

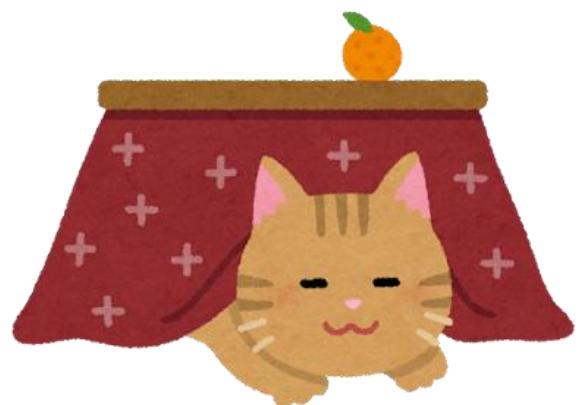
寒い時期の食べ物のお話

だいぶ気温も下がってきて、特に夜は肌寒く感じる日が増えてきましたね。それでも昼間に歩き回ると汗ばんでくるので、汗が嫌いなあん Do はまだ薄着でがんばっています。

さて、みなさんは「寒くなってくると食べたくなるもの」や「冬になると思い浮かべる食べ物」がありますか？

(テレビなんて見ない、という人もいるでしょうが、) テレビのCMでも「鍋物のもと」などが流れる季節になってきました。寒い季節は、鍋物をはじめとする温かい食べ物がおいしい季節でもありますよね。あん Do の実家は、タラや鶏肉が主役で、そこに山の幸であるキノコを入れたり、畑の野菜がたっぷり入ったり、という鍋が多かったように記憶しています。

コタツでみかん、というのも最近ではピンと来ない人が多くなっているのでしょうか。冬場はどうしても野菜が不足しがちなので、ミカンやリンゴをせっせと食べさせられていた記憶もあります。





ほかに、甲高い笛を鳴らしながら軽トラック
で売りに来る石焼き芋屋さんを追いかけて買
いに行く、など「そういえば最近やってないな」
ということを思い出します。

大人になって自分でお酒を買うようになると、あん Do の場合は「冬場は魚
のおいしい季節」という意識が強まりました。特に日本海側にはカニや寒ブリな
ど、名物やブランドになっているものも
ありますね。値段が高いものにはなか
か手が出ないのですが、一度は食べてみ
たい、と思うものもたくさんあります。



「気温や昼の長さ以外で季節を感じる」という感覚は、外を歩くときに街路樹
の紅葉に気を向けたり、季節ならではの食べ物を食べたりすることで養えます。
せっかく日本に住んでいるのですから、自分の口に入るものの産地や素性を気
にしながら食事を楽しむと、学びもついてきてお得ですよ。

25/11/13 (鍋の具材を当てながら食べるのもおすすめ) あん Do