

さて、どのように攻略すべきか…食事を目の前にしたとき、いつもちょっと考えます。ご飯とおかずを同時にフィニッシュすることを基本とする。その際もおかずを先に口にし、後からご飯を口に含む。すると、口の中に豊かな味わいが広がり（口腔調理と言うらしいです）食事の終焉を迎える。ならば、最後を飾る食材を何にするべきか…いささか大げさですね。今日のメニューは、肉だんご野菜あんかけ、山菜かしわうどん、パインコンポート、米粉パン、牛乳でした。本日の肉だんご野菜あんかけは、酢豚と肉だんごのハイブリットです。酢豚は子供の頃から大好きなのですが、入っている大きめに切られたニンジンが得意ではありませんでした。苦手なニンジンを筆頭に野菜類から食べ進め、最後は皿にごろごろと残ったお肉をじっくりとご飯とともに味わう…こうした攻め方が定石でしたが、さすがに大人（だいふ）になった今は、そんな攻め方はしません。どんな食材を目の前にしても、最初にフィニッシュまでのイメージをもっていれば、大人になったわたくしは動じません（たぶん）。本日の野菜は、小さめに切られていて食べやすく、柔らかく、味もしみていてとてもおいしかったです。野菜→肉だんご→野菜→肉だんご→野菜→肉だんご（ご飯）で完璧なフィニッシュでした。ごちそうさまでした。

