

母と一緒に日比谷で、映画「メリー・ポピンズ」を見たのは、小学校3年のクリスマス頃だった。その帰り、銀座のあるレストランで、「ビーフシチュー」を食べた。あれから50年以上が過ぎたけれど、その味を、私は今も頭の中で再現することができる。

たやつか、挽肉に決まっていた。ところがそのビーフシチューには、なんと、牛肉の塊がごろごろ入っているのだ。平面でなく、立体の肉を食べるのは生まれて初めてだった。

大きな塊をスプーンの先で押した。肉に、すうーっとスプーンが分け入って、手ごたえもなく切れた……。同時に、肉の繊維が、ほろほろとばらけて、褐色のルウにまみれた。その繊維の断面の、なんとおいしそうなこと……。一切れ、スプーンで口に運んだ。「……！」

Taste of the Season vol.15

text by Noriko Morishita  
illustration by Mizue Hirano

# ルウのとろみ、冬の幸せ

エッセイスト 森下典子

「シチューミックス（ビーフ用）」の紙箱には、とろりとしたルウに包まれた、柔らかそうな牛肉の塊の写真がアップで映っていた。

寒い冬の夕方、母が、「今夜はビーフシチューよ」と言う。その言葉の響きに、いつも心がときめいた。わが家の小さな卓袱台が、外国映画に出てくるダイナーテーブルになるような気がした。

母はビーフシチューの時でも、必ず、ご飯と沢庵を出した。そこに不思議に違和感はなかった。私はシチューを食べながら、わざとスプーンにちよつとだけルウを残し、それでご飯をすくっていた。白いご飯に、褐色のルウの味がついて、それがおいしい。だから、スプーンに残すルウの量はだんだん増えた。けれど、ご飯にシチューを直接かけることはしなかった。そこに、「シチュー」と「カレー」の違いがあると思っていた。

昭和40年代、わが家のシチューに、大きな肉がごろごろ入ることはなく、入っているのは、相変わらずハムのように薄いピラピラした肉だった。

それでも私は、その褐色のルウに、あのビーフシチューの柔らかく煮込まれた肉の幻影を重ね、ルウのとろみの肉の風味に冬の幸せを感じた。

驚いた。顎を動かさなくても、舌の上で肉がトロ〜ッと溶ける。そして、ルウのとろみの中から牛肉のうまみと香りが魔法のように口に広がった。その時から、私の頭の中に、柔らかく煮込まれた牛肉の、あのほろほろとした繊維と、トロ〜ッと溶ける食感が焼き付いた。

ある食品メーカーが「シチューミックス」という顆粒タイプの即席シチュールウを発売したのは、その翌年だ。なんて幸せな時代だったのだろう。週末の夜、多くの家庭の夕食が、シチューになった。

もりしたのりこ／神奈川県生まれ。横浜市在住。日本女子大学文学部国文学科卒。「週刊朝日」の名物コラム「デキゴトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、「日は好日」「猫といっしょにいるだけで」（新潮文庫）、「いといたべもの」（文春文庫）など。近著に『好日日記 季節のように生きる』（ハルコ出版）がある。