

『香笑版』

(医)厚生会

訪問看護ステーション すみ香
〒852-8054長崎市エミネント景山町2-5

TEL(095)855-0511 FAX(095)855-0500

Mail:kn-sumiha@michinoe.or.jp

「香笑版」発刊にあたって

みなさま、いつもお世話になっております。すみ香です。
本当に突然ですが、すみ香では季刊誌『香笑版』を発行することにしました。
絵、写真、創作料理の紹介、詩、エッセイ、作品に関する感想…ご紹介ください。
訪問看護で出会う、個性的で魅力的なみなさんの、交流の場にして頂ければ幸いです。



投稿作品

★ばちどカトリーヌ★ Byばめ



《編集担当者より》

新年明けましておめでとうございます!!

みなさん、年末年始はゆっくりできましたか? 季刊誌『香笑版』を読んで頂きありがとうございます。

寒い時期は家から出たくないですよね。そんな時は、コタツに入りながら、マンガで笑って、美味しい料理作ってご飯食べると、幸せな気分になりませんか? 今度作ってみようと思います!

皆さんもどんどん投稿してくださいね。本年も宜しくお願い致します。

投稿作品コーナー 今宵の一品 第一話

【投稿者コメント欄】

どうも、カツサンドです。

今回、初めて載せさせていただきました。

少しでも楽しんでいただけると幸いです。



「…たいま」

誰もいない真っ暗闇に吸い込まれるような小さい声でつぶやく。
肌を突き刺すような寒気があふれる玄關で茶色の地味なパンプスを脱ぎ捨てた。

「…」

今日は特に寒れた。
なぜなら、顧客データの3分の1が新人のミスで吹き飛び、それを打ちなおすのにほぼ一日かかったからである。
そのくせ、その新人はろくに打ち込まないときた…。

「…あのととき、強く叱ってやればよかったかな」

そんなマイナス思考が頭をよぎる。

でも、今そんなことを考えても後の祭りだ。切り替えていこう。

「よしっ！料理つーくろっ！」

自分の気持ちを切り替えるかのように、玄關の右側にあるスイッチを入れ、廊下口明かりをとす。その明かりにつられてか、私の気分もすこし晴れてきた。

静かに、しかし確実に足を進めて行く私。
向かっている場所は…キッチンだ。

小さめだが、高機能なキッチン。
部屋を探るとき、キッチンだけは遠くから物件を探した甲斐があった。
多少私がかスタムしたこともあるが、とても使い勝手がいい。

「…包丁よし、まな板よし、お皿よし」

指差し確認しながら調理器具をチェック。
その後、冷蔵庫と野菜置き場を一巡り確認し、今日のラインナップを確認する。
これは、私…『**飯時 貞理奈**（しろさき まりな）』がほぼ毎日欠かさず行っているルーティン

ワークである。

「えーっと、何か食べたいけど…鍋とか後始末が大変なものは嫌だなあ」

そんなことをつぶやきながらさがごそと野菜置き場を探すと、ごろっとしたジャガイモが23個見つかった。
そういえば実家から送ってもらったのだった。

「ジャガイモとなれば…!!!」
母親から学んだレシピを頭の中で紐解いていくと、とあるモノがびんと来た。
確か、冷蔵庫に…。

「…あった。スライスハムと、ピザ用チーズ」

冷蔵庫を開けて目的のものを見つけ、にんまりする私。

この3つで今宵の一品…『**ジャガイモのチーズ焼き**』が確定した。

~~~~~

料理を終え、フライパンに乗せていたふたを取る。ぽわっとした湯気とともに暖かい熱気が立ち登った。

「…いいじゃないのいいじゃないの」

にんまり笑いながら大皿に今宵の一品を乗せ、ケチャップをかけていく。  
そしてご飯をつぎ、それをテーブルまで運ぶ。

「いただきますっ！」

箸でジャガイモを切り、ケチャップとともにご飯に乗せて1口。

口の中でホクホクのジャガイモとチーズのハーモニー、そしてそれを引き立てるようにハムとケチャップが共演する。  
それに続いてご飯の甘み…。

「これよ！この味この味！」

幼少期から食べなれた味。確実に私のDNAに刻み込まれた味。  
それを今食べることが出来ていることに感謝。

昔から、困ったらいつもこれを作ってもらったっけ…。

『元気が出るから』って…。  
…そのとおりだよ、お母さん。

「…よし、あしたもがんばろっ！」

天井のLED電球を見つめながら、私はそう気合を入れなおした。  
【一品目 終わり】

【参考レシピ】

じゃがいも 2個  
ハム 2枚  
溶けるタイプのチーズ 適量  
しお こしょう

作り方

- 1 ジャガイモを洗い、レンジで4〜5分チンします。
- 2 皮ごとジャガイモを斜めにし、ハムは短冊状に切ります。
- 3 フライパンに油を熱し、ジャガイモとハムを入れます。
- 4 焦げ目がついたらチーズを乗せてさらに焼きます。
- 5 チーズがとろけたら完成です。

ペンネーム：カツサンド