陣馬山

アトリエから　　–男の料理ー

最近男の料理をテーマにした番組や雑誌が目立つように思う。先日一緒に山に登った仲間が、山頂でおにぎりを食べながら突然「おれ料理教室に通い始めた」と言い出した。しかも話によると数万円もする包丁を何本か買うまでしてである。料理を作ってくれる相手が居ないわけでないのになぜ、が私の率直な疑問であった。友のその言葉がトラウマの様に下山の道中にも残り、男が料理することを、あれこれと考えた。

「男子厨房に入るべからず」ましては料理をするなど以ての外が私の田舎の風習で、我が家は特に厳守していたようである。従って子供の頃は、ある特別な日を除いて料理は女性が全てやるべき仕事と根っから思っていた。ある特別な日とは正月の３日間で、この３日間は全て男が料理を作り女性達にご馳走をしなくてならないのです。

末っ子の私の役割は餅焼き、厳しい寒さの夜明け前に火を熾し、炭火で家族７人前の餅を焼く、それも焦げないように焼くのです。焼いた餅は櫃に入れ、そして炬燵の中にいれて、食べる寸前まで暖める。兄や父は雑煮以外にそれぞれの料理を作る。男だけで何とか苦労して出来上がると、グッスリ寝ている姉や母を起こすのが又私の役割でした。

子供の頃のその三日間は地獄のように思われたが、考えてみるとその三日があった為、母達が女性が文句も言わず家族の為に尽くしてくれたのかも知れない。遙か昔のそうした故郷の風習を思い懐かしみながら下山した。思うに、友の通う今日の男の料理教室とはかなり意味が異なるようで、その違いが過ぎ去った年月と時代の流れのように思われた。

楽居　編集責任　　入之内 瑛

アトリエ住人　　–地元の郷土料理、食材–

岡山の郷土料理は、藩主池田公の「一汁一菜」の倹約令に庶民が対抗し、「一菜」を具沢山にした『ばら寿司』です。酢飯に甘辛く煮て、細かく切った穴子・椎茸・干瓢他を混ぜ、上に酢締めの「鰆」に酢蓮・甘辛煮の椎茸・さやえんどう・錦糸卵を沢山色彩り良くのせ、そして春は蛤、秋は松茸のお吸い物「一汁」と一緒でした。
東京で寿司飯に刺身等だけの「ちらし寿司」を食べた時、東西食の文化の違いを感じ、また『ばら寿司』諸らしく思い出したものでした。（松尾邦子）

「そまんずし」
言葉のひびきからすると、こちらも「ばらずし」のような「おすし」系の食べ物を連想しそうですが、登場するのは全くの別物です。焙ったサバをだし汁にして野菜を煮込みそして、ここがポイントですが、そば粉を練って3㎝×1㎝ぐらいの短冊状に切っていれ、雑煮のようにいただきます。両親の郷土、鹿児島の料理です。　（横山陽一）

海岸いっぱいのわかめのカーテン、その下が遊び場所でした。湯に通したわかめを洗濯ばさみで留め、天日でからからに乾燥するまで干しておきます。時期になると庭にも窓先にもたくさんのわかめがつるされていました。わかめの間からちらとらと祖母たちの働く様子を見るのもまた楽しかったです。『葉山わかめ』は乾燥わかめも歯ごたえがあって美味しいです。　（小池なみ）

地元料理、食材ということで夕食前に我が家の冷蔵庫の中を探ってみるとわさびの茎の三杯酢漬けがありました。私の住む伊豆天城山の麓の河津はわさびの産地であります。
わさびの茎の三杯酢付けは、春に摘み取った若い茎の部分を三杯酢で漬けたものです。三杯酢の甘酸っぱさと程よい鼻に抜ける辛みが絶品です。酒のつまみにぴったり。これから夕食前の一杯のお供にいただきます。
（河津アトリエ　土屋雅史）

ウツボと言えば、獰猛な海のギャングといったイメージですよね？
高知ではウツボをたたきにして食します！
グロテスクな外見からは想像できないほどのおいしさです。臭みもなく、淡泊な味、独特の歯ごたえ。一度食べると止まらなくなります。
高知でも骨が多いため、手間が非常にかかるので、一部のお店でしか食すことは出来ません。
高知の珍味ウツボのたたきを是非食べてみてください。　（西村洋平）

新潟県の郷土料理といえばのっべが有名ですが、今回は「煮菜（にな）」をご紹介します。家庭によって使う野菜や味付けは様々ですが、元々は塩漬けにした青菜を塩抜きして調理する、雪国ならではの冬の保存食です。
我が家は、茹でて軽く絞った小松菜や大根菜と、細く切った油揚げで作ります。材料を鍋に入れ、鰹ダシと醤油で煮て完成！たまに大豆の打ち豆が入ります。素朴な青菜の苦味と油揚げからしみだすダシが堪らない母の味です。　（山田笑子）

特集　　–個性ある食の舞台　【台所】–

台所の変遷

平安時代の内裏や貴族住宅に、「台盤所（だいばんどころ）」という、女房がひかえて食事の配膳などを行う部屋がありました。これが「台所」の語源といわれています。

明治時代、「台所」は使用人の場でした。身分の低い者たちが使用するため、台所は家の中で格が低く軽視されていました。
また、土間での作業だったため、立ったりしゃがんだりと運動量が多く、現在のように衛生設備の整備も不十分だったため台所での家事は大変な重労働でした。

大正時代になると生活改善・住宅改善の流れに伴い、台所が主婦の場として見直されるようになりました。一番大きな変化としては、ガス・水道・電気の普及が進み、家電製品が登場したことです。これにより、格段に衛生的になり労働能率も大幅に向上しました。専業主婦という言葉が登場したのもこの頃です。

戦後、社会的な婦人の地位向上により、家の中でも主婦が優先されるようになりました。女性が社会で認められたことが家庭内にも影響し、専業主婦が職業として認識されはじめました。労働の合理化は更に追求され、各社が競って新たな提案を繰り返し、台所は劇的な変化を遂げていきます。台所と食事室が結合したダイニングキッチンは、台所を家の奥・裏方から、家の中心・表舞台へと転換させました。台所は家族のコミュニケーションの場として重要な位置を占めています。

現在では、家族同士だけでなく来訪者との交流の場という役割も担っています。そのため室内の美観を意識し、素材や色を選べるシステムキッチンが主流になり、暗く隠される場所から明るく見せる場所となりました。機能の追求・労働の合理化は止まることを知らず、家具など自由に構成でき、各個人の使い勝手のよいキッチンを好きなようにつくることが出来ます。また、主婦の代わりに主夫として男性が台所に立つことも珍しいことではなくなりました。

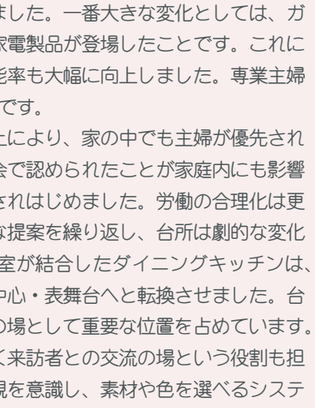
台所は、時代の変化・社会の変遷に伴い、個人に寄り添うように美しく、便利に変化し続けています。

作品紹介

■ 週末の家　LEE HOUSE

所在地　長野県蓼科
延床面積　141.03㎡
構造/規模　木造3階建
竣工　1988年7月

雑誌「LEE」が企画し読者400人の原稿（未来の住まい）を基に当社が設計した週末の家です。
大人数が調理に参加できるようオープンキッチンにしています。
カウンター式にしているので調理をしながら周りの人たちとの会話もはずみ、調理する人が、会話に取り残されることもありません。
リビングの延長として様々な人が立ち替わり調理ができるようにしているので、意外な人が料理の腕を見せてくれるでしょう。
また、IHヒーターを取り外すと炭火焼きのできるグリルが姿を現し、本格的な炭火焼き料理も楽しむことができます。



↑積極的に料理を楽しむことを意識したキッチンです。

■浦和の家

所在地　埼玉県さいたま市
延床面積　294㎡
構造/規模　木造2階建
竣工　2006年4月

↑完全に区切るのではなく、引き込み戸で区切ることでゆるやかにつながることを意図しています。
（上：キッチンより/下：リビングより）

来客時にキッチンを見られることに抵抗があるという要望もよくあります。
普段は二枚の戸を引き込み、ダイニングと一体的に使い、来客などあった場合は戸を閉めることによってキッチンがダイニングと区切られ、すっきりした印象となります。その時々の状況に応じてつなぐことも区切ることも可能なキッチンです。

■清里の別荘

所在地　山梨県北杜市
延床面積　299㎡
構造/規模　木造2階建
竣工　2003年5月

↑ダイニングカウンターとして使いやすいよう天板が大きく突き出しています。

IH調理器は壁側に配置し、シンクのみをアイランド型に配置したキッチン。
別荘という機能上、余計なものを排除し、家具の延長のようなシンプルなキッチンとして、インテリアとの調和を図っています。

生活スタイルに合わせたオリジナルキッチン

当アトリエでは生活スタイルに合わせたオリジナルキッチンをデザインしています。費用、寸法に合わせて形状、機能を含めて考えていきます。
近年は様々なメーカから機能的なキッチンが製品化されていますが、オーバースペックであることや、欲しい機能を積み重ねていくと大きく予算をオーバーすることも多々あります。
既製品から選ぶのではなく、一から考えて作ることは住まい手の方も自分のキッチンでの動き、本当に何が必要なのかの、再確認・発見になります。

↑ガラスの棚板で明るく開放的なキッチンに。
↓カウンター一体式のキッチン