



～料理、始めました～

弁護士 田中 勇輝

4月、5月と緊急事態宣言中、裁判、調停の期日も取消しとなり、少し時間もできたので、ひょんなことから料理を始めました。

実はお恥ずかしい話、生まれてこの方、ほとんど自炊をしたことがありませんでした。一人暮らしの時も、すべて外食か弁当、コンビニで済ませていました。

最近になって、牛ステーキを買って来て焼く、くらいはしていましたが、ふと緊急事態宣言中、気が向いて、チャーシューを自分で作れないものかと思い、そこから始めました。

大学時代、大学のすぐ横に、関東では有名な大盛りラーメン店「ラーメン二郎」があり、私もドハマリし、38歳となった今でも、東京に行った際にはわざわざ訪れたりしていますし、何年か前にできた京都店にも何度か足を運びました。ラーメン二郎は、写真のような見た目の大盛りラーメンで、本当かは分かりませんが、一杯食

べただけで1500キロカロリー以上あるようです。関東には本店の他に、いくつもの支店があり、今では札幌、仙台、京都などにも出店されています。普通のラーメン屋さんのチェーン店とは少し違い、おそらく本店の師匠からのれん分けを許された人が、自分なりの味付けをされているので、それぞれのお店によって微妙に味が異なります。そこが、ラーメン二郎にはまる人、いわゆる「ジロリアン」を生む理由だと思いますが、私も学生時代は、わざわざ湘南にサーフィンではなく、湘南藤沢店に二郎を食べに行ったりしました。ちなみに私が好きなのは、東京三田本店、京都店です。

そのお店のどでかいチャーシューを一般の方が再現したレシピがネットに公開されていたので、それに従って作ってみました。これがまた相当な再現度でした。

レシピというほどのものでもない簡単なもので、豚ブロック肉をたこ糸で巻き、ネギの青い部分、モヤシ、キャベツの芯と一緒に2時間程度ひたすら煮込んだ後、醤油・みりん・生姜のタレに15分つけ込むというだけのものです。これだけでほぼ、ラーメン二郎のチャーシュー（ラーメン二郎では「豚」と呼びますが。）が完成します。2時間も煮込むだけあって、相当に柔らかく、15分つけ込むだけで十分に



タレの味が染みて、ラーメンにびったりです。2時間も煮込まなければいけないというのが玉にきずで、食事前に2時間を確保できる時しか作れませんね。

そんなチャーシューを作ったことから、それなら他とも思い、以降、自分の好きな物を作り始めました。今は本当に便利な時代で、レシピ本を買わなくても、クックパッドなどのネットにアップされているレシピでも十分な情報が得られます。私はとにかく中華が好きなので、餃子、麻婆豆腐、青椒肉絲、回鍋肉を作ってみました。麻婆豆腐や回鍋肉は、わざわざ豆板醤、甜麵醬を買ってきて味付けをしてみました。少し入れすぎただけでかなり辛くなり味付けはなかなか難しいです。

さらには、カレー、ハンバーグ、ビーフシチュー、鶏の照り焼き、生姜焼き、唐揚げ、ミートソースパスタ、ボンゴレなんかも作りました。カレーは思っていたより煮込む必要がなく作れるもの

のなんですね。野菜も、人参、玉葱、ジャガイモを切るだけで良いので、手間も少なかったです。ボンゴレは、二人前程度なら唐辛子1本で良いのに、なぜか、1本では味が薄いんじゃないかと勝手に思い、2本入れてしまっただけで、激辛ボンゴレになってしまい、とても子どもには出せない料理になってしまいました。

写真はどれも見た目は最悪ですが、味は美味しかったです。餃子はどうやったらうまく綺麗にフライパンから剥がせるのでしょうか。肉料理ばかりじゃないかと思われるでしょうが、そうですね、わざわざ自分で作るなら好きな物を作ってしまうですね。そう考えると、家族の栄養バランスを考えて料理をする域にはほど遠いです。

料理をし始めてみて、見よう見まねながら自分のような不器用な人間でも、意外と美味しく作れるものかと驚きました。なぜ学生時代の暇な時に、コンビニでばかり買っていた日々自分で作らなかったのかと非常に後悔しました。自分は特に何となく料理を始めましたが、人は大体同じことを考えるもので、その後、テレビやインターネット記事では、料理を始める男性が続出などの記事が出ていました。

なかなか平日まで帰って料理というのは難しいですが、休日は今もせっせと作っています。

是非おすすめのレシピがあったら教えてください。

