

日曜 随想



全国で旅行支援が始まり、観光地のにぎわいが少しずつ戻ってきました。日常を離れて出掛ける旅は何よりの気分転換になります。観光地巡りもいいですが、私が行った先々で人々の日常を垣間見る旅のスタイルが好きです。ガイドブックに頼りすぎず、直感で歩きます。地元住民が使う電車でも市場やスーパーマーケットへ行き、食材を見て、歩き疲れたらカフェのテラス席で行き交う人々を眺めながら休憩。この街はおしゃれなシニア女性が多いなあ、と気持ちい

たりすることが楽しみなのです。私の忘れられない旅は、30年以上前、ロンドンの料理学校ル・コルドン・ブルーを卒業して同級生と参加したツアー。イタリアの食をテーマにした企画で、トスカ

ナのある古びた大きな屋敷で料理教室があり、参加者は周りにある小屋に宿泊しました。普段はアドウ収穫期に労働者が宿泊する場所で、1週間、アドウ畑の中を歩いて母屋まで通いました。

ピュッフエで朝食を食べた後、料理教室がスタート。その日のランチを作ります。料理は庭のテーブルに並べ、ワインを飲み、おしゃべりを楽しみながら食べます。午後はワイナリーやチーズ工場などを見学し、他の参加者とともに

門倉多仁亜



暮らすように旅をする

仲良くなれました。食という共通の趣味があったからでしょう。その旅があまりに楽しく、日本で食をテーマにしたツアーを考えましたが、理解してもらえず断念。その後、東京の家で欧州家庭料理を教えるようになりました。

そして3年前、夫の故郷の鹿屋に引越してきました。鹿屋は豊かな自然があり、農業も漁業も畜産も盛ん。いろいろな生産者と仲良くなる機会を得て、鹿屋でこそ私が夢をみていた「グッキングホリデー」(食をテーマにした旅)ができるのではとの思いがムクムクわき上がってきました。コロナの終息の兆しがみえた夏から秋にかけて企画したところ、オンライン

者回って買い物、途中ピナツ掘り体験もしました。夕方から料理教室を開き、地魚のカルパッチョ、根菜と生ソーセイジのローストなどを調理して味わいました。翌朝は錦江湾(鹿児島湾)が一望できるスポットへ行き、コーヒータンと焼き芋で軽めのピクニック。深呼吸をして、鳥のさえずりしか聞

多くの地元の皆さんに助けられて1泊2日の日程終了。企画はまだ模索段階ですが、鹿屋の人々の暮らしが垣間見れた旅であつたらうれしいです。「暮らすように旅をする」。私の旅の理想に少しでも近づけたらいいな。

旅や行楽で歩き回った後でも作れる根菜のローストはいかが。ニンジン、玉ねぎ、ゴボウ、レンコン、カボチャなど食べやすい大きさに切る。ゴボウやレンコンは下ゆでする。ソーセイジと根菜を鉄板に並べ、塩とこしょう、ローズマリーやタイムを散らし、オリーブオイルをたっぷりかけて混ぜるようにならめます。180度のオーブンで、野菜は少し動かしながら30〜40分焼きます。味が足りな

かどくら・たにあ氏 料理研究家。兵庫県生まれ。父は日本人、母はドイツ人。英国滞在中に料理製菓学校ル・コルドン・ブルーで学ぶ。食だけでなくドイツ生活の経験を踏まえたシンプルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿屋市在住。