



先日、クリニックの待合室で順番を待ちながら、スマホのラインを友人に打っていたところ、隣りに座っている方が覗き込んで、文字が小さい、目がいいのねとお声をかけてきました。彼女は文字を「大」に設定しているとのことでした。そんなスマホの話から、どんどん話が進んで、彼女はキュウリ農家で、今年はよく取れたので、キュウリ、いる？とのことでした！

スーパーでキュウリ1本100円の値段ですから、ほしい！と申しますと、「取りにおいで」ということになり、頂いたのが上の写真の品々です。曲りなりに家計簿をつけていますから、ざっと計算するとスーパーで求めれば3000円程度になるかと思うほどでした。「自家用の野菜だから、お金なんていらぬ、今年はキュウリで大儲けしたから」とのことです。

大玉の梨はとても瑞々しく甘い。米ナスは焼き肉のタレをかけてステーキ風に。パリパリのキュウリは夫の好物の酢の物に。ジャガ芋は定番のポテトサラダに。ゴーヤはもちろんチャンプルー。そしてオーブンで焼き芋を！ラッキーとしか思えないような出会いでした。

横浜で生まれ育ち、農業未経験のご夫君が停年退職後に長野県中野市に畑を借りてキュウリ農家を始められたそうです。よく見かける家庭菜園とは全く違う、雑草一本生えていない、整然とした、立派な畑の写真を見せてくれました。かなりの収入になるとのことです。サラリーマンだった方がそんな転職、起業をされるとは驚きでした。そちらで、2,3週間仕事して、横浜に帰るとのことです。また、分けてくださるとのこと。



昨日は栗を頂きました。なんと、硬い皮、渋皮もすべて剥いてあって、きれいなクリーム色の栗です。持ってきてくださった方は山歩きがお好きで、円海山に秘密の栗の木があって、イガ栗をそこで拾えると言われます。ときにはムカゴも見つけられるそうです。それを採るのが趣味だと言われます。すぐに食べられるようにしてプレゼントしてくださるのです。有り難く、感謝でいっぱいです。

そうすると、今晚はさっそく栗ご飯です。冷蔵庫にある椎茸、人参、筍、鶏肉で炊き込みご飯用の具を作り、栗を並べて炊きました。

栗はホクホクとして、上品な、独特の甘さがあります。ご飯にはお味噌汁を添えます。お豆腐とナメコの味噌汁に三つ葉を散らし、香りをそえます。また、夫の友人がご実家の庭の力ボスを下さったので、酢の物に。お店のポン酢とは全く味が違うと言います。私の好きなだし巻き卵を焼きました。こってりとした昆布の佃煮に柴漬け。これこそ、完璧な和食！と一人悦に入って、ついつい、御代りしてしまいました。日本人で幸せだなあと思うのが、こういう食事ですね。