

善ホエッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

76



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

「冷蔵庫の扉は畑直結。
農家さんの台所オーブン！」

前略、変わりはないか？
新しい年がやってきたね。さつき届いた年賀状で、ご馳走に囲まれて幸せそうな笑みを浮かべる君の姿を初詣させてもらったよ。あれは忘年会か何かの写真かい？今年も確実にウエイトを増やす一年になりそうだね。どうせまた夏が近くなると大慌てでダイエットを始めることになるんだから、今のうちにこつちに来て、雪かきダイエットでもしたらいいよ。おあつらい向きのことに、この冬の函館は例年より早くからまとまった雪が降り始め、連日の忘年会で摂り過ぎたカロリーも、家の前の雪かきで簡単に消費できてしまったよ。

余分なカロリーは雪かきでどうにかなるけど、連日連夜の居酒屋料理はちよつと身体に応えるね。そんな話をしていたら、同席したお客さんから最近オーブンをしたというお店の情報をいただいた。『げんきファームの台所』という、農家さんが始めたお店で、自分が育てた野菜はもちろん、生産者つながりで仕入れた新鮮で美味しい野菜を食べさせてくれる店だつて言うじゃないか。ちよつと新しい物好きの飲み仲間と聞いていたので、さつそく後日訪れてみた。

場所は鍛冶一丁目。中央図書館に沿って伸びる道を1kmほど北上した郵便局のすぐ手前。名前を聞いた時に「あれ？」と思つたけど、今までも何度かイベントなどで出店していたオーナーのお店だつたんだ。ほら、君の好きな食べ歩きイベントの「バル街」にも農家レストランとして何度か参加していたよ。確かそのときも自分の農場で育てた野菜を使った料理を提供していたつて。イベントの経験もいかして将来お店をオープンしたいつて話していたけど、こんなに早く実現していたんだね。

お店の雰囲気は、居酒屋というよりは店名のとおり「台所」という表現がピッタリな佇まい。旬の食材を使ったメニューが揃つていて、食堂として利用しているお客さんも多いみたいだよ。さつそく僕らもあれこれとオーダーしてみただけ、定番のポテトサラダをはじめ、白菜とひき肉のミルフィーユ煮も、根野菜のグラタンも、とにかく野菜が美味しいこと、美味しいこと。そりゃさうだよ、畑からそのまま野菜を持つてくるのだから。究極の産直野菜つてやつさ。前にイベントで食べた時にも美味しいと思つたけど、今回は美味しさのレベルが遥かに上がつていた。自分が美味しいと思つた野菜をどうすればもっと美味しく料理できるのか、追及し続けるその姿勢が味にまで出ていたよ。もちろん、野菜だけでなく肉料理の研究も熱心で、たんぱく質が固まりきらない61℃の低温で長時間じっくりと調理したジューシーな豚肉には、僕も友人も頬つぺたが落ちてもお構いなし。一瞬で食べつくしていたよ。

また、生産者同士のネットワークも広いようで、冬の野菜の少ない時季だというのに美味しい野菜が揃つていたよ。サラダに入っていたトマトは、寒さで甘みが増すまで完熟させるよう特別に作つてもらつていたそうなんだけど、夏のトマトにはない深い甘味が素晴らしかつたなあ。

え、そんなに色々と紹介されたら、新年早々に函館に行きたくなるつて？ ははは、確かに僕も手紙を書きながらお腹がグーグー鳴つてるよ。夜11時までやっているからまだ間に合うなあ。今から夜食を食べに行つてこようかな、なんて言つたらまた自分ばかり美味しいもの食べてるなんて怒られるかな。お弁当やケータリングのサービスマも行っているそうだからお願いしてみたら…つて、さすがに遠すぎるか。まあ、次の休みに来るといいよ。新年会がてら二人で食べに行こう。それじゃあまた。

