

## トムソーヤへの道 第2章 飯炊きマスター

ガンコ山に来るお客さんのほとんどは、家族連れで、どちらかというとキャンプなどやった経験がない、もしくは少ないという方が多いのです。食事はどんなものを作ったらよいかという、問い合わせも多くあります。アウトドアライフの食事の喜びとは、グルメにこだわるのではなく、素朴ながらも、普段とはまったく違う体験の中で、家族揃って感動するような食事の時間を発見し共有することが、本当の喜びです。

グルメなんて金さえ出せば、どこでも手に入るが、薪で飯を炊く時間なんてお金では買えないプライスレス。お金で買えるものは、マスターカード、お金で買えないものが、ガンコ山マスターへの道です。

まず、水加減、これは比較的簡単、よく手のひらなどで分量を測っている方もいるが、一番確実なのは、米、水それぞれ分量で測ることです。基本はそれぞれカップ同量にすること、米1合カップ5杯の5合なら、水もカップで同量入れることです。水加減で難しいのは、むしろ新米、新米は水気が多いので、逆にカップ同量より少なめにします。

飯を炊く薪は、杉化政策でどこもクヌギが少ないので、杉の薪とモウソウダケを併用することとします。杉の火が、いい火になりオキになる前にモウソウダケの割ったものを入れて火勢を大きくしてやります。モウソウダケはアブラ分が多く、熱量が多い。薪ストーブには、モウソウダケを入れてはいけないほどの熱が出るのです。杉で不足する熱量をモウソウダケで補うこととします。

火が最高潮に達する頃、飯がグツグツと煮え噴き上がるようにします。重要なのはこの、噴き上がりを鍋釜の中で感じることです。噴き溢しがないと、飯に芯が残って食べられません。火勢熱量が最高潮に達し、噴き溢しがあったことを感じたところから、火勢を自然に減少させ火をオキにしてそのままかけておきます。飯が噴き上がってから、いつまでも火勢を強くしていると、飯が黒焦げになってしまいます。

だから、飯が噴いたかどうかというのを確認することが飯炊きのポイントになります。いい加減な薪の量をぶち込んでそのまま遊びに行ってしまうと、飯が噴いたかどうか、わからなくて失敗することが多くあります。だから火勢と熱量が最高点に達した時の飯の状態だけは確認する必要があります。噴いてからは、鍋からの煙の落ち着くのを待ち、新しい薪をくべず、薪の状態をオキへともっていきます。約20分位火勢を自然に弱めてオキにしてかけておき、さらに火から釜をはずして、10分蒸らします。こういう一連の過程の中で、途中で不安になって鍋釜の中を見ようと、蓋をはずしてみたりしてはいけません。

火を最高点にもって行って、噴きこぼれて、オキの火にもっていき、そして火から釜をはずします。この間にすることは、蓋をあけることでなく、きつとご飯が美味しく炊けるはず、と強く信じ、美味しく炊けますようにと、念じつづけること、そして、食べる時には家族揃って旨く炊けていますようにと、再度祈って、ドキドキしながらみんなで蓋を開けます。しゃもじで、かき混ぜて、焦げがうっすらとでもあれば、最高のデキです。だれかが、飯を口に入れて試食する。美味しければ、わーっ、と叫び声をあげて、家族の感動の輪が広がります。その時、どんな豪勢なおかずよりも、白いご飯の味を実感するでしょう。

本当の酒飲みが、酒の肴に豪勢なものを求めないように、本当の旨い飯も、豪勢な具など選びません。直火で炙ったシャケ一枚と漬物でもあれば、満足するものです。

もう一度思い出して下さい。焚き火の火は愛の火です。その愛の火で炊いたご飯は、愛の塊なのだということを。それを、知ってこそ、真の飯炊き道を究めるマスター、飯炊きマスターと言えるのです。