

食いしん防災コミュニティ部会がいく！

(第71回 2024年4月)



防災と無関係なばかりか、内容ゼロのことばかり書いて各方面からお叱りをちょうだいしているこのコーナー。新年度を迎えて心新たにすることもなく、これまで通り役に立たないことを書く。

食いしん防は食いしん坊ではあってもグルメではないので、微妙な味の違いは判別できない。たとえば米の銘柄についても、「う～んやっぱりコシヒカリは美味しいね♡」とかの違いにはこだわらず、炊き立てであればどんな米でも美味しく感じられる口である。



食いしん防のアンテナに引っかかるのは、**ご飯によく合うおかずがあるかどうか**。健康にはよくないかもしれないけど、濃い味付けのおかずがあれば、何杯でも食べられる。

こう書くと、米のことはどうでもよいと受け取られるかもしれない。確かに品種にこだわりはないが、**炊き方は重要だ**と思っている。上手に炊かれたご飯の出してくる店は、それだけでポイントが高くなる。反対にそこがひどい店（アルバイト店員が調理しているチェーン店に多い）には、あまり行きたくない。おそらく品質の低さをごまかすために、味付けを濃くしているのだ。

ものすごく上手に炊けたご飯が出てくると、逆に薄い味付けのおかずで食べたくなくなる。美味しい漬物とかね。浅漬けなんて最高だ。味噌汁もいいな。

寿司の中でも、ちらし寿司が好きだ。ちらし寿司は、具よりも**ご飯そのものの美味しさが勝負**どころになる。アルバイトではなく、その店でもっとも上手に炊ける人が担当しているに違いない。だからほとんどハズレがない。

さらに、**おこわ飯**もまた大好物なんだな。噛みしめて食べてると、つくづく美味しいと感じる。



ところで、「ご飯とあまり相性が良くないのでは？」と食いしん防が思う食材がある。**グリーンピース、小豆などの豆類。栗。山菜……** いっしょに口に入れても、あまりご飯と馴染んでない。まるで他人のようによそよそしい感じだ。

よく考えると、これらは全部**おこわ飯の定番食材**ではないか。普通の米とはマッチしなくても、**もち米とは相性抜群**なのだ。

そこではたとひざを打った。これは、美味しいコメにあっさりした漬物が合うのと同じ理屈ではないか。おこわ飯はそれだけでも美味しい。味の濃いおかずはむしろ邪魔になる。でも単独では寂しい。そこで、味の主張はなくても食感に変化を与える豆類などとタッグを組んだ。そう考えると納得がいく。

ちなみに、上手に炊けたご飯・ちらし寿司・おこわは、炊き立てばかりでなく冷めても美味しいんだよね！



栗おこわ♡



山菜おこわ♡



美味しいご飯にはこれで十分

TOPICS

☆5代目食いしん防災部会長、誕生！

湖東まち協防災コミュニティ部会で、4年に渡って部会長を務めてきた“湖東のモーフィアス”こと小杉光史氏が、令和5年度をもって勇退した。ご心配なく！ 退くのは部会長だけで、部会員としては活動を続けます。

代わって5代目となる部会長に、小堀和彦氏が就任することになった。温和人柄のナイスガイ・小堀部会長の手腕によって、湖東地区の防災体制はますます強化されていく……はずである。食いしん防災部会に幸あれ！

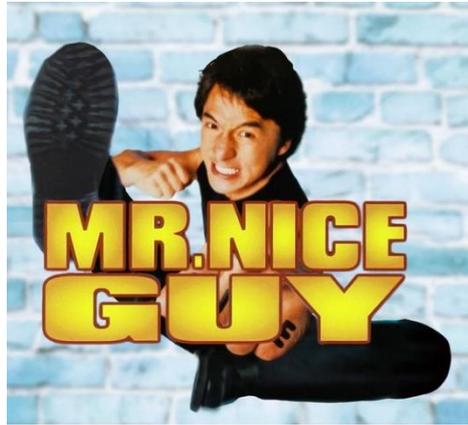


ナイスガイで検索したらこんな絵が。

小堀さんとはちょっと違うな……

これもちょっと違う……





これが一番近い！

今後の活動予定

6年度の防災推進員さん、よろしくお願ひします。
6月くらいに「こと防」全体会（研修）を開く予定です。

※ 出前講座の申し込み受け付けます！

勝手にQ&Aコーナー

Q：小堀さんは5代目とのことですが、歴代の部会長はどんな人が務めていたのですか？

A：初代は、湖東町時代に消防団長を務めていた岡村佐市郎さん。2代目は、市消防団の副分団長だった谷田辰弥さん。3代目が同じく元分団長の小島秋彦さん。4代目の小杉光史さんは、現役の分団長と、消防団経験者が続いていました。小堀さんは、こと防の防災推進員から部会に入っていた方です。

Q：ご飯の美味しさは炊き方で決まるとのことですが、やはり電気炊飯器より釜炊きの方が美味しいのでしょうか？

A：何を隠そう、4代目モーフィアス部会長は釜炊きの名人。食いしん防もご馳走になったけど、格別だったね！ 電気炊飯器でも、水加減とかいほどきがちゃんとしたら問題なし！ でも長時間の保温はNGだね。



楽しい質問、お待ちしております！

（文責：こじまっちょ）

