

## 「納豆オムレツ」と納豆人生

名古屋の知人から「納豆オムレツ」の写真を送ってほしいという依頼があった。早速、写真と「レシピ」を送った。写真は何十年来、一日も休まず毎朝作り続けている「納豆オムレツ」である。せっかくの機会なので、私なりの調理法を紹介したい。

まずは、小さな器で納豆と玉子をかき混ぜる。心をこめてかき混ぜるのが第一のポイントである。フライパンを弱火で温めて、ごま油をほんの少々たらず。弱火とごま油少々が第2のポイント。心をこめてかき混ぜた納豆と玉子をフライパンにさっとのせる。2〜3回ひっくり返すと、もう出来上がり。



納豆オムレツには何もつけず、野菜などを添えて食べる。納豆と玉子、ごま油がうまく調和して、ほどよい食感が楽しめる。

何十年も休まず作っていても、いつも味は違う。そこが調理の魅力なのだろう。名優・渥美清さんも「納豆オムレツ」が好物だったと読んだことがあり、なんだか嬉しくなった。なぜ、「納豆オムレツ」なのか。朝は時間に追われるので、パン食にした時から、「納豆オムレツ」を思いついた。本当はあつあつのご飯に納豆をのせて食べるのが、やはり一番なのだが。



私の納豆との付き合いは、ずいぶん長いものがある。わが「納豆人生」を振り返ってみたい。

ときは1967年、ところは信州松本。岐阜県立郡上高校のとき、当時の「国立1期」金沢大を受験したが失敗。なんとか「国立2期」信州大に滑り込んだ。はじめて親元を離れて、凍てつく松本で下宿暮らしをすることに。大学の講義になじまず、大学近くの下宿(学生アパート)に閉じこもる生活を送った。入学当初は希望に燃えて、大学に毎日通ったが、大きな教室でただノートを読み上げる講義などに、「自発的休講」を試みるようになった。講義を聴く代わりに、自分で選んだ本をじっくり読もう。その方が役に立つのではと勝手に考えた。いま振り返ると、聴講すべきだった科目も多いのだが。

それで考えたのが、「1日1冊」新書などを読むことだ。岩波新書・文庫などを読んでいった。あまりにも読書量が少ないことを、入学後に気づいたこともある。本を買うために食費を節約した。外食をやめて、下宿で自炊することに。ご飯とみそ汁、それに納豆と玉子だけの食事を続けた。とにかく安かったと記憶している。これが納豆人生のはじまりである。このときの読書が研究者として歩むきっかけになった。納豆と玉子がわが人生を変え、今も毎日お世話になっている。感謝したい。

とりとめのないレポートになってしまった。なっとくしていただけるでしょうか。

(2020年6月21日)