

健康相談室二ユース 第四十七号

発行 駿河台大学 健康相談室委員会

令和七年七月 発行

タスマニアの台所から

◎ スポーツ科学部 岩橋 真知子

タスマニアのアートスクールで油絵を学んでいたところ、私は小学生の娘とふたり、お肉屋さんの裏にあるアパートで暮らしていた。奨学金のおかげで学業は続けられたが、贅沢はできない。それでも、美味しいものを食べたい気持ちは変わらないう。よく娘に3ドルを握らせて肉屋にお使いに行かせた。たつぷり肉のついた鶏の手羽が1キロ買えた。娘のお目当ては、赤いソーセージのおまけ。うれしそうに受け取って帰ってくる姿が愛おしかった。その店では、放し飼いの鶏の卵も売っていた。硬い殻の中には、薄い色の黄身がふつくと詰まっついていて、その卵で娘とパンケーキをよく焼いた。大学で出会った友人アニータは、ラベンダーの香りをまとい、パティックのヘアバンドで髪を束ねた、青い目とそばかすの愛らしい女性だった。彼女はベジタリアンで、卵や乳製品は口にしても、動物の命を奪った食べ物は一切食べなかった。私たちはお互いの家を行き来し、それぞれの食文

化を楽しむディナーを開いた。アニータが作ってくれたカネロニは絶品だった。牛乳にレモン汁を混ぜて作ったリコッタチーズにほうれん草を和え、大きなパスタに詰めて焼き上げる。上にはモッツアレラと手作りのトマトチャツネがとろり。豊かさとは、こういう食卓のことだと思った。

私は日本料理を用意したが、出汁の問題に直面した。お好み焼きを作ったが、食卓に出す直前にソースに鰹出汁が入っていることに気づいたこともあった。そこで、タスマニア産の新鮮な野菜を天ぷらにすることにした。玉ねぎと人参のかき揚げ、マッシュルームを丸のまま揚げた天ぷら。鰹出汁の天つゆは作れなかったが、醤油で代用するとアニータは「オイシー」と笑ってくれた。やはり天つゆで食べてほしくて、日本に帰国するたびに昆布を買うようになった。瓶に昆布と干し椎茸を入れただけの水出汁も、タスマニアの思い出の味だ。

大学院を終え帰国した今では、もっぱら手軽な顆粒出汁に頼っているけれど、今夜は久しぶりに昆布で出汁を取ってみようか。湯気の向こうから、「オイシー」と微笑むアニータの顔が、ふわりと浮かんできそうな気がする。



【健康相談室について】

○ 健康相談室 開室について

【曜 日】 月々土曜日(祝日・日曜日除く)

【時 間】 九時～十七時迄

【電話番号】 042(972)1783(直通)

【場 所】 第二講義棟一階 学生ラウンジ隣

※夏期休業中、閉室となる日があります。来室の際は、健康相談室にお問い合わせてください。

○ 「学生相談」の予約方法について

* 来室による予約

健康相談室までお越しください

* 電話による予約

健康相談室の開室時間内にお電話ください

電話番号 042(972)1783

* ネットによる予約

駿河台大学ホームページより

学生生活 ↓ 健康管理・保険のサポート ↓

健康相談室 ↓ カウンセリング申込フォーム

の順に進み、予約してください。

後日、健康相談室より電話をいたします。



