

## 編集後記

( 56巻 第12号 2010年12月 )

京都の紅葉はそろそろ終わりで、冬のたたずまいとなってきた。寒くなると鍋料理がおいしくなる。特に河豚鍋(てっちり)は好物で、時々行く料理屋が京都には何件かある。行きつけの店の大将は、国際航空会社の機内食のコックを経験した一風変わった経歴を持つ。「京料理に比べたら河豚料理は工夫が出来ない料理」と卑下するが、そのいっぽうで河豚のゲノムが非常に小さく、イントロンなどの不要な配列が極端に少ないことも知っている勉強家でもある。

河豚料理の値段は、天然ものかどうかなどの条件でたいそう違う。しかし、お勘定をみて驚くこともしばしばで、値段の違いを味わい分ける自信は無い。家内などは「河豚料理はポン酢できまる」と言い放っている。いずれにせよ、ひれ酒を楽しみながら河豚を味わったあとは体も暖まって幸せな気分になる。一冬に数回はこの小さな幸せを味わいたい。

( 小川 修 )