

「小さな楽しみ」

若い頃の楽しみと言えば、なんとゴルフでした。

大学2年の時に友人に誘われてゴルフ同好会に入り、
阪神電車の大物駅前にあったユニチカのゴルフ練習場は
体育会の方たちと同じように1箱50球を80円位で利用でき
一般は250円だったと記憶しているので格安だった。

若かったので、毎回、250球は最低打っていました。

2階席から奥のネットまで250ヤードという表示でしたが
時折、ネットオーバーする程の飛距離でした。

しかし、体育会の入江さんは1階で、
140ヤード程のグリーンに向かって黙々と打っておられた。

もちろん、余りバラツキがなく精度の高いものだった。

入江さんは学生チャンピオンで日本アマに出ておられた。

ホンマ、雲泥の差でした。

私たちはドライバーを飛ばしたいだけが、
トップアマはアイアンの精度を高めるスイングづくり、
30ヤードほどの所にあるピンにはほぼ正確に打っていた。

パットの練習グリーンはなかったが、
話を聞くとこれも黙々と同じ距離を転がすようだった。

入江さんの実家はゴルフクラブを製造されており
アンテナショップを門戸厄神の近くに出されていた。

私たちは憧れがあったのでショップによく通って
入江さんの話を店員さんから聞いた。

なんでも武庫川の河川敷に行き、
バケツ一杯の球を正確に打つ練習もされていたそうだった。

しかし、年月が経過して後期高齢者になってみると
ゴルフどころの話ではない状況だ。

今は真逆な楽しみになってきた。

例えば、妻に先立たれて家事を自分でする必要があり
日常の食事制限があって自炊している。

ごはんは炊飯器が自動的に炊き上げてくれるので助かるが、
問題はおかずで、肉食系だったが腎臓病でタンパク制限されて
1日トータルで100gとなっている。

つまり、朝、喫茶店でモーニングを頂いた時にハムがあれば
10g マイナスする勘定でいるのだ。

こんな時に、モーニング仲間から
ニトリがレンジグリルを2480円で売り出している
と聞き、通販などでは8千円位するので手が出なかったが
手頃なので思い切って買った。

魚焼き器やグリルもあるのだが、
焼くと煙が出て、油も残るので後始末が大変なので
滅多に焼き魚をしなかった。

しかし、レンジグリルでシャケを焼いてみると
片側5分、裏返して2分でふんわりと焼けるし
煙は全くと言って良い程出ないのだ。

そして、後始末は中性洗剤でサッと洗うだけですみ、
電子レンジも時たまサッと拭くだけでキレイなのだ。

これに味をしめて、
魚以外にギョーザを少し水入れて調理したり

ハムエッグを作ったりしている。

息子曰く「ホンマ、魚が多くなった」。

魚焼き器を廃品回収に出して、
キッチンと洗面を区分けする暖簾が油だらけだったが
洗剤を使ってクリーニングして気持ちよく過ごしている。

今まで家事を殆どしなかったツケが回って来た感じだが
ちょっとした器具で小さな工夫を楽しめるようになった。

「工夫」するとうまく行かない時もあるが、
目論み通りになった喜びは、
ホンマ、「至高無上」を実感している。

幾つになっても「工夫」することが大切と実感している。