

「アイデア商品」

私は、若い時から自炊という経験がなく
最近になって、ようやく台所に立つようになった。

というのは、13年前に妻に先立たれたが
この頃は三男が同居しており、自炊経験もあるので
材料の買い出しに同行するが、
調理は三男がしてくれたのだ。

ところが、2019 年にお客様の業務を肌で覚える為に
彦根に半年住むようになり
必然的に一人暮らしになり自炊する事になったのだ。

ともかく、調理経験が少ないので簡単な物が中心になり
朝はパン食、昼は麺類、夕食はご飯
となり、おかずは試行錯誤しながら調理する状態だった。

昔、デートしていた頃に、
彼女が「肉じゃが」をご馳走してくれたのを思い出して
まず、「肉じゃが」から始めた。

ニンジンやジャガイモの皮を剥くのはピーラーで行なったが
力はいり過ぎて指まで剥く具合の状況だった。

しかし、「失敗は成功のもと」というように、
経験を積むことで「コツ」を覚えるようになったのも事実。

次はレシピだが、「肉じゃが」が出来れば応用が効く筈だが
例えば、カレーも作ることなくレトルトに頼るようになった。

「まごはやさしい」という調理の基本
ま:豆 ご:胡麻 わ:ワカメ や:野菜 さ:魚 し:椎茸 い:芋
を念頭にして、
「いりごま」「かつおぶし」「乾燥わかめ」「じゃこ」「のり」
を常備するようにして、

必要に応じてトッピングするようにした。

このようになると調理の工夫が始まり
テレビなどで「アイデア商品」を紹介されると飛びついたり
ジャパネットなどの通販でおまけにつく器具などが
手元にあるようになった。

「アイデア商品」の代表は「万能カッター」と思うが
ジャパネットのおまけについていた物はスライスするだけだったので
瀬能さんの「ミツケ」という通販で
手回しで野菜をカットする器具を見つけて買ったのだ。

確かに、野菜を適度な大きさに切るだけで
あとは手回しでスライスやカットをしてくれるのだが
その材料がうまく受けられないことや
後始末が意外に面倒なので使わなくなった。

しかし、最近、Facebook に電動の物が出たので興味が湧いたので
ともかく、もう一度、手回しでやってみようと思決意したのだ。

実際に再度使ってみると、
キャベツが細かくカットされて「お好み焼き」にピッタリになり
再度、ハマっている状況になった。

この他、百均でも「アイデア商品」があり
トウモロコシを茹でる器具やカツとじ用の片手鍋・出汁巻き器・・・
と増えてきている。

最近、究極(?)のアイデア商品のレンジグリル器があり
ニトリが2490円で売り出したので即買いました。

電子レンジで「魚を焼く」と煙も出ず、シャケもふっくらと焼ける
という具合で苦手な「魚」のメニューが増えるようになった。

レンジグリル器は後始末もカンタンなので重宝している。

しかし、買ったけど使わなくなった物もある。

例えば、ゆで卵のゆで具合を表示するグッズ。

当初は興味があってゆで卵を作ったが、
もともと腎臓病なのでタンパクの量的制限もあるので
次第に使わなくなった。

その他、百均に行くといろんなアイデア商品が出ており
消耗品（紙コップなど）を補充する際に
興味をもって店内を一周している。

百均のレジもバーコード読み取りになり
例えば、食品なども置いてあり価格の柔軟性を持たせているが、
中には価格の登録間違いもあるようで
キッチン流しのザル用で水がクルクル回るプレートがあって
洗浄効果に期待して買ったところ、
予想以上の満足度なので「事務所にも」と思ったが、
すでになくなっており、調べると定価500円の物だったようだ。

こんな具合に百均のお世話になっているところも増えており
毎回、買いに行く時は
「何か新しい物がないか」
と期待している。