

現地調達のすすめ

加藤 進

数年前まで、まだ私が IFCC 会員でなかった頃よくこんなキャンプをしていた。

いつもの我が家の家族キャンプは、私の仕事の予定もあり、前日に決定することが多かった。前日に計画を立て、キャンプ場を予約し、それから準備を始めるという慌しいものだった。当然食材などは買出しする時間もないので現地で調達することが多く、そこで手に入れた野菜や肉、魚などを即席で調理しキャンプ飯とするのだ。そこで毎回思うことなのだが、地元の商店で買う旬のものは「ウマイ」ということ。

ある買出し現場での私と店のご主人との会話で・・

私「これからキャンプに行くんですけど、何かいいものありますか〜」

店「あるよ〜今朝畑から採ってきたキャベツとにんじんと・・・」

冗談で、

私「試食できますか？」

店「あっ、いいよ〜ちょっと待っててね〜」

と言いながら包丁を取り出し、何とそのキャベツを半分に割ってしまった。「あちゃ〜！これはこの店で何か買っていかないと悪いな〜」と思いながら、それを試食してみた。それを食べた瞬間、思わず・・・

私「ウマイ！」

店「そりゃそうだろう〜さっき採ってきたばかりだからよ〜」

と、自慢げにご主人。

採りたてのキャベツは何とも甘くて、みずみずしくて、ホントに美味しい。

それから、ご主人と雑談をしながら色々な野菜を試食させてもらい、数分後に振り返って妻の持つ買い物かごを見ると、何とかごから飛び出るくらいの野菜の山盛り。

私「そんなにたくさん（キャンプで）食べられる？」

妻「持って帰って家の食材にするの。こんな新鮮なもの東京ではなかなか手に入らないからね〜」

確かにここまで新鮮な野菜は都会では手に入りにくいし、あっても値段が高いのだという。

それ以来我が家のキャンプは出来るだけ食材は現地調達にし、少し多めに買って余った分は帰宅してからの献立に使うというスタイルになった。

キャンプ場付近の小さな八百屋や市場には、形はおかしくても本物の味のする野菜があり、また港の市場や魚屋には今朝水揚げされた魚が信じられないくらいの安い値段で並んでいる。新鮮な食材は下手に手をかけないシンプルな調理が○。魚は刺身や塩をふって炭火で焼き、野菜や果物はそのままかじる。燃料や鍋なども最小限の使用で済むし、片付けもかんたん。

まさに「シンプル・イズ・ベスト」 私の目標とするキャンプスタイルである。