

「食べる楽しみ」は 語れども 語れども 語り尽きないですが・・・

2022年9月14日

太田隆次

「食べる」は2021年9月度のテーマでした。

前は少年時代の我が「食べる」を米穀通帳、配給制、学校給食、コッペパンなどの思い出を書かせて頂きました。

今回はその続編で、1「駅弁」と、2「楽しい地方のホテルの食事」を書かせて頂きます。

1. お気に入りの駅弁

社会人になると出張が多くなり、地方の駅弁が楽しみでした。

デパートでも時々「駅弁大会」がありそれも楽しみでしたが、実際は旅任せで客席の窓から買ったり、時間に余裕があれば飛び降りて発車ベルを気にしながら売店で急いで買うのも楽しみでした。私のお気に入りベスト2を紹介します。

もっとも昨今は列車もスピードアップしたり、コロナ禍で駅弁を買う程の長距離列車に乗ることはなくなりました。

(1) 西明石駅の駅弁「引っ張りだこ飯」

『ひっぱりだこ飯』弁当。たこ漁でつかわれるたこ壺を模して焼き上げられた容器の側面

には、3Dな蛸

があしらわれて

いてキュート。

もはや、これは

お弁当箱ではあ

りません。



さすがに丸ごとのたこは入っていませんが、たこ壺のふちのぎりぎりまで具材がつまっていて、おいしそう！このお弁当は、平成10年の明石（あかし）海峡大橋開通を記念し、明治36年創業の老舗『淡路屋』が考案したものです。山陽新幹線の西明石駅の駅弁として販売が始まりました、

今では販売場所がひろがり、ロングセラーの定番商品になっています。食べ終わったら、たこ壺型容器は是非お土産として持ち帰ってください。

（2）「峠の釜飯」（とうげのかまめし）

軽井沢横川駅で群馬県安中市にある「荻野屋」が製造・販売していた駅弁です。長い間、日本一の名物駅弁でしたが、現在は新幹線の開通により車内販売です。

ゴージャスな弁当です。



（鶏肉・ささがき牛蒡・椎茸・筍・ウズラの卵・グリーンピース・紅しょうが・栗・杏）

直径 140mm、高さ 85mm、重量 725g の益子焼の釜に入った薄い醤油味の出汁による炊き込みご飯です。

特製の釜でこの釜を持ち帰れば家庭でも実際に 1 合の御飯を炊くことができ、「おぎのや」の公式サイトで炊き方が紹介されています。

2. 地方のホテルの食事は楽しい

仕事から地方への出張が多かったので、地方色豊かな 朝食や夕食が何よりも楽しみでした。若き頃の懐かしい思い出です。わけても奈良の「日航ホテル」の朝食は、和洋のバイキングスタイルで、奈良名物の「茶粥」や特産の「漬物」は、奈良はよく知っている筈なのに意外と初めてでした。



終わり