

わたしは **ばか!** です。

えっと。あんこの肝を酒で洗って、
あじや血をていねいに取り除く。
もう一度酒で洗って、
ホイルに包んで蒸しあげる。
よし！これであん肝の出来上がりだ！



わたしは、ばかでした。
先日魚屋さんから、あん肝の缶詰があることを聞かされました。
『〇〇〇』さんは宴会の時とかよく使ってもらってますよ。』
『え！そうなの！』
わたたくし、調べました。
無知でした。
今や、冷凍のあん肝・缶詰のあん肝なんて、山ほどあるんです。
もしかしたら、あそこの店のあん肝もそういうものだったのかな。

こんなめんどくさいことしなくてもよかったんです。
缶を開けてぽん！でもよかったんです。
こんな風に造っているわたしは、ばかでした。
この省力化、省人化の時代にあって。
わたしは、ばかでした。
でもやっぱりわたしは、ずっとばかなのでした。



