

芋煮会・レポ



三瀬 英信

今年の芋煮会は、コロナ感染拡大第3波を前に、どうするかの議論もありましたが、伝統的なイベントでもあり自粛一辺倒では如何かとの声もあり、結論として、感染拡大防止策の一策として、メニューを“芋煮”の一点に絞り、配膳もテーブルに置いた器にワンバイワンで注ぐなどの配慮をしながら簡素に行うことになりました。

12月10日(木)の芋煮会は好天に恵まれ、ソーシャルディスタンス



に気を付けながら、特製の芋煮に舌鼓を打ちました。参加者は、ビジターを含め約80名でしたが、材料の仕込みは例年通り100名分を目途としました。エコグループは朝一番に保存しておいたゴボウの掘り起こし、大根をはじめとする野菜の収穫。勿論主役は、ならや産の里芋“越前大野芋”。エコの男性陣を交えて皮むきを行い、野菜類

の下ごしらえから調理は賄い担当と一緒に手際よく進め



られ、芋煮会開始の12時前には“特製の芋煮”が出来上がっていました。

国産和牛に“ならやま”の新鮮な野菜を煮込んだ絶妙な醤油味の芋煮は、例年にないほどの素晴らしいお味。ある会員様曰く“10年来の芋の中でも今年の芋煮は絶品!!”とのお声。調理に当たっていた女性曰く“最後のお塩一つま

みが効いたよね”と。

古くにこんな逸話があります。徳川家康から

「この世で一番うまいものは？」と尋ねられた近習(身の回りの世話をする側



近)の答えは「塩」である。また「一番まずいもの」も「塩」であると。さて、その心は？古今洋の東西を問わず、味の決め手は塩加減“塩梅”にありとの言われです。つまりは、食する人への“心配り”が“塩梅”をさせるのでしよう。また、“塩梅”は、何事にもバランスが大切ということにも通じています。



今年は新型コロナで始まり、世の中が一変しているままに、新年を迎えることになってしまいました。私たちの“ならやま”活動も一時期中止や自粛を余儀なくされ、各グループの活動にも大きな影響が出ました。エコファームは、季節と共に生育する作物がお相手で、時期を逸するわけにはいきませんが、依って、夏場から秋口にかけて多くの臨時活動を余儀なくされましたが、そのお陰で秋～冬野菜は、優等生とはいきませんでした。何とか大幅減少を免れました。

春にはワクチンも一般に拡大されるでしょうが、今しばらくは自



粛しながらの活動になると思われ。一日も早く新型コロナを克服し、社会に落ち着きが戻り、明るく、楽しい語らいの日が訪れますように。2021年が良い年でありますようにお祈りいたします。