

軽井沢へ (1)あじわい

8月1日朝5時に横浜を出発して、約3時間半の運転で、別天地、北軽井沢に着きました。軽井沢は東京24区と言われているようです。新幹線では1時間ですから、東京人にとっては一番近い避暑地ということになるのでしょうか。昔、教会や学校の夏の行事は必ず、軽井沢でありましたので、汽車に乗ってやってきました。横川で停車中に、名物の釜飯を買うのが楽しみでした。汽車は、スイッチバックしながら、エッチラオッチラ軽井沢に登ったという思い出があります。

軽井沢は横浜の私たちには、少し遠いのです。圏央道を通って関越道に入るのも、東京から入るのも、同じくらい時間がかかります。けれども上信越道に入るとほっとします。妙義山のギザギザの彼方に、浅間山が見えて、ぐんぐんと山の中に私たちは吸い込まれていきました。昨夜は大雨だったようで、緑がさわやかで、すがすがしい感じでした。空気が全く違うので、はるばる来たかがあると言うものです。気温はだいたい20度でしたし、夜中に雨が降り、肌寒いくらいです。



白樺の傍で



白樺、コケモモの実、山ぶどう

軽井沢では孀恋キャベツを筆頭に、野菜が新鮮で、甘く感じられ、それも醍醐味の一つです。山荘の友人はいつも取れたての野菜や、名産のニジマスを揃えて、食事を用意して下さいます。しかも、ベランダにテーブルを出して、静かな赤松、カラマツの林を眺めながら食事ができるので、こんなにのんびりくつろげる食事はないでしょう。

また、ブルーベリーの最盛期で大粒のブルーベリーをたっぷり食べられます。もちろん、取れたてのトウモロコシは茹でて、お塩を振って、丸ごと食べます。枝豆が5本で200円という安さにもびっくり。しかも全部茹でて、一度で食べきってしまうほどの食欲をそそる美味にも大満足。

今年は友人がロシア文学者夫人から習ったという、ボルシチを始めて作ってくれました。私もレシピを習い、野菜を刻んだり、皮を剥いたりして、手伝いながら作りました。友人は限られた材料をうまく工夫して、おいしいボルシチを完成させてくれました。その夜はアメリカ人の友人も訪ねて来てくれて、遅くまで、料理の作り方の話が盛り上がりました。それぞれ、国は勿論、各自のやり方、工夫など、違いがあり、聞いていて面白いです。それにつけてもアメリカ人の食事の量はものすごいものです。

以前、ポーランドで食堂車に乗ったとき、憧れのボルシチを注文しました。そのときはただビーツの赤紫色をした、淡白なコンソメスープが供され、拍子抜けしたものです。ボルシチという語感からはやはり濃厚なポタージュ的、シチュー的なものを想像したのです。今回はコンソメではありませんでしたので、とても嬉しく食べました。ボルシチはウクライナ郷土料理で、それぞれの家庭の味を誇るものだとのことでした。次の朝、山荘の近くの八百屋さんは私のためにもビーツを掘ってきましたよ、と言うので、3個を200円で買い求めました。



帰宅後、息子の家族も旅行からそれぞれ帰って来て、揃ったので、「ボルシチ、食べる？」と聞くと「喜んで」ということで、早速お試し版を食べさせることにしました。ニンジン、パプリカ、トマトなど赤色の野菜を中心にして、スープを作り、ビーツを入れると、とても綺麗な濃い深紅のスープ、しかもおいしく出来ました。サワークリームを飾って、酸味とコクを楽しみました。私はあまり料理作りに真剣になれず、手抜き

のスピード料理が得意だと豪語(?)していましたが、これからはボルシチをレパートリーに加えられるかな?と思いました。でも、ビーツは普通のスーパーではあまり見かけませんね。