

## オトコの料理／はじめに

だいぶ昔の話です。私が中学の終わりか高校の初めころ、伊丹十三の「ヨーロッパ退屈日記」「女たちよ」などの本に出会い、深く共感し染まりました。そして今、自分の生き方の大きな部分が、彼の考え方に困っていると思っています。何気なく拾い読みする文章をみても、世の中意外に多くの人に影響を受けてるやに感じられます。それにしてもびっくりするのは、これらの随筆が今から50年近くも前に書かれたこと、伊丹十三32~3才のころの執筆であること、内容が今もって何ら古びることなく、むしろ輝いていることです。

話は変わりますが、いま私は、「ていねいに生きること」をモットーとしています。丁寧に生きるといっても、真面目に生きることを考えているなんてことではありません。そういう意味では失格ですけど・・・

「ていねいに生きる」ではなくて、「ていねいに生活する」方が正しいかもしれません。片づけ物を運ぶのに一気に運ばないで、何回も往復しながら次にすることを探す。茶碗が割れれば100均に行ってお皿と金の塗料で、金継ぎの真似ごとをしてみる。考え方を変えれば、アイロンだって学生時代からの習慣だし洗濯物をきちんとたたむのも楽しいもんだ。まっ赤な落ち葉をそのままにしておくのもきれいだし、気が向けば掃くもよし。

しなくてもいいことかもしれないけれど、自分が楽しみに思えるのならば、ゆっくり時間を使おうじゃないかって・・・それを「ていねいに生活する」として自分で納得して、自分なりに時間を過ごしてゆこうとしています。

こんなことを教えてくれたのが、伊丹十三の本でした。いわく、風の中でタバコに上手に火をつけるには、扇風機の前で徳用マッチ一箱くらい摺ってみればすぐ習得できる。料理は片づけながら作る。使った鍋・道具はその場で洗って片づける。鍋の煮えるのを待つ間に周りを拭いてキレイにする などなど・・・

ですから本ブログのそこかしこに彼の影響がでると思いますが、その点をご容赦をお願いします。会社のメンバーと家での飲み会で、たまに料理を作ったりするそんなとき、後で家で作るときに奥さんに怒られないように、この方法・考え方を伝授しています。習慣にするといいよって言っていますが、果たして上手くやっているのでしょうか？

この「男の料理」はこんなメンバーが寄り集まってつくるページです。「レシピ通りにやったけどイマイチだなあ〜」「これって料理なのかあ？」なんてこともあるかもしれません。でも、「丁寧に生活する」ことを練習するためのページです。たまに覗いていただくと、もっと頑張れるかもです。よろしく願いいたします。

渡 辺（忠）

