



料理研究！？

産総研の加藤先生よりバトンを託された都立産技研の林と申します。加藤先生には、関東支部若手の会の活動など、大変お世話になっていることもあり、「エッセイ次よろしく」と言われた際に、「わかりました！」と即答しましたが、いざ書き始めてみると何をネタに書いたらよいのか分からず途方にくれました。途方にくれて情けない顔をしていた私の目に、おいしそうなピザの広告が目に入り、「そうだ！料理に付いて書こう！」と思いつきましたので、私の趣味である料理について書きたいと思います。

料理を始めたきっかけについては覚えておりませんが、小学生の頃から台所に立って母親の手伝いをしたり、レシピ本を読み漁^{あさ}っていた記憶があり、子供の頃から慣れ親しんでいたように思います。日常的に料理を始めたのは十数年前になり、結婚がきっかけでした。結婚当時、妻は社会人として働いておりましたが、私はまだ修士2年生の学生であったため、養ってもらっている私が、朝・昼（弁当）・晩のご飯を作る担当となりました。料理担当となって初めて気がついたのですが、料理を作ることと化学実験作業はよく似ております。料理のレシピは実験手順書に相当し、分量を測定した材料や調味料をレシピの手順どおりに調理すれば、生成物として料理が完成します。実験と同じと思うようになってから、毎日料理することへの抵抗感は全くなり、むしろ楽しい作業となりました。（食器の洗いだけは好きになれませんが…）

私の料理に対する情熱(?)は、職場の居室にも調理器具一式を整えさせました。特に、職場では数年前からお昼休みの時間を利用して、職場の空き地を耕して野菜作りを行っており、夏場には新鮮な野菜が大量に手に入ります。栽培している作物の一例をあげると、プチトマト、きゅうり、オクラ、ゴーヤ、サツマイモ、かぼちゃ、モロヘイヤ、ナスなどになります。夏に収穫可能な野菜が多いため、最盛期には大きめのバットに山盛りの野菜が収穫でき、新鮮な取れたての野菜を毎日のように職場で調理して食べておりました。このすばらしい職場環境が、職場の移転に伴い終了してしまうことが今でも残念でなりません。

私が料理を作るなかで最も楽しいのが、これまでに自分が作ったことがない料理を作るときです。初めて作る料理というのは、レシピの手順どおりに行っても失敗しがちであり、どのような味で仕上がるのが予想できな



職場の畑で収穫間近のナスと筆者

いところが最も楽しい点です。なお、未知の料理を作るには、その料理のレシピを調べて手に入れる必要があるのですが、料理のレシピというのは、同じ料理であっても数多く存在します。その数多いレシピの中から、どのレシピを採用して着手するかを、必要な材料や調味料の種類、調理手順などを比較して、自分の味覚に適合しそうなレシピを選びます。この選ぶ作業も意外に面白く、実は調理するより好きかもしれません。

料理好きで、料理全般を私(夫)が担当していると他人に話をすると、大抵妻は羨^{うらや}ましがられます(特に既婚女性に)。でも、私は家庭の料理担当者としては致命的な欠点があります。その欠点とは、レシピの手順に従って調理した「初物料理」が食卓に並んだ後、連日のように同じ料理が食卓に並ぶことです。厳密には同じ料理ではなく、自分好みの味のレシピを作り出すため、調味料の量や材料の種類などのパラメータを少しずつ変化させ、試行錯誤しながら生み出された料理です。しかし、仮にどんなに美味しい料理でも、毎日のように食べれば飽きてくるし、試行錯誤により新しいレシピを作り出すことの楽しさが妻には理解できないため、「またこの料理ですかー」と大層迷惑しているみたいです。しかし、どんなに妻に呆^{あき}れられようと、新たなレシピを生み出す研究(?)を辞めるつもりはないので、研究を生業とする人の習性(私だけでしょうか?)と思ってあきらめてもらうしかなさそうです。

今回のエッセイは、東京電機大学の保倉明子先生にお願いいたしました。保倉先生、お忙しい中、快くお引き受け頂きありがとうございました。

〔(地独) 東京都立産業技術研究センター 林 英男〕