

今月は食品シリーズの2巻目です。昭和の食卓はワクワクしましたね。

11.缶詰はバラ色

清水はみかんとツナの缶詰を北米に輸出して大きくなった。羽衣缶詰（はごろもフーズ）は地元企業だ。みかん、白桃、パイナップル缶詰は子供のごちそうだった。風邪で寝込んだ時、何か冷たくてツルリと喉に入るものと言えばフルーツ缶詰だ。誕生日会に缶詰を開けてもらってご機嫌です。甘い汁（シロップ）も冷やしてゴクリと飲み干す。うーん、甘露、カンロ。この頃、パイナップルは生のものは見たことない。輪っかの形をしているのか？まさか。こんなにキレイに誰が剥いているのか？自分で剥くと悲惨な姿になる柔らかい白桃と黄桃もドーム型にきれい。やっぱり白桃は高かった。



清水定番のみかんの缶詰、 憧れのパイナップル ツルリと白桃 、 ご飯にマグロ味付フレーク

シーチキンもマグロ味付けフレークも清水港の名物で沢山の魚の加工工場があります。ここはメッカです。ここで高級な白アスパラと蟹缶詰の話しをします。お正月に親戚の家で新年会をやったとき、ちょっとハイカラな金持ち叔父さんがアスパラ缶詰を開け、白くフニャフニャな食感のアスパラをサラダに載せます。その横には、更に高価なズワイガニの缶詰があります。白アスパラ缶詰は好きではありませんが、カニは金箔を纏ったぐらい神々しく映りました。それから10年ぐらいして生の緑のアスパラを八百屋でみたり、姿がある冷凍カニを年末に食べるようになりました。段々、冷凍技術、運送技術が向上し産地の食材も食卓にならぶ昭和の黄金期を迎えます。

12.ふりかけとお茶漬け

丸美屋の「のりたま」(1960年,昭和35年)は幼稚園のころからと思います。幼稚園の頃、静岡の家(駿府公園裏の西草深町)で食べた記憶がうっすらとあります。衝撃的な美味しさです。日本人が好む最大公約数を見事に当てた味です。海苔、卵、鰹節、こしあん、サバ削り、調味料。え！こしあんが？と不思議がる。大好きなアニメ「エイトマン」のシールを集めるために沢山買いました。その後、味変として「本かつお」や「すきやき」も素晴らしい。特に「すきやき」は見事な味でした。これだけで白米が進みます。





その後、永谷園が攻めてきた。ふりかけとかぶらず、お茶漬け一筋、海苔茶漬け、わさび茶漬け、鮭茶漬け、梅茶漬けと続く。土日の昼食は余った白米にお茶漬けや茹でシラスをかけてサラサラとやるのがこの時代の定番の昼食だった。まだパンや麺が食卓の市民権を得ていない時代です。永谷園のお茶漬けシリーズで集めたのが東海道五十三次の広重が描いた宿場の浮世絵のカードです。全部集めるのは至難ですがハマった。

※のりたま

1960年（昭和35年）に発売されて以降、高い人気を得ている。1963年（昭和38年）に丸美屋食品工業がスポンサーを務めたテレビアニメ『エイトマン』のシールをおまけに付け、大ヒットした。

13.鯉節を削る

鯉節はいつごろまでカンナで削っていたのだろうか？。少なくとも小学校低学年までは家にあった。定位置はあの食器戸棚の下扉の中。味噌汁の出汁や煮物にかける鯉節は子供が削る。新品の大きい鯉節は接地面積が小さくて削りづらい、また小さくなると手を切りそうで怖い。使い込んだカンナの表面の木は茶色に光っていた。それが美しい家庭の歴史を刻む。コリコリ、シャリシャリとリズムカルに削る。歯の向きがあるので、手前から奥側に運ぶ。力を込めすぎると厚切り(出汁用)で母親に文句を言われる。ふりかけが出る前はこの削りたての花鯉に醤油を垂らしてご飯、おにぎりの具にした。ちょっと高度になるとカンナの歯をトンカチで叩いて高さを調整して厚みを制御する。今でも、おにぎりの具はおかかが一番好きです。ちなみに、もう手にもって削れない5cm以下の鯉節は子供のおやつがわり。舐めて、舐めて、イヌの骨のように大事に気長にチューチューと吸っていた。やがて、パック詰の花鯉が出回り家庭から削る音が消えた。



14.魚屋のお刺身セット

昔、お刺身と言えば、魚屋で注文して取りに行った。「増田ですけど、600円ぐらいでマグロを作ってください。」と電話で注文して、右図のような薄緑色や新聞紙に値段が書いてある。魚の解体をずっと飽きずに見て、あの処分した内蔵、頭は何処に行くのか？夏はいいけど、冬の水仕事は冷たくて大変だ。時代は過ぎ発泡スチロールのパックの刺し身盛り合わせがスーパーに並ぶようになった。清水では昔からマグロのサクの固まりがあった。K子と実家に帰省して、昼に普通に白飯と中トロマグロが出てきた。大ご馳走であった。でも寿司で好きなネタはカップ、河童、タコ、玉子、生姜です。



昭和40年代の魚屋の刺し身

15.レトルト時代突入のボンカレー

1968年（昭和43年）2月12日に、大塚食品工業から出たレトルトカレーの衝撃。私が11歳、小学校5年の時。静岡の家で知ったのはずっと後の中学校時代と思う。落語家の笑福亭仁鶴が出演したテレビCMは、時代劇『子連れ狼』のパロディで大ヒットした。そこからはご存知のサクセスストーリー。登山の友としてよく食べた。ご飯だけ炊いて、これをかければ雲上のライスカレーを懐中電灯の下で頂く。その後、他社からも出て、今や激戦となっている。今、自宅では定番の日曜日の夕食にレトルトカレーとイトーヨーカドーのナンとサラダをセットメニュー（右写真）で頂いている。



日曜夕餉の定番のレトルトカレー

16.激戦インスタントラーメン

黎明期から現在に到るまで、ものすごい数の種類が出ては、消えているので、ここでは3種類だけ思い出の味を紹介します。Fさんはどのパッケージに思い出があるでしょうか？

日清焼そば（昭和38）

粉末ソースが独特な味で、液体ではないので振りかけが下手だとソース味が斑模様になる。フライパンに水を張って、沸かして麺を入れて、蓋で蒸らして、ソースをまぶして、皿にもって、振りかけをかける。最後の振りかけが大事。この当時カヤクの野菜も入っていないが、カロリーでお腹が満たされれば満足。これを皮切りにエースコック、明星と続々出てきた。今はカップ焼きそばの定番のみんな大好き、1975(S50)年発売の「ペヤングソース焼きそば」(群馬県伊勢佐木市)はかなり後からです。

エースコックワンタンメン(S38)

乾麺でワンタンが入っていたのはエースコックだけ。豚のコックさんがマスコットの独特の乾麺の味がする。♪ブタブタコブタ、お腹が空いた、ブ〜！が脳裏から離れない。

ハウスシャンメン(1973) しょうゆ味

今となってはハウス食品のインスタントラーメンはもうありませんが、このパッケージは見覚えがありよく食べた。味が出てくる。最初は醤油味が定番ですが、生き残るにはあと3-4種類ぐらいの味バリエーションがないとブランドで生き残るのは難しい。

これぐらいにしましょう。キリがない。これも登山の相棒として活躍してくれた。雲上の醤油ラーメンは格別です。



粉末ソースが独特の味だった。



ワンタン麺はエースコックだけ



今は亡きハウスのインスタント

●おまけ「献立を考えるのもめんどくさい」

F先生の朝ご飯と昼はどんな感じでしょうか？一人になって、栄養が足りているか？心配です。人間の身体は1年かけて食物由来の元素に置き換わるので、日々の栄養素の取得が来年の身体を作っています。

以下は最近の定番の朝食です。目覚めのヤクルトから始まって、パンと夕飯の残りのおかずと納豆。昼食はフルグラ（日清の大豆フルグラ）です。アマゾンで12袋を一括で頼み、黙っていれば各自、この鳩の餌のようなフルグラにミルクに浸して食べます。2ヶ月強で消化する。



或る朝食の景色。黄色のオオキンケイギク(大金鸡菊)は駆除指定の外来生物