

今年も例年通り阿蘇キャンプに行く予定ですが... アトム福大前 2020年08月07日 第53号 VIEW通信



●梅雨が明けて毎朝の犬たちの散歩ができるようになりました...コロナの影響で「西南の杜公園」でのお友達犬のサクラちゃんとの散歩もずっと自粛したままで半年近くになります。仕方なく我が家の南片江の住宅街近辺を散歩していますが、だんだん飽きてきました。初めのころは、比較的新しい住宅や新築工事中の物件を見物しながら、結構楽しかったのですが、でももう目新しさがなくなったので、ただ歩いているだけ。西南の杜公園では桜・紫陽花など季節の花や渡り鳥を見る楽しさがありました。今はすぐ近くの「早苗田公園」を通るときセミの鳴き声がとんでもなく大きいくらいなのです。今年は長梅雨の影響なのか、セミが増えたのはつい最近のような気がします。

■アブラゼミです ■これがクマゼミ。昔はなかなか捕れませんでした ■樹液を吸っているときはすぐ捕れます



しかしこのセミたちは自分にとっては毎年の大きな楽しみの一つなのです。男性の皆さんは少なからず小さいときにセミ取りの経験があたりだと思えます。九州では「ニイニゼミ・アブラゼミ・クマゼミ・ヒグラシ・ツクツクボウシ」これらが初夏から秋にかけて生息しています。7月からニイニやアブラゼミ、クマゼミが鳴き出し、ヒグラシ、ツクツクボウシと鳴き声が変わってくると、秋を感じさせてくれ、「ツクツク!」と鳴き出すとなんだか夏休みが終わる寂しさを思い出すのです。

小さいときに友だちと近所の神社の森の中に入り、虫取りをやっていました。中でもセミ取りが一番簡単でたくさん取れるので、虫かごにいっぱい持って帰ると、必ず母や姉たちから「すぐ逃がしてやりなさい!」と叱られるのです。みんなの中には素手で上手にゼミを捕まえる子がいました。少し年上のその子はみんなの英雄になりあがれでした。そして自分もそうなりたくて必死で練習して、だんだん上手になったのを覚えています。実は今でもセミを見つけるとつい捕まえたくなるのです。同じように捕るたびに、家内から「かわいそう!汚い!うるさい!」と言われますが、うまく捕れたら「まだ自分は大丈夫!まだやれるんだ!」と少し変なところで安心している自分がおり、少々笑えてしまうのです。

●今月のお盆休みは恒例のキャンプです...5月の大型連休はやはりコロナで予約済みの熊本産山村のキャンプ場から、断りの連絡がありました。感染者の多い福岡からの人の移動は断られて当たり前だと思います。6月末はそろそろ終息の期待感がありお盆休みの予約を入れ大丈夫だろうと思っていましたが、近頃の様子では、またぎりぎりまで本当に行けるかどうか心配です。

毎年家内と犬たち二匹でのキャンプでした。昨年はお友達が犬二匹と加わりにぎやかになりましたが、今年はさらに二組のご夫婦と二匹ずつ犬たちが参加したいということになり、総勢大人8人、ワンコ8匹の大所帯となりました。昨年参加のご夫婦はキャンプ歴今年で二年目ですが、昨年より数回キャンプに出掛けており、真冬のキャンプも経験しているので我々よりもベテランかもしれません。もう一組は過去キャンプ歴がありますが久しぶりのキャンプだそうです。もう一組はやはりキャンプ歴一年くらいですが、こちらをまた一番燃えている家族のようで、豪華なキャンプ道具を見せてもらうのを、とても楽しみにしています。

と言うわけで最長老の自分は、大仕事はみんなが頑張ってくれるのを期待して、炭火での料理を快適にできるように、道具を工夫してみようと思いはじめました。キャンプ専門店でも置いていないものなので、自宅にある廃材などを利用してみました。

■手羽先を10本一度に焼きます ■火力が強いとすぐ焦げるので遠火にします ■軟骨団子はたれを付けてまた焼きます ■焼きおにぎりにぎもゆっくり遠火にします



これテレビ台の足⇒

写真のような小さな七輪で炭を少量だけ使い、中まで火を通してしっかり焼くには遠火が一番なのですが、手で網を持っていると他に何もできません。だんだん疲れてきます。そこで高さ調整が可能な何かが必要だと考えていたら、たまたま大型テレビのスタンド部分がいらないというお客様がいて、そのスタンドの台を利用して「焼き網高さ調整付き七輪置台」を作ってみました。当然この大掛かりなものをキャンプ場に行くのは面倒ですが、これらは簡単にバラして小さくできるのです。そして完成後上記写真のように手羽先10本を一度に焼いてみました。高さは7段階に調整可能、普通の網だと肉団子などが転げ落ちるのですが、少しカーブした網なのでこれも大丈夫。一度に裏返すことも可能な優れものことができました!そして肝心の焼き上がりはどうかというと、なんとこれが最高にうまく焼きあがりました!手羽先はこんなにたくさん焼くと、火に近い真ん中がすぐ焦げだし周りは半生になります。しかし遠火で焼くので割とムラがなくうまくきつね色に焼きあがりました。また軟骨団子は最後に甘ダレを付けて再度焼きますが、遠火なので焦げなくてきれいに仕上がりました!焼きおにぎりにぎも放っておいても黒こげなく上出来です。もちろんかなり近い火でも焼けるので食材によって位置を変えることができるようになりました。

こんなにしっかり準備していますが、本当にお盆休みはキャンプ場に入れてくれるのかが一番の気がかりなのです。うまくいけば来月号は大人数キャンプの様子をしっかりとお知らせできたいと思います。 8月5日 清田