祖国の味

釧路赤十字病院
関口（せきぐち）　彩（あや）

新宿区出身。高校時代にカナダ・ノバスコシア州へ留学。その後チェコのパラツキー大学医学部を卒業。写真は大学１年生の夏にチェコで出会ったチョコレートラブラドールのアニーです。私の大学生活を支えてくれた心強いパートナーです。もちろん釧路にも一緒に引っ越して来ましたよ！

はじめまして。東京都出身、チェコ国立パラツキー大学を卒業し、釧路赤十字病院で初期研修医１年目をしている関口彩と申します。

この度は初期研修医２年目の太田凌先生よりご紹介いただき、執筆の機会をいただきました。太田先生は動物好きで、動物にもとても好かれそうないつも落ち着いた雰囲気を纏っている優しくて頼りになる先生です。このような貴重な機会をいただき誠にありがとうございます。

私は、チェコの東にあるオロモウツという街の医学部を去年の夏に卒業いたしました。オロモウツはプラハから２時間、ウィーンから１時間の場所に位置しています。人口の20％が学生なこともあり、街全体の雰囲気がとても落ち着いていて勉強するのにぴったりな過ごしやすい場所です。チェコというとあまりピンとこない方も多いかと思われますが最大の魅力はおとぎ話の世界のような美しい街並みと美味しいビールです。チェコは世界屈指のビール大国であり、国民一人当たりのビール消費量はなんと31年連続１位です。昼夜問わず公園や街の至る所でチェコの人々はビールを楽しんでいます。ビール好きの方はぜひ行ってみてください！

チェコには７年間住んでいたのですが、日常生活で一番困ることといえば、やはり日本食が恋しくなってしまうことです。日本では当たり前に手に入るものもそう簡単には手に入らないので、基本的になんでも自分で作るしかないのです。あんぱんが食べたくなれば、小豆を炊いて餡から作り、納豆が食べたければ、母親に納豆菌を空輸で送ってもらい自宅で納豆を作ります。コンビニスイーツもないので、抹茶アイス、ケーキ、プリンも全て手作りしなければいけません。朝食に日本のふわふわの食パンが食べたければ前日に自分で焼く必要があります。

そんな中でも、私が特に恋しくなったのは日本のラーメンでした。インスタントラーメンではない本格的な美味しいラーメンが食べたい。そうなると当然自分で作ることになります。作ることになったきっかけはYouTubeで二郎系ラーメンの特集を見たことでした。二郎系ラーメンを食べたことのなかった私は、その見た目のインパクトに惹かれてぜひ一度作ってみたいと思ったのです。

スープは豚足、鶏のガラ、玉ねぎ、ニンニク、にんじん、青ネギを数時間煮込み、ザルで漉して、最後にブレンダーを使って乳化させます。トッピングのチャーシューは豚ブロックを形が崩れないように紐で縛り、先ほどのスープと一緒に煮込んで取り出し醤油とみりんに漬けて冷蔵庫で一晩以上寝かせます。豚皮もスープと煮込み、形が崩れるまで柔らかくなったら、ホイッパーで細かく崩していくと背脂になります。その他にも味玉やメンマ、刻みニンニクなどを用意します。加えて中華麺の準備も必要です。中華麺には、かん水というものが入っており、基本的な材料は水、小麦粉、かん水です。かん水には炭酸ナトリウムと炭酸カリウムが含まれており、それらが麺のコシとしなやかさ、独特の風味を作っているのです。当時そのことを初めて知った私はヨーロッパでかん水を手に入れることができずに絶望しました。それでもパスタマシンを購入し生地を薄く引き延ばしてなんとか麺を作っていたのですが、スーパーで太めの生パスタを購入して重曹と塩で茹でると本格的な中華麺に変身することを発見し、最終的には麺作りから解放されました。このようにして効率・利益を一切考えずに作るラーメンは驚くほど美味しく、ラーメンを食べるためにパリやデュッセルドルフに旅行に行くといったこともしなくて済むようになりました。

そんな生活も終わりを告げ、今年の春から北海道の釧路市に住んでいます。あれだけ手間をかけていたものが今では徒歩数分で手に入り、チェコでの生活がまるで全て幻だったかのようにさえ感じます。今後自分でラーメンを作る必要はまずないでしょう。なにより北海道のラーメンやスイーツは本当に美味しいです。

この経験から学んだことは、人間は必要に迫られると意外となんでもやるのだということです。人は環境次第でできることが大きく変わり、必要な時には想像以上に行動できる一方で、その必要がなくなれば自然と行動も変化していくものだと感じました。

現在は初期研修医として、日々様々なことに挑戦させていただける環境に身を置いています。そういった学び・成長のある環境とそれをサポートしてくださる周りの方々に感謝して、より多くの経験を積み、一歩一歩着実に成長していきたいと思います。

最後までお読みいただき、ありがとうございました。