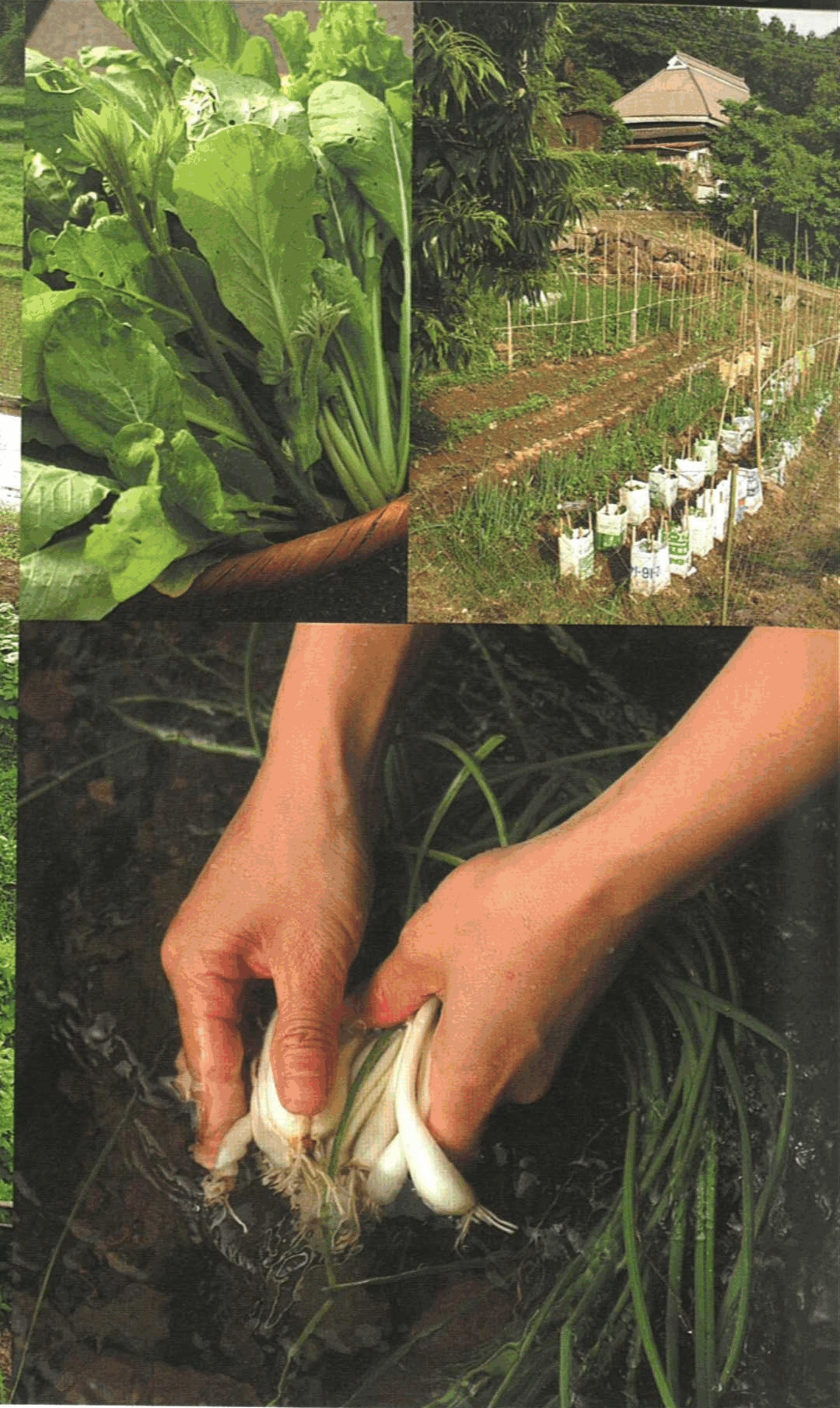




こころも体も よろこぶ 郷土料理の数々。

「天ぷらは、新鮮なものを揚げながら食べます」という健さんの声で夕餉がスタート。

今晚の夕食は、前菜、豊後赤地鶏の炭火焼、山菜の天ぷら、ドジョウ石鍋、モクズガニの塩茹でとガン汁。「いったきまーす!」。天ぷらを揚げる健さんを横目に、まずは前菜から。シャクシャクとした歯ごたえのウドは、さわやかな木の芽の酢みそがぴったり。滋味深い豆腐は、自家製柚子胡椒で。なかでも一番ハマったのが、鶏! 特製のタレにつけてこんだ地鶏は、炭火で香ばしくいぶされて、ワインや日本酒がすすむ、すすむ。

「ドジョウはね、酒に漬けるとあばれないし、骨が柔らかくなるんよ」。「これ、20度の日本酒、真剣辛いよ」と押し入れから秘蔵酒を持参。私が持ち込んだワインに健さんの日本酒を持ち寄って和気あいあいと酒盛りを楽しむ。基本、自分が吞むための料理と言いつても健さんが、客にとってもそれが一番嬉しいわけだから言うことはない。夜は、始まったばかりだ。

いろんな体験ができる環境なのです。

「大豆の香りがたってきたね」。甘くとろけるできたての豆乳に、うっとりしていると、健さんがブドウ園から帰宅。右手にモクズガニ、左手にドジョウ、顔には満面の笑みだ。挨拶も早々に畑へ出る。「ちよつと山のスーパーマーケットに行ってきますから」。茶目つ気たつぷりの美代子さんを先頭に、畑や庭を巡れば、小松菜、菊菜、らっきよ、ユキノシタ、ウド、山芋の新芽など旬のものがどっさり。夕食の下ごしらえが済んだら、地元の温泉へ。「風呂から上がったら、んーまいっ」ということにしましうと健さんがニカッと笑い、颯爽と男湯に入っていく。

10歳になるチャボの小次郎は「ゆずりはの里」の看板鳥として訪れる人をもてなす



カニの中でもひととき濃厚な味わいのモクズガニ。オレンジ色の卵にはエキスが凝縮



元気いっぱいのドジョウは石鍋に寝かせてもまだピクピク。命をいただく、ありがたさ



庭先で摘んだウドの天ぷらは、野趣あふれる味わい。新芽の多くは、天ぷらで食べられる



大豆の旨みが生きたできたての豆腐は、見た目も清らか。柚子胡椒をつけていただく



ぶるんとやわらかな豆腐を型に入れる。豆腐づくりには、昔ながらのさらしが大活躍



採れたてのみずみずしいらっきよに感激! 青い部分は、味噌汁や卵焼きに入れて食べる