

のいっちゃん便り

野入 仁は、友人から“のいっちゃん”と呼ばれております



こんにちは！7月になりました。7月といえば土用丑の日ウナギの日です。でも、近年ニホンウナギは絶滅危惧種に指定されるほど激減しました。ウナギが減った原因はよく分かっていないそうです。ウナギをたくさん食べられるように完全養殖が早く実現できるといいですね。

◆35年ぶりの再開

神奈川県の実家に住んでいる、大学時代の後輩の大蔵さんと35年ぶりに会いました。きっかけはLINEの友達に彼が入っていたのです。昨年5月に“友だち自動追加”を押したときに入ったようです。でも不思議なことに彼の電話番号の登録は無いのですよ。そして今年の3月にメッセージが入りました。「6月21日(金)に福岡のシーホークホテルで会社のイベントがあるのですが、翌日合いませんか？」もちろんOKですが“何でしょうか？”という話になって“釣りに行こうか？”となりました。「そしたら21日(金)はウチに泊まって翌日釣りに行ってその日は釣った魚で飲んで日曜日に帰ればいいよ。」とすぐに話は決まりました。イヤ～、話が早いってイイですねー。大蔵さんは音楽サークルの1年後輩です。一緒にバンドはしなかったのですが、なんか気が合いよく遊びました。飲みに行ったり、東京から九州まで2人で車で旅行してその時は私の実家にも泊まりました。卒業後はリコーに就職し今では事業部長です。彼の実家は横浜なのですが小田原と熱海の中間の真鶴に家を買ったため新幹線で東京の芝浦まで通勤しているそうです。

そして、いよいよ6/21になり夜9時過ぎにシーホークに迎えに行き我が家に連れてきました。その日は11時頃寝て翌朝3時半に起きて出港地の伊万里の波多津に出発です。大蔵くんは釣りはほとんどしたことが無いそうなので比較的簡単なアジ釣りです。道中これまでの色々な話をお互いしましたが、話し方や仕草が変わっていないので35年もブランクがあるとは思いませんでした。



サビキ仕掛けでアジを次々に釣り上げます。

6時半ころポイントに到着し釣り始めると早速アタリがあり小型ですがアジが順調に釣れました。しかし2時間位でアタリが無くなったため移動することにしました。移動した先は少し沖のポイントで、波があったため大蔵くんは船酔いでダウンしてしまい、船室で3時間位寝ていました。再び湾奥の波静かなところに戻るとやっと起きてきて釣りを再開しました。15時頃まで釣って家には17:30頃到着。帰ってくると早速捌いて料理開始です。数えてみるとアジは85匹でおまけでアコウが2匹釣れました。今日のメニューはアジフライとお刺身



小型が多かったのですが、まずまず釣れました。

それでは、作り方です。

具はみじん切りにしてフライパンで炒めます。



炒める時にウェイパーを大さじ1杯くらい入れます。



ある程度炒めたら一旦取り出します。次に溶き玉子を加熱し少し固まったらご飯を乗せてクルッと



返して炒めます。冷ご飯の場合は温めておきます。ご飯がほぐれるまで

炒めたら具を戻して更に炒めます。塩胡椒を少し振りフライパンのフチから醤油を回しかけて香ばし



さを出します。ゴマ油を少ししたらしてもいいです。お皿に盛って完成です。



です。新鮮なアジのフライとお刺身は格別です。お酒も話しも進みます。ホントに久しぶりなのでお互い風貌は変わったのですが、話すとき全然違和感が無く、あの頃に戻ったみたいでした。今は大学時代の友人は近くに誰もいないので誰とも付き合いは無いのですが、昔の友だちに会うとかつての記憶が蘇ります。やっぱり友だちってイイものですね。

◆簡単“焼き飯”の作り方

私が時々作る焼き飯の作り方をご紹介します。チャーハンではなく“焼き飯”です。10分位でパッと出来て結構いけるので良かったら作ってみてください。材料は、・ソーセージ2本（シャウエッセンなど。焼き豚の代わりです）・玉ネギ ・ピーマン ・玉子、味付けは「味覇（ウェイパー）」という中華だしの素を使います。

◆終わりに・・・

ようやく本格的な梅雨の様相になりましたが、すぐ梅雨明けしそうですね。このところ昔の友だちに会うことが続きました。来月は高校の同窓会があるみたいなので楽しみです。

