

# 院外茶話

vol.161 令和3年1月1日

発行所 土坂眼科医院

東京都目黒区自由が丘 2-15-12

電話 (03)3717-3560

文責 土坂寿行

## お茶でも一杯



母は日に何度もお茶を飲んでいて、朝の一杯に始まり、昼でも夜でも座ればお茶。掃除機や洗濯機のなかった時代の主婦は多忙を極め、ちょっとした家事の合間の楽しみは、お茶の時間だった。

急須に茶葉を入れて熱い湯をそのまま注ぎ、数回揺すればできあがり。紺地に白い水玉模様の湯呑に注ぐと、ときおり茶柱が立って、待ち人來たる。茶葉を替えずに何度も湯を注ぎ足すものだから、何回目かにはうっすらと色がついた、ただの白湯になった。

夏場はこれが麦茶に変わって、冷蔵庫の代わりに井戸水で冷やせば多少はひんやりとする。

冷蔵庫がなければ、肉も魚も日もちがしない。夕方に買い物籠をぶら下げて、出かけるのは毎日のことだった。その点、牛乳だけは毎朝配達に来てくれたので今より便利。

商店街には魚屋、肉屋に八百屋と並んで、一通りの食材が揃う。母は店の人と雑談をしながら、その日に安いものを買ってくる。

ただし、安い理由は二つあって、それは旬でたくさん出回るものと、何日も売れなくて腐り

かかったもの。半分に切った玉ねぎの中が黒くなっていると怒り心頭。すぐさま店に戻っていった。

暮らしの中心にあったお茶だけど、昨今、急須の出番はめっきり少なくなって、若者はそろってペットボトル。今や清涼飲料の大半はペットボトルに入って、これは確かに手間いらず。持ち運びも楽だし賞味期限も長い。

冷蔵庫も各家庭に普及をして、主婦は毎日の買い物から解放された。なんでもかんでも冷蔵庫。何故か封筒に入った千円札を見つけたこともあった。

生鮮品の買いだめをするのに、行く先は商店街から大型のスーパーに変わった。

しかし、最近はこの生活スタイルにも異変がおきつつある。それは海洋汚染や地球温暖化の問題と、加えて新型コロナウイルスの流行。

海洋汚染は以前からあった深刻な問題で、このままではプラごみの量は、世界の漁獲量を追い越す勢い。海に捨てずにそのまま燃やせば、もともと石油から作ったプラごみは二酸化炭素を排出して、これはこれで温暖化の原因。



ペットボトルのリサイクルや、弁当箱の代替品が工夫をされているけど、今のところ大きな成果はない。ここにきてレジ袋まで有料化になって、これも微々たる効果だろうが、環境問題の掛け声になったことは事実。

そのレジ袋を大量に使っていたスーパーには、

新型コロナの感染で、外食を避けた人たちが押し掛ける。レジの前には長蛇の列ができて、三密を避けろと言われながら、こんなところに立っていてよいものか。

ただし、これも悪いことばかりではなく、スーパーの買い物はほとんど口をきかずに済むから、飛沫も少ないだろう。マスクで曇った眼鏡越しに、黙々と陳列棚をにらんで、その日目についた物に手をのぼすけれど、この商品を選ぶ基準は何か。

皮が全部剥けて白く濁ったイカや、先っぽが黄色く変色したねぎは避けるけど、素人の見る目はその程度。値段が張るからよいかと思って、何度、高くてまずいマグロを食べさせられたことか。

少しずれるが、スーパーの魚を一つ一つ指で押して確かめる人がいるけれど、あれだけはやめて欲しい。

コロナ禍の真ただ中、こんな大型店はいつ時やめにして、今一度商店街に目を向けてはみてはどうか。商店の扉は大概開いていて、換気は十分。小さな店に客が密集することも少ないので、私は隣町九品仏の商店街を好む。



透明な米粒はできのいい証拠

その商店街のど真ん中にあるのが、鮮魚店の魚重。魚の棚を一通り見て、何が美味しいかわからない時は、店主に聞けばいい。今の鰯はまだあぶらがのっていないとか、特別にいい鯛が手に入ったとか、言われたものを買って来れば、間違いはない。

しけの後などで、魚が入っていないと言われれば、数軒先の肉屋に足をのぼす。コロッケが美味しい。

全くわからないのが米で、米の袋を見たところで、何を買ったらよいやら。コシヒカリも産地によって味が違うし、同じ産地でもその年の天候で出来栄が変わる。

九州の米は美味しいけれど、台風が直撃した年や、PM2.5が大量に飛んできた年はいけない。

店に出向く度にこんな情報をくれるのが九品仏小学校横、米のひぐち。その時に旨い米を教えてくださいるので、解説付きで米を選ぶ。あっちはねばりがあるとか、こっちは少し大粒なので水を多めに炊くとよいとか。

いろいろな米を食べてみたいので、2kg入りの小さな袋を買ってくる。本当に旨い米に当たったときは、塩昆布があればそれでいい。これまで食べた米の中では、出来のよい年の佐賀米が一番。

最後に寄るのは八百信商店。老夫婦が営む小さな店で、大半の野菜は道路際に置いてある。

もともとは戦前から八百屋を営んでいたが、ここに居を構えて、戦後は九品仏駅近辺を移動しながら、今の店が残る。

八百信商店は先代の屋号で、以前は軒先テントに八百信と書いてあったけど、テントを修理したときから、この文字が消えてしまって、店の名前がわからない。人はあの八百屋と呼ぶ。

ここでは品物を丹念に見ない。大根ともやしと水菜と言え、時に箱のなかからきれいなもやしを出してくる。私のことを男やもめと思ったか、里芋を買ったときには親切にも皮を剥いて、煮つけ方まで教えてくれた。美味しいレシピはネットではなくて商店街にある。



この商店街には季節はずれのものはない。遠くの漁港から仕入れた年末のカツオも、夏のミカンも売っていないのである。

自然と旬を覚えるようになって、同じものでも春には牡丹餅、秋におはぎを見る。餅を見つけたときには、頭に磯辺焼が浮かんで、焦げた醤油の臭いがする。月見団子を見つけて、そういえば中秋の名月。

最も私にとっては、団子の前の月見でいっぱいの方が美味しかったけれど。