

〈飯盒でご飯炊き〉

先日、およそ20年ぶりに飯盒でご飯を炊いてみた。20年ぶりにしてはうまく炊けたので、フロックではないことを確かめるために再度挑戦してみた。前回は3合炊いたが多すぎたので今回は2合。初めから強い火力でどンドン火を燃やしたら5分足らずで湯気が上がってきた。「ええっ、もう!!」とあまりの早さに心配になり少し火を弱めた。さらに少し経つと噴いてきた。前回は盛んに噴き出したのに今回はあまり噴き出さない。「水が少なかったかな?」と心配になってきたが今更足せない。このまま様子を見ながら10分ほど置き、かまどから降ろした。更に10分蒸らした後、どんな炊きあがりかと蓋を取ってみると、ちゃんと“カニの穴”ができていないではないか! 飯盒の底が焦げてないか見てみると、少し黒くなっている程度で問題なし。側面にはキツネ色のお焦げができています。上出来上出来! 蒸らしている間にサバの味噌煮を温め短冊に切ったダイコンを載せる。「何か足りない??」ことに気づき、緑黄色野菜のスティックセニョールを摘んで鯖みその皿に盛りつける。インスタント味噌汁を作って、“いただきます〜す”。飯盒の炊き立てお焦げつきご飯、オメガ3タップリの鯖缶とさっきまで畑にあったダイコンとスティックセニョール。開放感たっぷりの畑ご飯は思わず“うんめ~!!”と足をばたつかせ叫びたくなるほど。直火でのご飯炊きは手間暇かかるけど、その分炊きあがるまでのワクワクした待ち時間がなんともたまらない! 便利な世の中で敢えて不便さを強いてみることで、便利さと引き換えに失ってしまった胸の奥のザワザワしたものやドキドキした感情が蠢き始める。これこそまさに“生きてるな~”と実感する瞬間! そうだ、今年はこんな瞬間をいっぱい体験しよう!

