

## 串打ち三年 焼き一生

朴仁

人生初の10連休「どこに行こうか、何をしようか」 悩むこと数週間。

テレビを見ていると、「連休中は野外でバーベキューでしょう」と紹介している。早速家族の予定を聞いてみると妻と娘は同窓会とか旅行とか予定が入っており、勝手に遊んでねと言われる始末。

頼みの友達もゴルフとか家庭サービスとかで、まったく予定が合わない。近所の居酒屋も10連休とか。

連休中何を食べようか、保存の効くものを買いだめしておくとするかと、スーパーの広告を見ていると「これは便利！ 家族団らん お家でパーティー 野外でバーベキューにも最適」と宣伝している広告を発見する。何を今さらと思いながら見ていくと、一人バーベキューという機械を発見。「本格派・独身・単身赴任に最適・利用者も大満足」と書いてある。確かに串が5本くらいしか置けず、焼きあがるのに時間がかかるようだ。

どーせ1人だし 時間はたっぷりあるという事で早速買うことにする。鶏肉・つくね・ソーセージ・シイタケ・豚肉 早速試してみる。なんでも串に刺せばよいというわけでもなく、バランスが悪いと、くるくる回らず同じ面しか焼けない。つくねは焼いているうちに下に落ちてしまう。脂が電熱器に滴り落ち、火が上がる。

「おー 炎の料理人」と感動していると部屋中が煙だらけ。(匂いが2～3日取れませんでした)串打ちも実は大変な技なんだと妙に感心。

その後、焼き鳥屋は難しいと網に替え炉端焼き屋に変更。厚揚げ アスパラ コーンバターにも挑戦。うまいうまいと言っても感動してくれる人もおらず、10連休はやっぱり長いと感じた次第であります。

