

有安さんと大庭さんの 往復書簡

美幸さま

こんにちは！

先日来、裏のおうちから「リ～ん」と美しい音色がきこえるので、なんだろうと思ったら、特別な風鈴でした。ガラスでなく、金属でできていて、響きが美しいのです。こういうのを聞くにつけ、「夏だなあ」と思うのですが、田舎の住人、現実の関心事は虫よけです。

さて、私の頑固エピソード、「ゆずれないもの」— 基本的な私の生態は「ヲタク」ですので、それはそれは頑固な部分がたくさんあるのですが、どうでもいいことはほんとうにどうでもいい。わかりやすいヲタクです。

仕事上のこだわりを話しはじめると、ものすごく「めんどくさいやつ」ですし、つまらないので、プライベートにも関係することを書いてみようと思います。

プライベートでのこだわりも、どうしようもないくらいたくさんあります。

お出汁をていねいにとってだし醤油を作るとか、できるだけポイントは一元化したいからメインのクレジット以外に極力ポイントを集めないとか、タオルはふあふあ具合が下がったら2軍に降格してもらうとか・・・

その中でも、こだわりというか「こだわらないというこだわり」のようなことがあります。

それは、「出かけた先での行き先を、ガイドブックで決め込んでしまわない」こと。

よく、ガイドブックには「おすすめプラン」など、理想のコースが書かれていますよね。あのおりにまわるなんて、ぜっっっったいに嫌！

あまのじゃくなのだと思います。あるいは、予定にバッファとか、隙間がないのも苦手です。

もちろん、行程管理がきっちりできるタイプの友人もいて、彼が旅行のメンバーに入っている場合は、私の特徴を理解して「あえてバラさない」でいてくれます。

本当に困った、頑固な旅人です。

有安さんと大庭さんの 往復書簡

私はバックパッカー生活を経験していて、そのときは基本的にひとり旅が多く、現地で知り合ったバックパッカーとともにまわるスタイルが主でした。

成り行き任せなのは、思えばその頃からです。チケットも片道分だけ買って入国することがあって、入国手続で足止めを食らったこともあります（当たり前ですね）。

では、予定をきめないで、お店も知らないでどうするの？ しっかり者の美幸さんのツッコミがきこえてきそうです。私の常套手段は「現地人に聞く」ことです。おまわりさん、コンビニの店員さん、ホテルのスタッフさん、駅員さん……。地元民こそ知るお店を紹介してもらおう嬉しさといったら！

あるいは、「孤独のグルメ」の井之頭五郎さんのように、自分の嗅覚を信じてお店の見当をつけることもあります。文化の異なる、現地の方のレコメンドや、あまりにもたよりのない自分の鼻を信じて訪ねた結果、TKOを食らうこともあるわけですが、それも面白いなあと思っています。

大人になるにつれて、「ここの景色が最高なんだ」「このお店がおいしいよ」と、きわめて良質な情報が人づてに得られることも増えてきて、そういうお勧めにもまた素直にしたがうことにしていますが、類は友を呼ぶもの。私にレコメンドしてくださる方はこれまた、定番のナントカのごとは、ちっとも推してこないわけです。

美幸さんには、「世の中の定番ではないもの」で好きなものや場所、「コト」はありますか？

育ってきた環境や習慣など、思わぬところに「ちょっと人と違うね」ということは、案外あるものですが、美幸さんのアンテナが反応することもまた、どこか定番のものだけではないような気が、勝手にしております。

オーマイガー！

これを書いていたら、なんだか指が痒くなりまして、うちにたどり着いた蚊のおかあさんに血液をお裾分けしていたことが発覚いたしました。蓼食う虫も好き好きといいますが、You、もうちょっと定番のところ、行きなよ～。



仕事ついでに、ノリで入ったら備前焼の器でお料理が！これはたまらん。

愛実さま

こんにちは！

先日、友人が“前世”をみてもらったそうです。
前世が何者であったかということと、現世の仕事の向き不向きを教えてもらったそう。
私は興味がないと言ったら嘘になりますが、
そういう類のもので人生の選択肢を決めるタイプではありません。

ですが、魚類や鳥類に接するのが苦手（食べることは好きという現金なやつです）
というところから、
もしかしたら前世は「ミミズ」のようなものだったのかもしれない
と思う今日この頃です（笑）

さて、今回のテーマは「世の中の定番ではないもの」についてでしたね。
このテーマ・・・今までで1番悩みました。

なぜなら、私は愛実さんとは真逆で定番まっしぐらタイプだからです。
旅行にしてもガイドブックは隅から隅まで熟読しドッグイヤー状態で持参しますし、
レストランにしても有名店はチェックします。
どの分野においても「1番」を押さえないタイプなのです。

そんな中で、昔からやめられないことを1つ思い出しました。
実はこれを記述するのにも悩んだのですよ。
だって、私は“マナー講師”を仕事にしているのですから。
ですから、ここだけの話として愛実さんの心の中に留めておいてくださいね（笑）

【餃子を食べる際に小さな穴を開けること】

餃子をタレにつける際に、お箸で小さな穴を開けるのです。

ポイントは、餃子を少し力を込めて持ち上げ、

タネにまでお箸を到達させるということ。

こうすることで周りの方に気づかれることなく、

私にとってのベストな状態となるわけです。

穴の開いた餃子の中にタレが浸透し、濃くて美味しい味に仕上がります。

ああ・・・口の中がつつめたく状態になってきました（笑）

ちなみに小籠包のような溢れんばかりのスープが皮に包まれている場合は該当しませんよ。

最近は、“油なし・水なし・蓋なし”の3拍子で美味しく仕上がる冷凍餃子もあり、

在宅ワークの際はそんな簡単で美味しい食事で済ます日も多いです。

これは父親の癖（こだわり？）を受け継いだものなのですが、

随分大人になった今でもやめられないことの1つとなってしまいました。

血縁とは、良くも悪くも怖いものだと痛感させられています（笑）

このことを知っている友人には「意外な一面」だと言われるのですが

愛実さんにも、ごく一部の方だけが知っている「意外な一面」はおありでしょうか？

愛実さんの心の内を覗けるかと思うと、今から胸が高鳴ります。

いつもより時間がかかりましたが、やっと愛実さんに手紙を届けることが出来ました。

今日は冷えたビールのつまみに餃子を出してこようかなと目論んでいる私です。

美幸



やっぱり今晚は餃子に決定～
どんなふう食べるか、秘密です！