

連載を始めた当初、「己に課したルールがありました。それは、時事に関することは書かない、あとは、食に関することは書かない」という事でした。時事ネタに関しては、アタマの悪い僕には、書かないというより、書けない。食に関することは、えっと、あつさり自分ルールを破つて相当数、書いちゃつてます。書いちゃつていますが、なにせ登場するのが、おでんの中のちくわぶ、とか、叔母から送られてくる明太子だとか、先月は冷や麦がどうだこうだ、とか、立ち飲み屋でグズグズ呑んで一だこ一だとか、ま、僕の人間としての器と比例して、テーマのスケールも小さいのなんの。でも、今回は違うぞ。

昨夜、いつもの立ち飲み屋で店員のまきチャンに、明日エッグの締め切りなんだけど書く気がしね、書きたいこともね、あ、やだやだ、なんか、ひとこと言つて、それについて書いてみるからさ、と、ユルイ話をしていたところ、彼女は少しこそえて、小さな声で「卵は?」と呟きました。

僕もはたと数秒考え、卵という手があつたか!と小さな声で唸りました。

卵。数ある食材の中でこれほどの大物がありましようか。

ここから先、卵のアレルギーなどがある方には申し訳ありませんが、卵の事を卵かけごはん的にズルズル書いていくことになります。

人生最後の食事は何がいい?ただし、あの店のあの料理、といったピンポイント回答は無しね、という、必ず盛り上がり

る会話がありますが、そこで、えーっと、卵かけごはんかなあ、と応える人が思いのほか多い気がします。そこには、わざと地味なチヨイスをしてウケを狙つているというより、数ある大好物の中から悩みに悩み、最終的に子どもの頃から食べつけた卵かけごはんに着地してしまふみたいです。卵はもう、身近過ぎてその存在の大きさを気にかけていませんね。玉焼きだって、好みの焼き具合もけつこう細かく分かれりし、醤油派だのソース派だの無意識にこだわってる。「卵を焼き固めた料理」つたって、卵焼きだのオムレツだの厚焼き玉子だの、出汁巻き卵だの、それに混ぜ混む具材や、かけれるソースによって料理名は無限だし。

茹でたつて、その好みは様々、静かに揺れる温泉卵だつて、人によつていろいろ。茹でるだけではモノ足らず、味付けタマゴに昇進することもしばしば、卵が入つてないおでんなん

て!とほとんどの人が言うしさ。卵を制すれば料理を制する、といった発言をする料理人さんをテレビで観たことがありますし、寿司屋に行つて卵を食べればその店の実力が解ります、などとウソかホントかしたり顔でいうインチキ臭いグルメなヒトもいますしね。

相変わらずハナシが飛びますが、僕が取り上げたいのは、鳥骨鶏の卵がどうだとか、黄身が箸で摘まめる云々とか、そういうブランド卵じゃ無くてですね、フツーのスーパーで手に入るフツーの卵の実力です。庶民の味方の卵の生き方です。自ら食卓というアリーナのセンターに立とうとはしない

けれど生活の中の絶対メンバ。その気になればいつでも主役を張れるけれど、めったにそんな派手なことはしない。卵は、卵として、そこにあればいい。真の実力者は人混みの中で目立とうとはしませんね。卵の立ち位置はまさにそれ。

スーパーの中でマグロ大トロ特売コーナーや松坂牛大特価がスポットライトを浴びているその時、実力者である卵は、いつもの棚で、ワタシレ玉です毎度どつも、ワタシレ玉ですこんなには、と、騒がず静かに、皆さんのが食卓に運ばれるのを穏やかな笑顔で待っていますね。実力が無ければできない所作と言えるでしょう。僕は18歳から始まつた独り暮らしの中、卵があれば大丈夫、といった卵信仰のようなものがキモチの中に強くあります。

今回もまた、ゆるゆるな文章になつてすみません。書いてるうちに唐突に

ゆるゆるな茶碗蒸しを食べたい気分になりました。最近、茶碗蒸し、食べました?



Photo:藤間 久子『Slowly』

岡山県生まれ。JPS(日本写真家協会)会員。カメラマンとして活動の傍ら、個展やフォト&エッセイなど自分の作品づくりに励んでいます。