

新々



私の週末料理日記

その21

4月△日土曜日



今年はやけに桜が早かった。3月のうちに花は散って4月になったら葉しかない。3月末以降の花見を名目にした会合は、残念なことになってしまったが、だからといって飲み会を止めるということになるはずもない。葉桜を楽しむのもまた一興と風流を気取って飲み始め、世の中面白くないことが多いから、ガブガブと飲んで愚痴をこぼしクダを巻いて大酔する。要するに、いつものおじさん達の飲み会で終わる。

昨晚の会もそうだった。遅くまで大声で世を憂いていたのは覚えているのだが、危なっかしい足取りで帰宅し、倒れこむように寝て一晩明けると、何に慨嘆して冷酒を煽っていたのかさっぱり思い出せない。

朝起きて早々にスーパーに行って、恒例の食材の買い出しを済ませたら、さあスポーツジムに行かなくちゃと思う。そう思うのだが、飲みすぎのせいか何となく体がだるい。怠惰と克己の心中の葛藤しばらくにして、情けなくも、結局もう一度寝床に入る。

目覚めれば昼近いが、まずは朝飯だ。じゃがいも、いんげんと玉ねぎの味噌汁に、鰯の干物、焼いた厚揚げ、納豆、高菜の漬物、梅干しで飯二杯。

腹がふくれたら、ますますジムに行くのが面倒になり、小一時間の散歩でお茶を濁す。戻って風呂を使い、髭を剃ってさっぱりしたところで、一週間分溜まっていた郵便物の整理に取り掛かる。大半は広告やら勧誘やらなのだが、クレジットカードの明細とか年金関係の書類や転居の通知が混ざっているから、結構面倒だ。家の連中は、面倒くさがって整理しないので、結局私が連中の分まで、封筒を開け中身を確認して仕分けさせられることになる。

整理作業を終えたらもう2時近い。昼飯は何にしようか。家内が昨晚作ったとろろの残りがあったので、蕎麦を茹で、とろろ蕎麦にして食す。食べないと言っ

ていた家の者も横から手を出すので足りなくなり、さらに追加を茹でる。そばつゆは、市販の麺つゆに醤油を少々たらし、薬味は、削り鰹にねぎとわさびだが、結構うまい。

昼食後、家の者が美容院だ、ジョギングだ、買物だと出かけたのを幸い、ネット配信で映画を観る。女房がいるときは、邦画特に戦争物、任侠物を観るのはご法度なので、このチャンスを活かさない手はない

「あゝ決戦航空隊」(東映、昭和49年)を観る。この作品を史実に照らして評すれば、海軍で特攻作戦を主導した大西瀧治郎と戦争中上海で海軍の物資調達機関長をしていた児玉誉士夫が美化され過ぎているということになるだろうが、純粋に映画として観れば、主演の鶴田浩二の魅力が存分に発揮されたなかなかの作品である。鶴田浩二は、大西瀧治郎海軍中將を演じている。大西提督は、レイテ決戦時に第一航空艦隊司令長官として神風特攻隊を編成して送り出し、大戦末期には軍令部次長として終戦に最後まで抵抗し、終戦の翌日自決した。鶴田浩二演ずる大西瀧治郎は、各種資料から浮かぶ大西像とはかなり違うように思うが、彼の役者としての持ち味である哀愁漂う声調と、愚直で礼儀正しくそしてもの悲し気な表情が凝縮され、実にいい。彼の代表作である「人生劇場」の「飛車角」役以上なのではないか。終戦時の海軍大臣米内光政役は池部良である。これまた史書からうかがわれる米内像とはかなり異なるものの、名演である。

映画のクライマックスは、終戦直前、最高戦争指導会議の部屋の外での大西と米内の応酬である。陛下の御出座を待つ最高戦争指導会議の場に、同会議の議員でない軍令部次長の大西が入ってきて、和平反対を唱える。激怒した米内は大西と軍令部総長の豊田を部屋の外に連れ出し、叱る。大西は、非礼を詫びた上で、

戦場に散った英霊に報いるために継戦が必要であり、それが日本人の精神だとなおも懇願する。しかし米内は、国際政治に精神論は通用せんと撥ねつける。

しかし鶴田浩二演ずる大西次長は、(あの独特の哀しげな声、悲しげな表情で)「今、聖上が和平をお選びになるとしたら、戦没将兵の魂に対して裏切りをなさるということになるんです。あなた方は陛下に誤った道をお勧めしようとしているのです」と退かない。そして、「貴様は、1億国民の滅亡を望んでいるのか」と叱りつける米内に、「自分は国家の責任ということを上昇しているのです。生きている者も大切でしょうが、死んだ者の魂のことも考えてやらねば、国家の責任は果たされません。特攻隊の霊にすまんと思われんのですか」と迫る。これに池部良演ずる米内は、「無礼なことを言うな」と一喝し、「国政に参与する海軍大臣に個人の感情はない」と厳しく言い放つのである。

鶴田浩二と池部良の迫真の演技は見応えがあった。台詞もよく練られていた。

この映画のもう一つの見せ場は、最後の御前会議の前に、憔悴きった大西が、迫水内閣書記官長を相手に涙声で語る「泣き」の場面だ。聖旨を体してポツダム宣言受諾に大勢が決した後、大西は「せめてあと一ヶ月何とか持ちこたえられませんか」「一ヶ月持ちこたえられれば、いい知恵も浮かぶ(そして必勝の策を上奏して陛下のご再考を願うこともできる)」と思うんです」と軍令部総長や閣僚に懇願するが、相手にされない。折からの敵艦機来襲の報に皆が退避する中で、一人残る大西を気遣う内閣書記官長に、大西は涙声で訴えるのだ。「国民は好きで(この戦争を)始めたんじゃないんです。国家の戦争なんです。国と国の戦いということは国家の元首の戦いということなんです。日本はそこまで死力を尽くして戦ってきたのです。負けるということはですよ、陛下御自らが戦場にお立ちになり、至尊も閣僚も我々幕僚も全員米軍に体当たりして倒れてこそ、初めて負けたと言えるんじゃないですか。和平か否かは残った国民が決めることです。私はそうなることを信じて特攻隊を飛ばしたんです…」。

歌舞伎調というか仁侠映画風というか、いかにも日本映画的な泣き語りであるが、結構シビれる聴きどこ

ろである。映画としてはここで終わってもよかった。菅原文太演ずる小園安名大佐の厚木航空隊の叛乱や大西の自決の場面はなくてもよかった。

とはいえ、観終えた後、私は前述の二つの見せ場を頭の中で何度も反芻し、なぜかため息を漏らしたのであった。

映画を観終えて、ぼんやりしているともう夕方である。そろそろ夕食の支度にかからなくてはいけない。朝の買い物時には、晩のおかずは魚醬とにんにくとライムを利かせた東南アジア風の肉野菜炒めにしようと思っていたのだが、ちょっと気分が違う。あっさりしたいわけではないのだが、もう少し日本風なものがないなあ。

先刻の映画の中で、フィリピンの海軍航空隊の基地の場面、粗末な建物の一室、大西と幕僚や隷下航空隊の幹部等がカレーライスを食べていたのが想起された。今晚は、カレーにしよう。少しだけフィリピン的な感じも出したいところだ。フィリピン料理というと、実は私は全く詳しくないのだが、印象的には豚肉主体でそれも内臓まで使うような気がする。冷蔵庫に先日知り合いの人にいただいた豚もつの真空パックがあったな。あれを、野菜炒め用に買った豚の極薄スライス肉と一緒に使おう。冷蔵庫の豚もつは、煮込みや焼肉用の醤油味がついているものだけれども、カレーなら少々下味がついていても、かえって隠し味になっていいかもしれない…。

キャベツと人参のコールスローサラダと、らっきょうを添えて、豚もつ入りカレーを食す。カレーだからどう作ってもうまいに決まっているのだが、結構おいしくできた。煮込んで半分溶けてしまった豚肉と玉ねぎの中に、豚もつと茸が浮かぶ食感。カレー粉と生姜のえも言われぬ風味。洋風のコンソメと和風の麺つゆと各種具材と各種調味料の醸し出す、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味が一体となった味わい。醍醐味である。

予想されたことではあるが、私は欲望のままにご飯とカレーを二度もおかわりし、家内から厳しく説諭された。私は鶴田浩二ばりの、哀愁を帯びた声ともの悲しげな表情で言い訳をしたつもりだったが、一顧だにされなかった。今や鶴田浩二の時代ではないらしい。

豚もつカレーのレシピ（4人分）

【材料】 豚もつ1パック（湯がいて真空パックにしたものなどがよくスーパーで売られている。3〜400グラム程度。）、豚肩肉薄切り1パック（3〜400グラム程度。食べやすい大きさに切る。バラ肉でもロース肉でもよいが、カレー用の角切りより、薄いスライスがよい）、玉ねぎ2個（薄く適当にスライス。あらみじん切りでもよい）、人参2本（食べやすい大きさに切る）、椎茸4本（石突を切りスライス）、しめじ1パック（石突を切り、ほぐしておく）、長ねぎ半本（小口切り）、にんにく1片（みじん切り）、しょうが（すりおろして大匙2）、カレー粉大匙6、一味唐辛子、コンソメブイヨン3、麺つゆ、日本酒100cc、野菜ジュース200cc、水溶き片栗粉（片栗粉大匙3を倍量の水に溶く）

- (1) 鍋に湯800ccを沸かし、豚もつを入れ、日本酒を加えて弱火で煮込み始める。
- (2) フライパンにサラダ油をひき、豚肉を炒め、色が変わったらこしょうを振って、鍋に投入する。
- (3) 30分したら、にんじん、椎茸、しめじをさっと炒め、こしょうを振って投入する。鍋にコンソメブイヨンを加える。水分が減っていたら適宜補充する。
- (4) フライパンに油を追加し、玉ねぎとにんにくを中火で飴色になるまでじっくり炒める。飴色になったらカレー粉と一味唐辛子（適量。標準的には小匙1ぐらい）を加え、焦げないように弱火にして、よく混ぜながら2分炒め、鍋に投入する。
- (5) 時々かき混ぜながら20分煮込んだら、野菜ジュースとおろししょうが、砂糖大匙1を加える。
- (6) 時々かき混ぜながら10分煮込んだら、味見しながら少しずつ麺つゆと塩を加えて味を決める。甘みが足りなければ砂糖を、辛さが足りなければ一味唐辛子を加えて調整する。
- (7) 長ねぎを加えて、一旦火を止め、水溶き片栗粉を入れてよく混ぜる。かき混ぜながら、弱火で2分ほど煮込んで出来上がり。

* 豚もつについては、もつ煮込み用に醤油味や味噌味がつけられたものであっても、和風テイストのカレーなので、あまり問題ない。カレーの味付けの際に加減すればよい。

* * 上記では、脂の使用を極力控える観点から、カレー粉は玉ねぎにまぶしておいて、とろみは後から水溶き片栗粉でつけたが、カロリーを気にしない向きは、本格的にバターと小麦粉を炒めてからカレー粉を加えてルーを作られてもいいと思う。より滑らかで深みが出る。市販のカレールーを用いてもよい。