

# 「あなたのためのディナー」の日

佐藤節子

「今日は、おばあちゃんの日なのか。野菜ばかりで、がっかりだなあ」

食卓を見るなり、下の娘（肉料理がとても好きで、やや肥満ぎみ）が大きな声で、ほやきます。横から上の娘が、口をはさみます。

「我慢、我慢、野菜は肥満対策にもいいんだから」

毎月十八日の夕食は、いつもこんなようにして始まりま  
す。この日のメニューは、同居しているおばあちゃんの嗜好  
に合わせた料理が食卓を占めることになっているのです。

同様にして、八日はおじいちゃんの日、三十日は夫の日  
などと、毎月一回、家族一人一人のそれぞれの日があるの  
です。そして、その日は、その人の好きなメニューが夕食  
に並ぶのです。

もちろん、私の日もあります。その日は、家族のことは  
一〇〇パーセント無視して、私の好物を徹底的に並べま  
す。もちろん、食卓は花で飾ります。私の日が最も豪華だ  
とみんなはひがみますが、そんな声は全く聞き流すことに  
しています。

我が家は、三世代家族です。三世代家族には、それなり  
のよさがあるのですが、家族の生活のパターンや好みに大  
きな幅があるので、大変なことも少なくありません。特  
に、食事作りには苦労します。

入れ歯の多い両親は、かたいものは食べられませんし、  
肉料理もあまり好みません。一方娘たちは、肉は大好きで  
すが、魚や野菜には箸が進まないようです。イタリア風の  
料理は、子どもは大喜びしますが、お年寄りたちは敬遠ぎ  
み。そればかりではありません。私たちは途中から同居し

たこともあって、味つけが全く違うのです。私や娘たちは淡泊な味を好みますが、両親は濃い味つけを望みます。

このように食の嗜好が違うため、一方に合わせれば一方が駄目、かといってその中間をとれば両者から不満が出ます。料理作り担当の私としては、たいへん苦しいところで、家族のために心をこめた料理を作っておあげようと思っても、なかなか思うようにはいかないのが現実です。

同居して既に六年過ぎましたが、その間、少しずつお互いに歩み寄っているとはいえるものの、長年別々の環境で過ごしてきた食生活の違いは、そう簡単には解消しません。

そこで考えたのが、「○○○ディナーの日」なのです。○○○には家族の一人の名前が入ります。始めてからそろそろ半年になります。冒頭に述べたように、娘たちからの苦情もないわけではありませんが、それはむしろ一種の冷やかさであり、みんなけっこう満足しているのが実態です。

我が家では、それ以前から家族の誕生日には、その人の好きな献立にするようにしていました。実は、「○○○ディナーの日」は、年一回の誕生日パーティを、毎月行なうようにしただけなのです。つまり、誕生日を毎月やるわけです。十八日が「おばあちゃんの日」になったのは、五月十八日がおばあちゃんの誕生日だからなのです。

我が家は六人家族なので、毎月六回「○○○ディナーの日」があるわけです。

その日は、該当する人の好物を中心に料理を作ります。何を食べたいかをきいて、できるだけそれに合わせた献立を用意します。味つけはもちろん、その人に合わせます。デザートがついたり、飲み物がついたりすることもありません（時々、デザートや飲み物のほうを中心にしてほしいという方もいます）。要するに、その人のオーダーに合わせた、カスタム版ディナーなのです。調味料も違えば、ご飯の水加減も変わります。

前に、家族のために心をこめた食事作りをするといいますが、家族それぞれは当然、多様な嗜好を持っているために、実際には、どう心をこめていいのかわからなく、単なる精神論に終わっていたのですが、特定の人に合わせる

夕食作りをするとなると、心をこめるといのが、現実的かつ具体的な問題になります。しかも、その人だけではなく、その他の家族に向けても、一人一人にちょっとした工夫をこめた目配りをすることによって、家族全員に心をこめた食事作りができるようになりました。

食事作りだけではありません。テーブルも、その人向けに調えられます。食器も、数少ない我が家の在庫をフルに活用して雰囲気づくりの一助としています。娘にいわせると、グサイ食器も、おじいちゃん、おばあちゃんには、懐かしい思い出があるものです。

さて、食事の楽しみの半分は、おしゃべりにあるといっているでしょう。どんなに立派な料理を並べてみたところで、ただそれだけでは、決して楽しい食事にはなりません。いかに料理作りを心をこめても、それで終わってしまったら、その心づかいが決して生きてはこないのです。楽しいおしゃべり、華やいた気分、それこそ、おそらく、食事にとつての最高の「調味料」といっていいでしょう。

「○○○ディナーの日」の食事時の会話は、もちろん、その○○○さんが中心になります。それまで我が家では、三世代家族のゆえに、つまり世代の幅が広がったために、ともしれば話題もちぐはぐになりがちだったので、中心が決まると、話が非常に弾むようになりました。もっとも、おじいちゃんの日には昔話が、娘たちの日には学校の話を中心になりがちなのは、いうまでもありません。

毎日毎日、昔話や学校の話では、お互いにしらけてしまうのですが、月に一度という頻度は、非常にいいようです。

もちろん、意外な話題で、食卓が盛り上がることも少なくありません。私のちょっとした仕掛けが、効果を発揮することもありません。たとえば、食事作りの中に話題性のある材料や料理法を入れ込んでおくのです。同じカレーライス（下の娘の大好物で、リクエストの多いものです）でも、パイナップル入りであったり、肉の代りに魚や貝の缶詰であったりすると、みんなが「おやっ」と思って、それから話が弾むこともあります。そうした話題づくりのためにも、新しい材料や料理法については、日ごろから関心を払って、いなくてはなりません。コック長としては、(1)献立のよさ

はもちろん、(2)材料選び、(3)調理方法、(4)お膳の並べ方、などが腕のふるいどころなのですが、それに加えて、(5)話題提供もまた、重要なことなのではないかと思えます。

ところで、食事作りのほうですが、三世代家族ともなりますと、献立作りが難しく（あちらを立てれば、こちらが立たずなのです）、それが私の最大の悩みだったので、特定の一人をイメージして献立を考えると、非常にスムーズに発想できるのです。余計なことを考えないでいいからでしょう。そのおかげでしょうか、この「○○○ディナーの日」を始めてからは、それ以外の日でも、献立を考えるのが楽になりました。

心をこめた食卓づくりという点では、もう一つの日があります。「新規メニューの日」です。とすれば、メニューのレパートリーは固定化してしまうのですが、毎月十日は今まで作ったことのない料理を作ることになっています。始めたころは、胃腸の薬を用意しておかないとね、などと憎まれ口をたたいていた娘たちも、最近では「新規メニューの日」を楽しみにするようになりました。そうすると、私も楽しくなります。家族があつと驚くような新料理作りには、ない知恵をしぼっています。時には、アイディアの仕込みのために、こっそりとレストランに行くこともあり、これがまた一つの楽しみです。

主婦にとって、毎日の食事作りは、決して楽しいことばかりではありません。しかし、いやいやながらでは、心のもった食卓ができるはずはありません。結局、楽しみながら調理することが、心のこもった食卓につながることに気がつきました。

「○○○ディナーの日」も、「新規メニューの日」も、要するに、食事作りにちょっと遊びの精神を取り入れたことがよかつたのではないかと思います。

さらに、もっとおもしろいイベントを考えて、毎日の食卓に持ち込むことが、現在の私の課題です。そのうちに、毎日が「○○○の日」というようになるんじゃないだろうね、と夫は冷やかしますが、なかなかそうはいきません。それでは毎月、赤字ばかりになってしまいますもの……。