

「旬の産直野菜あれこれ」

グリーンアスパラが北海道の親戚から実家に届き、おすそわけをもらった。
どう料理しようかと、茎の下の方の皮を剥きながら考えた。
ピーラーを出すのが面倒で、使うと洗いものも増えるし、とにかく面倒で、全くどれだけ横着なのかとも思うが、そんなわけで包丁でシャツシャツとやった。

子どものころ鉛筆をナイフで削ったのを思い出す。
もはや私の世代でも、この経験のある人はほとんどいない。
私は、両親の「ナイフで削れるようになったら鉛筆削り機を使ってよい」という教えにより習得した。
生活しながら体の使い方を実感していく良い例といえる。

さて、そんなグリーンアスパラをまな板に並べて切り始めた。
穂先を左に向けて置いたから、右側の茎の方から切り始めたわけで、穂先部分のバランスが残念な結果となってしまった。
バランスというのはつまり、皿に盛りつけたときのデザイン的に、穂先の下の方の茎部分とのバランスってあるじゃないですか、あれのことである。
それが、何も考えずにぼんやり茎の方から 5 cm 幅くらいで切っしまい、穂先は先端部だけみたいになってしまった。
穂先を右側にむけて、そのバランス重視で切るべきだった。

子ども達にも、作業の目的と手順をわかりやすく伝えることが求められる。
目的にたどり着くための道筋について伝えること。
その道筋はいくつかあることを受け入れられるようにサポートすることもまた大切である。
「どうしても、これじゃなきゃ」を保証しつつ、少しずつ「これでも大丈夫」を増やしていくと、苦しさを減らせるかもしれない。

グリーンアスパラは茹でてマヨネーズもいいけど、今日のところはバター炒めにした。
細長い皿に、斜め向きに並べた。
穂先は先端部のみでバランス悪いけど、ベージュの皿にグリーンが映える。
ほんのりバターの香りがして、すっかり気分がよくなり、ベランダの戸を開けて、外の木立を眺めながら食べた。
幸せな朝食となった。
現在、食卓ルーティンに不動の地位を誇るブロッコリーだが、今後グリーンアスパラが食い込んでくる予感である。

