけなんて時も抜群の効力を発揮する。なんでもヨーロッパの鍋らしく1万3000円もしたが、その実力は買ったその日から違っていた。

買ったのは長年使っていた18cmサイズの片手鍋が壊れたという理由だったのだが、夫婦で近所のダイエーに行つてこれを選んだ。

ダイエーに行くくらいなのだから安い鍋でええやん！ と心の片隅で何度かもうひとりの私が囁いたが、それでも私たちは「ええ鍋は凄い」という共通観念があつた。

あれは2年くらい前のことだった。やはり長年使っていたホーローの大鍋が寿命で壊れて新しい鍋を買ったときの事だ。「どうする、メツチャ高いけど：一回蓋の重い鍋買ってみたかってん」「そうやねん、ひとつは在つてもええやんな」と言いつつ、私たちは有名なレ・クレーゼと

いう鍋を買った。24cmサイズで、シチューなら10人分は煮込めるとい
う大きさだ。

このレ・クレゼが凄かった。なんせ弱火でカレーを20分ほど煮込
んで蓋をとらないまま1時間も置いておくと、それだけで作った日から
「2日目のカレー」が出来るのである。重い鍋なので熱が逃げず、中で
素材の水分が十分に回って弱火でも十分に煮込める方式だ。

それから我が家は「高い鍋は出来る！」という方程式が成り立った。
だから今回の片手鍋も安物よりはやはりいいものという考えに至った
のである。結局はその方が料理もしやすく、美味しいものが出来るからだ。
で、1万3000円の片手鍋が我が家にやってきた。「最初になに作
る？」と楽しみに聞いて来た旦那に私は「もちろんインスタントラーメ
ンやん！」と言い放った。「なんやそれ？」と彼はがっかりしてたが、
日本の正しい夜食は袋麺である。これが早く、上手く作れないようでは、
いくらいい鍋でも価値はない。片手鍋というものは夜食をささつと仕上

るために買うのだから！

てなわけで、この鍋の最初の一品はインスタントラーメンだった。我が家流に2つの違うメーカーの袋麺を合わせた、究極の美味しい夜食である！（一度お試し下さい。マジで旨いっすよ）トッピングはネギと自家製の煮豚。それから石垣島直送で貰った島唐辛子。高い鍋で安物をいかに一流の夜食に仕立てるか、これが我が家流の楽しみ方である。

結果を報告すると、やはり今回も外れることなく凄い鍋だった！メーカーや値段に左右されるわけではないが、鍋だけは一流のものを揃えた方がいいですよという話である。

【著者略歴】

わかぎあふ

1959年、大阪府生まれ。女優、エッセイスト。1986年より作家・中島らも氏とともに劇団「リリパット・アーミー」を主宰し、現在同劇団の進化形「リリパット・アーミーⅡ」の座長。1994年より演劇ユニット「ラックシステム」を旗揚げ。演劇制作会社「玉造小劇店」を運営し、女優のみならず、脚本、演出、メイクから衣装まで芝居全般にわたりその才能を発揮し続けるスーパーレディ。主な著書に『すみっこのすみっこ』『女体の神秘』『秘密の花園』『ぬくい女』『太りすぎの雲』『イブの抜け穴』など多数。
