

## ホームベーカリー



父の葬儀も終えて、帰郷するべく諏訪から東京に戻った日は、あいにく大雪となった。帰りの鹿児島への飛行機は、往復割引の効く最大限の七日目を取

っておいたから、あと二泊出来る。西国分寺、小金井にいる長男、次男とそれぞれの所へ一泊ずつして、

孫たちと遊んでから帰ろうと思っていた。流石に友人達に会うには神経が疲れ果てていた。

夫は、半年前まで中堅の損保会社の子会社の社長をしていたので、後輩たちと久しぶりの一杯が楽しみだからと雪の中を出掛けた。夜は、半年前まで一緒に生活していた都心に同居している三男坊と未婚のところへ二泊して、帰る日に新宿で落ち合つと云って別れた。

長男のマンションに腰を下ろすと、どつと疲れが出て、昼間から床をとつてもらつて横になった。その夜は、近くで写真屋をしている長男や五才の孫娘と一緒に近況を話合いながら夕食を済ませた。食後嫁さんが隣の部屋で何かごそごそやっている。聞けば、明朝の食パンを焼くために材料をセットしたのだという。パンは買うものとはばかり思っていたが、今は簡単に自分でも焼けるといつ。

翌朝も朝から大雪である。テレビでは交通も麻痺状態と報じている。籠城も疲労回復のための天の配慮かもしれない。息子がお弁当持参で店に出てから、ゆっくり自家製のパンを味わった。流石に市販のものより香ばしくおいしかった。わが家は四十年前の新婚時代からずっと朝はパン食である。いつも切らさぬように心掛けているのだが、鹿児島も入来では食パン一斤買うのにも車が必要である。材料ならば買い置きが出来るからこれは便利だと、新しがり屋の私は大いに興味を持ったのだった。

帰郷して、私は夫にパン焼き器は家庭の必需品な

のだと説き伏せて、川内の電気屋さんまで一緒に見に行った。メーカー品は結構なお値段であるし、そうでないものも嫁さんの話より五千円も高い。帰ってから嫁さんに電話で聞いてみると、彼女のそれは東京の生協の直販品だから、必要ならこちらで買って送りますと言って、カタログをFAXしてくれただ。勿論即座に注文する。

十日程して待望の荷が届いた。大きめのソーイングボックスほどの簡単な器械である。早速、ミニユアル片手に普通の食パンの材料を揃えて分量を量り、焼き上がり時刻を翌朝七時半にセットした。朝起きて茶の間に入ると、美味しそうな匂いがプンプンする。心ならずもパン食にさせられている姑も、

「このパンは美味しいね。あなたの作ったものはやっぱり美味しい。」

と言ってくれる。

「おかあさん、これは私が作ったんじゃないんですよ。器械が作ったんです。」

と言いながら私も満更でない。

ミニユアルを繰ってみると、パネトーネの作り方も載っている。パネトーネは八王子にいた頃、自家製のパンを売る店で時折買っていた。ドライフルーツの入ったイタリアのパンで、結構高いものだった。何事も器用にこなす従弟の嫁さんが、訪れた際に自分で焼いたからとお土産に持たせてくれたことがあって、それがまた美味しかった。今度はこれに挑戦しよう。

材料は、基本的には食パンと同じだが、加えるものが結構多い。卵二個、バターも食パンの六倍、ドライフルーツも百十五グラム必要だし、香料もミニラエッセンス、レモンエッセンス、コアントローとある。アニスシードも小さじ一杯ほどと書いてある。先ず従弟の所へ電話して嫁さんにコアントローとは何だろつと聞いた。

「それは香り付けのお酒なのよ。なければブランデーでもいいんだけど。あれは発酵やいろいろと手がかかるからこの頃は作っていないけど。」

今はお利口さんの器械が出来ているのよ。材料を入れればもう自動的に発酵やら休ませして焼いてくれるの。あなたの味を思い出して作ってみようと思ってるの。」

そつだ。アニスシードのことを聞くのを忘れた。まあゴマとクルミでも入れておこう。最初の練りの後でフルーツを入れれば、あとは焼き上がりを待つばかりである。そして結果は上々であった。材料が結構かかっているのだから美味しいのは当然かもしれないが。自己満足のあとは、皆に食べさせたくなるのが人情というもので、それからは折りにふれては焼いてプレゼントしている。ただ一斤焼くのには四時間もかかるので、そろそろ大量生産は出来るものではないし、材料もいつも揃っている訳ではない。

昨年お仲間になった同人雑誌「火の鳥」から小沢聖子さんが南日本文学賞を頂いて、仲間主催の祝賀パーティーが開かれるという。お世話になっている三人に食べてもらおうと前日朝から取りかかった

のだが、結局三斤焼くのが精一杯だった。夜は帰りのバスがないので、お仲間のところへ泊めて頂くことにしたから、そこへ先ず一斤と思った。

朝、天文館の奈良迫ミチさんのところへ寄るとまだ朝食前だという。パネトーネ半斤を置いて買い物に出た。夜パーティーでお会いしたら、とっても美味しかったと言われてまたまた自己満足。吉井和子さんにも半斤。懐かしいものといった感じでお持ち帰りである。結局この処マスコミでもご活躍中の三嶽公子さんのところへ泊めて頂いた。三嶽さんは三人のお子持ちだからと残りの二斤がお土産となった。ご主人が

「美味しい。天才的だ」

とおっしゃった由。当分このパン焼き器はフル稼働し続けそうである。

(平成8年4月)