

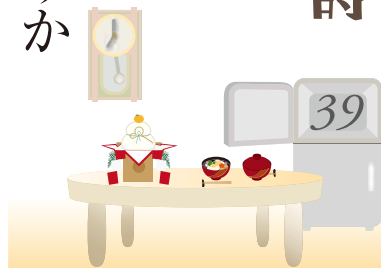
# 食卓の風物詩

一月【おせち料理】

子どものころに

遊んだ君は

今も元気だろうか



平成最後のお正月となりました。おせちはネットで注文するという家庭も増えてきました。が、届いた人気のおせちが画像と違う、重箱スカスカといった苦情を聞いたことがありますね。

元日の手紙の束に、今年もきみは、笑顔の／ほかはもうおぼえていない。北の友人からの一／枚の端書を探す。いつ／もの乱暴な字で、いつ／もとおなじ短い言葉。元気か。賀春。

(長田弘「賀状」より)

## 伊達巻

-レシピ-

①はんぺん1枚をスプーンでつぶし、卵2個、味醂大1、砂糖大1、醤油少々と合わせて混ぜる。②卵焼き器に油をひいて材料を流し弱火で両面を平らに焼く。③すだれで丸く巻いて形を整えて切りそろえる。



妹一家と新年を迎えたある年のことです。「届いたおせちを冷凍していたのを忘れていたわ」と、妹は大慌てで解凍したのですが、待てません。持参した赤飯を先にいただくことになりました。

皆様のご家庭では自慢のおせちの一品を作られるでしょうか？我が家は牛肉の八幡巻と伊達巻は欠かせません、といっても人気がなくて、一人で食べることになりました。「伊達」とは『にほん料理ものしり事典』（志の島忠・浪川寛治）によれば、着物の伊達紋様から出た言葉とか。海老や白身魚のすり身をつかわなくても、「はんぺん」で代用できますよ。

詩人・寺田操