

## (貧乏の楽しみ方 お料理篇)



物事をするのに、これを作ろうと思って材料を集めるの時と、材料はこれがあるから、何が出来るかなとおもう時の二通りがあるような気がします。

それで見ると、こと料理に関しては、僕はおおよそ後者です。

まず、冷蔵庫にあるものをチェックして、それで何が出来るかを考えます。足りなければ、そこで初めてスーパーに足を運びます。

理由は、あまりお金がないからです。ビーフシチューを作ることを決めて、ルーや牛肉やニンジンやジャガイモ、タマネギを買い出しには行きません。

あるのはオーストラリア産の安い小間切れ肉だけ。他には何もない。お金も少ない。

でも、おいしくは食べたい。これをなんとか旨く食べられないだろうか？

と考えると、スーパーに以前行ったときに、無料サービスでおいてあった和牛の牛脂を片手いっぱい載ってきたのがあったのを思い出しました。

「これを使って炒めたら和牛っぽい味にならないだろうか？」

で、いつもよりたっぷり目の炒め油になるように牛脂のミニパックを数袋分フライパンに放り込んで、炒めてみると、あららら、あらら。

さすが大草原で育った豪州産の牛だけあって、筋肉が発達しているので肉質は硬いことは硬いんですが、ステーキと違って小間肉で薄いので、それほどかちんこちんにはならず、見事味と香りだけは和牛っぽくなったじゃないですか！！

ワンパック 200 円台で 200 グラム、そこそこ量もあり、しかも味は相当に和牛のお味。

これにご飯と、ミニパック二つづりで 100 円の有機豆腐に 60 円の貝割れとおかかをたっぷりかけたものでお夕飯。

あ〜、豪華豪華！！

やっぱり、必要は発明の母。貧すれば鈍すではなくて、窮すれば通ず。

貧乏も結構楽しめますよ。

いや、というより、そこそこの貧乏は、工夫する楽しみを与えてくれるのがいいような気も

します。