

三浦しをん「なにごととも腹八分目」

第3回 一人タコバ

両腕とも激しい痛みを襲われていた五十肩は、現在、右肩はほぼ完治、左肩は上腕部が少々うずく程度にまで快復してきた。

まあ、完治といっても、顔の横で右腕をピンとのぼして上げることはできない。たとえるなら、教室で挙手して、「先生一、わからないところがわかりませーん」と申告したくても、なんか微妙に肘が曲がってて腑抜けた態度に見える、みたいな感じだ。理学療法士さんも、「あれ？ 痛みはもうないんですよね。なのに腕が上がりきってないな」と首をかしげている。

念のため、五十肩に見舞われる以前の記憶を掘り返してみた。半年ほどまえの春ごろ、私は剪定バサミで植木の枝を切ろうとしたが、右腕がピンとのびきらないため、タッチの差で手が届かず、「面倒だなあ」と思いながら踏み台がわりの椅子を運んでいた。さらにずーとさかのぼって高校時代、体育の授業でバレーボールをやることになったが、私は両腕ともうまく上がらなくてボールを受け止め損ね、顔面レシーブをしていた。

結論：肩関節がもともと固かった。

後者のエピソードに関しては、肩関節というより運動神経の問題のような気もするが、とにかく私はずいぶんまえから、腕をピンとのぼして上げることができていなかったと判明した。

「まだ治ってないのかな？」

と困惑する理学療法士さんに、

「大丈夫です。これが私にとって MAX に腕をのぼして上げた状態だと思われまので、おかげさまで完治しました」

と言ったところ、

「それはちっとも大丈夫ではないですね」

と、肩関節の可動域を広げるべく、いっそう熱心なマッサージを施された。すみませんなあ、全関節カチカチ人間なばかりに、お手数をおかけしてしまって……。

これは「食エッセイ」のはずなのだが、第一回からずっと「五十肩レポート」の様相を呈しており、連載の趣旨を逸脱してしまっている。だが、ここから華麗に「食」の話へと展開させていくのがプロの技だ(?)。

右肩＝ほぼ完治、左肩＝上腕部の肉の奥のほうがにぶくうずく程度になったのを記念し、私はタコ焼きパーティーを開催することにした。むろん、パーティー参加者は私一人だ。

私の大好物のひとつがタコ焼きで、これまでも自宅で黙々とタコ焼きを作って食べてきた。一時期はタネの配合を熱心に研究し、「ほとんど水のように、これで丸く固まるのかかって不安になるぐらいのタネがベスト」と自分のなかで答えを出してもいる。タコ焼きは、度胸と(タコ焼きへの)信頼が大事だ。シャピシャピのタネでも、こちらがうろたえること

なく、どっしり構えてじっくり待てば、外はこんがりカリカリ、なかはトロトロの、おいしいタコ焼きとなる。

しかし五十肩のあいだは、タコ焼きづくりを封印せざるを得なかった。拙宅のホットプレートは、鉄板のみならずタコ焼きプレートや専用鍋にすぐ替え可能なすぐれものなのだが、ものすごく重い。シンク下の棚に収納してあるので、腕が上がらない状態でも手は届くものの、引っぱりだそうとすると、ただでさえ痛む肩が重みで引っこ抜けそうになる。

それで、「タコ焼き食べたいなー」と思いつつ、しばらく我慢していたのだ。いや、正確に言うと、さまざまなコンビニやスーパーの冷凍タコ焼きを買って、食べてはいた。冷凍タコ焼きにもいろんな流派(?)があり、どれもおいしかったが、私は特に、スーパー「サ○ット」で売っている大袋入りのタコ焼きが好みだった。大玉なぶん、タコがちょっと小さく感じられてしまうのが無念だが、ちゃんと一個に一切れはタコが入ってるし、レンジでチンするとなかがトロトロになるし、タネに混ぜこまれた出汁の塩梅<sup>あんばい</sup>もちょうどいい。

スーパーは地域ごとに「地元の雄」が存在するので、お近くに「サミッ○」がないかたも多いだろう。その場合はぜひ、「うちの近所のスーパーの冷凍タコ焼き」情報をお寄せください。機会があったときに立ち寄って購入します（タコ焼きにかける情熱）。

とにかく、ホットプレートを引っぱりだせるようになった私は、いそいそとタコ焼きプレートを装着。小麦粉、卵、顆粒出汁を水と牛乳で割り（←出汁を取る面倒くささが情熱を上まわったもよう）、シャピシャピのタネを作って、半球状の穴が並んだプレートに流し入れる。ついで、大きめのブツ切りにした茹でダコの足を、すべての穴に二個ぐらいつつ投入。味に変化をつけるため、一部の穴にはチーズやらウインナーのブツ切りやらも投入。細かく切った紅ショウガと、天かすをプレートに散らし、みじん切りしたキャベツでプレート全体を覆うようにして、あとは火が通ってくるのを待つばかりだ。

少し固まってきたら、プレートにはみでたタネを、竹串でキャベツごと各穴に集約させるようにすればいい。そのうち、半球状のタネを穴のなかでスムーズに動かせるようになるので、竹串を引っかけてころんとひっくり返す。気が向いたときにころころと転がすようにすれば、勝手に球状になってできあがり。

私は幾度となく繰り返してきたタコ焼きづくりから、心に刻みたい格言を導きだした。「ひとタコ焼きも、いつかは丸くなる」。当初はてんで手ごたえのないシャピシャピ加減でも、なんら案じることはないのだ。

こうして、ひさびさの一人タコパを満喫し、調子に乗って二巡目も焼いた。しかし拙宅のタコ焼きプレートは、大玉が一度に二十一個も作れる仕様なのだ。合計四十二個が焼きあがったわけだが、がんばっても八個食べるのが限界で、残りの三十四個はお皿に月見団子のよように盛って、ラップをかけて冷蔵庫にしまった。

それから三食×二日間、チンしたタコ焼きを食べつづけることになった。好物とはいえ、さすがにちょっと飽きたので、タコ焼きを食べ終えた翌日は、キャベツとウインナーの残りを使って焼きそばを作った。またソース味……！

なんとか「食」の話には展開させられたが、華麗な内容にはならなかった。

2023.11