

特集

【冬の楽しみ】

a winter activity

バックカントリー

TN

私の「冬の楽しみ」は、スキーです。

最近では、青森県の八甲田山がブームでした。八甲田山では、ロープウェイで容易に山頂まで行くことができ、スノーモンスターとも呼ばれる樹氷群に会えます。そして、山頂からバックカントリースキーを楽しむことができます。アジア系旅行者も、滑らないまでもこの樹氷群を一目見ようと山頂まで来ており、結構、賑わっています。定年を迎えた大先輩方も、長期滞在で楽しんでいるようです。

バックカントリーではスキー場の管理区域外を滑走しますので、雪庇や雪崩等の危険を伴います。そのため、私は必ずガイドさんをお願いするようにしています。ガイドさんは、現地の雪状況や天候に詳しく、また景色を楽しめる場所も把握されているので、安心して任せることができます。

それでも過去には、長野県で滑っている最中に前方の雪面にピシッと亀裂が走り、そのまま横向きに流されたことがあります。部分的な表層雪崩です。幸い10秒程度(?)で止まりましたが、こういう場面では時間がとても長く感じられて、いろいろなことを考えます。よく「走馬灯のように・・・」とはいいますが、実際にはこれまでの記憶を振り返ることはなく、立ち上がったほうがよいのか？横に逃げられないか？下方にいる友人は気づくかな？友人に逃げて～と叫ぶか？等と考えていました。

それこそ当時は「怖かった！」と思いましたが、今となってはよい(?)思い出です。

こうした経験も糧にして、「死ぬまで死なない」をモットーに日々を楽しんでいきたいと思います。



鱈釣り

ワニ

冬は海釣りがとても美味しい季節である。海は巨大な熱容量を有しており、関東であれば、冬でも凍ることが無いため、想像しているよりも寒くはない。

冬の釣物はいろいろあるが、私が好きなのは鱈釣りである。日によってムラがあるのが最大の難点ではあるが、10月中旬くらいから東京湾や相模湾で結構な大きさの鱈が釣れ始める。私の場合、ほとんどルアーのキャストで釣るが、魚が大きいだけに釣り味もなかなかよい。

しかし、本当に美味しいのは、釣った後の鱈の切身である。帰宅後に釣った鱈をまな板に乗せる。見ての通り、鱈は鋭い牙が突き出た獰猛且つグロテスクな風貌の魚ではある。

だが、捌いてしまうと、さきほどの醜悪さから一転して、脂がたっぷりと乗った得も言われぬ麗しの切身が出現する。魚は大きいものの、骨も肉も柔らかいため、捌くのは実に簡単である。

鱈は大きいほど脂が乗って美味しく、特に冬の鱈は極上である。後は、皮を炙って刺身で食してもよく、塩焼きとしてもよい。一日で食べきれない大きさの魚ではないため、残りは西京味噌に漬けて、西京焼きにして食すとする。これではばらばらは食料に困らない。

今日は、塩焼きにして旨肉をご賞味するとう。ちょうどいい塩加減と焼き加減の脂の乗った切身を堪能する。スーパーなんぞでは買うことができない釣り人だけの特権である。ということで、私の冬の楽しみの時間がゆるやかに過ぎていくのであった。



【冬の楽しみ】

a winter activity

やっぱりクリスマス！

フランボワーズ

何歳になってもクリスマスが冬の楽しみです！煌びやかなイルミネーションを見ると、今年もこの季節がやってきた！とワクワクしてしまいます。

クリスマスが一番の思い出は、大学4年生のときドイツ・ロマンチック街道をめぐる旅で体験した本場のクリスマスです。ドイツの街中は夕方になると、もう真夜中かと思うほど真っ暗になります。そんな暗闇と寒さの中でクリスマスマーケットの光がなんとも言えない暖かさを放ち、安堵したのを今でも鮮明に覚えています。

クリスマスマーケットでは、可愛い装飾品やおもちゃのほか、シュトローレンやレープクーヘンというドライフルーツがたっぷり入ったお菓子がずらりと並んでおり、見ているだけでお腹がいっぱい。どのお店に並んでいる商品も可愛らしく、何を買っていいかなかなか決められませんでした。小さな天使のオブジェをお守りとして買い、今でも大切に飾っています。また、どこへ行っても必ずイエス・キリストの誕生を描いたオブジェが飾られていましたが、場所によって表現の方法が異なるので、それを鑑賞するのも魅力の一つです。

ロマンチック街道巡りで一番印象に残っているのは、中世の街並が残るローテンブルクのクリスマスマーケット。幼いころに思い描いた絵本の世界が本当に目の前に広がっており、世の中にはこんなに綺麗な場所があるのか・・・と思いました。どれほど美しい景色だったか、言葉では伝えきれないので、ぜひ一度行ってみてください！笑

そして、いつか子どもが産まれたら、一度はドイツのクリスマスマーケットに連れて行ってあげることが、私の夢です！



星 空

FK704

冬の楽しみは、星空を見上げることです。夏でも星空を見上げることはできますが、冬は夏とは状況が異なります。

異なる点として、気温や湿度が挙げられます。気候変動の影響なのか、私が子供だった頃と比べて近年の夏は気温が高く、熱帯夜が続く状況となっています。こうした状況で長時間星空を見続けると、星空を見る楽しさよりも、環境による不快感のほうが勝ってしまいます。この点、冬は防寒さえすれば快適に楽しむことができます。

また、冬の星空は夏の星空と比べて、目につきやすい星の数が異なります。冬ではオリオン座の周辺に明るい星が多く、見応えがあるとともに、他の星座の位置を把握する基点として役立ちます。目印となるこれらの星々が月日が経つにつれて西の方へ移ろいゆくさまは、次の季節が到来することを知らせてくれます。

ところで、最近私が気に掛かっていることに、星座の存在があります。現代では88種の星座が定められ世界で認識されています。星座を定めることは、天文学上の共有認識を形成するためには必要なことであり、教育上も役に立つことと思います。

しかしながら、星空を見上げたとき、私はときどき違和感が生じることがあります。星座の知識があると、どうしても星座のことが頭をよぎり、星座を探す作業を始めてしまうのです。明るい星を見つけるとは、“あの星は〇〇に違いない”とか、“そこに□□座があるはずだ”とかいう思考に陥り、他人が定めたものをそのとおりに「発見」して満足するという具合です。星座の知識が増えるにしたがって、星々を純粋な気持ちで観賞したりそこから自由な発想をしたりすることが妨げられているかのように感じることもあります。

今ほど星座の知識がなかった頃は、星々を見てもっと自由な発想をしていたように思います。もし願いが叶うなら、一度すべての星座の知識を忘れてしまいたいくらいです。今度、流れ星をみたときにそれを願ってみようかと思っています。

特集

【冬の楽しみ】

a winter activity

イルミネーション

ぽてと

事務所前の丸の内仲通りは、冬になるとイルミネーションで彩られます。普段、わざわざイルミネーションを観に出かけるほどのロマンティックな感性は持ち合わせていませんが、仕事帰りに観るとやはり綺麗で毎年密かに楽しみにしています。

私の故郷である仙台市でも、毎冬「光のページェント」と呼ばれる大規模なイルミネーションが行われています。光のページェントでは、定禅寺通りの巨大なケヤキ並木が何十万個もの電球で装飾されます。近年流行っているカラフルなイルミネーションとは異なり、は電球色のみのシンプルな電飾なのですが、4列のケヤキ並木で光のトンネルができ、その規模にはなかなか圧倒されるものがあります。夏の七夕祭りに比べると知名度は落ちますが、主に市民や企業からの募金で運営されており、仙台市民に愛されているイベントのひとつです。

私が小学生のときに、親の仕事の都合で川崎から仙台に引っ越したのですが、引っ越した当日に光のページェントがちょうど開催されており、なにやらスゴイ街にきたのでは、と子供心に感じたことを覚えています。その後、成長に伴って仙台の地味さ具合を実感することとなるのですが、イルミネーションを観ると少しワクワクするのは子供の頃の思い出のためなのかも知れません。



おでん

たろう

冬になると食べたくなるものの一つに「おでん」があります。幼い頃はおでんがあまり好きではなく、晩御飯がおでんと聞くとテンションが下がっていましたが、大人になると不思議なもので「おでん食べたいな〜」と感じるようになりました。ちなみに好みの具材もだんだんと変わってきて、昔は卵が好きだったのが、今は味がよく染みた大根を好むようになりました。

おでんは地域によって様々な種類がありますよね。最近ではスーパーでもご当地おでんがパックで売られているのを見かけるようになりました。私の生まれ育った地域では、おでんにつけるものと言えは断然甘めの味噌で、それが当たり前だと思っていましたし、コンビニのおでんも味噌がセットでした。そんな私、上京して初めて出汁のみでおでんを食べました。最初は物足りなかったのですが、今はむしろ出汁のみの方が好きになってしまい、家で食べるときも味噌はつけません…。

地元のおでんの他に私が食べたことのあるご当地おでんは、金沢おでんと静岡おでん。金沢おでんは、明確な定義はないそうですが、塩ベースの出汁のおでんです。特徴としては他の地域では見られないおでん種が沢山あること。小さなかにの殻に、かにの身やカニミソを詰めて蒸した「蟹面」や車麩、肉いなりなど珍しい具材がいっぱいです。静岡おでんは、濃口醤油を使い鶏ガラおよび牛すじでだしを取った長年継ぎ足しの黒いつゆを使用します。はんぺんは焼津産の黒はんぺん、すべての種に竹串を刺し、「だし粉」と呼ばれるイワシの削り節や鰹節、青海苔をかけて食べます。

その他にも鹿児島おでんや青森おでん、姫路おでんなど、まだまだたくさんのご当地おでんがあるみたいです。寒くなるこの季節、ぜひご当地おでんを食べに出かけて温まっていかがでしょうか。

