



鹿屋で初めて一軒家暮らしを経験しています。庭のある生活は変化があつて飽きることがありません。「去年より梅の花の数が多いね。実もいっぱいなるのかな」などと、独り言を言いながら季節を感じる楽しさを味わっています。

東京に住んでいた頃は部屋に花を飾るのが好きで、料理教室のテーブルに花を飾って生徒さんを迎えていました。お気に入りの花屋に行き、季節感とその月に作る料理やテーブルセッティングの色に合わせて花を選んでいました。でも今は花の楽しみ方が変わりました。都会のように自分で色合いや季節感を考えるのではなく、その日、畑に咲いている花を飾る自然に任せたスタイルになったの

です。

料理の仕方も同様です。東京では何を食べたいかを考え、レシピを引っ張り出し、リストを作つて買い物に行きます。いつものスーパーにほしい食材があれば、数件の店を探し回ることも当たり前に入りますし、海外のスパイスや食材も豊富に揃います。東京にいた時、ニンジン料理を10品を作る仕事を依頼されたこと

があります。もちろん考えて作りましたが、そんなにニンジンばかりある経験がなく、ピンとこない感じがしました。でも鹿屋にいると、野菜の収穫時期が重なり、同じ食材が食べきれないほど集まってくることはよくあること。自分が今日何を食べたいかではなく、

目の前にある食材をどうおいしく食べるか、今までは逆の順番で料理を考えるようになりました。そして実はこれが本来あるべきスタイルと気付かされました。朝、玄関の前に隣に住む義姉が

友人から桜島大根もいただき、わが家には大根が集結。ここで「あ、大変」とネガティブに捉えれば負担となりますが、前向きに考えればクリエーティブになれる素晴らしい機会になります。大量の大根は煮付けにし、何にでも大根おろしを添えました。義

人たちに大好評でした。都会のように何でも簡単に手に入らないけれど、ここには豊かな自然と素材があり、工夫して考え、自分の中の創造性を発揮できる楽しい時間があると思います。昨日はツワをもらいました。皮をむいてゆがいて水につけて下ごしらえします。私は油で炒めて甘辛く味付けし卵とじにした「ツワのいいあげ」が好きですが、洋風ならバスタで、オリブオイルとベーコンを炒めて脂を出し、スライスしたニンニクと唐辛子を入れて香りを移し、水気を切ったツワを炒めます。ゆでたバスタとバルメザンチーズたっぷりかけてあえれば完成。白ワインにひつたりのも一品です。さあ、春を召し上げれ

クリエーティブな田舎暮らし

門倉多仁亜



採った山菜を持ってきてくれたり、もぎたての果物や採取したばかりの蜂蜜、釣った魚までいただき、豊かな食材に恵まれた地域であることを実感しています。今年初めて自分で大根を育てたくさん収穫できました。さらに

母に習った「いいあげ(卵とじ)」や臭たくさんスープにも大根を使い、何回も作りました。それでもまだ余るので、錦江町で見た大根やぐらをまねて、大根を丸ごと干して漬物作りに挑戦。完成したつぼ漬け風の甘めの漬物は東京の友

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。