

おでんと体感温度（協同組合通信/日和見論弾）14.11.27

小雪（しょうせつ）の頃ともなると、それ程深い山でなくとも、気がつけば、ちらほら風花が舞っている。晩秋の空からいつの間にか小雪（こゆき）がちらついたりすることを、峠の道で体験する。11月の節季の中にあって、北国では既に、冬支度も終わっている事だろう。

今年は残暑が長く続き、立冬の声を聞く頃から、一転して秋の深まりが厳しい。

季節風が定着して、ピューっと一風吹くといよいよ温かい鍋やおでんが美味しい味覚の秋だ。

通常、風速 1m/s で、人の身体が感じる温度は1度下がるといわれている。

仮に、気温が 10 度で、その強さが気になる風速を 3 m/s とすると、体感気温は 7 度となり、太平洋側の都会の人々は大変な寒さを感じる。

夕方、主婦が買い物に出かける頃、こんな風が吹いたりすると、思わずその日の夕食はおでんになるというわけだ。会社帰りのサラリーマンのお運びで、赤提灯の暖簾が何とはなし、賑やかにはためくのを見かける夕まぐれの一時だ。

聞くところによると、おでんが売れるのは、必ずしも寒い季節とは限らないらしい。5月の連休や何と暑い最中の海水浴の浜辺でも、かき氷に負けず劣らずよくでるそうだ。

但し、やはり共通点はあって、前後に比べて少し冷える日や時間帯に繁盛するという。近頃のお客の入る店といえば、昔馴染みの屋台より全国遍く見かけるコンビニ店へと変化している。

おでんを極めれば、日本の食文化と流通の変遷の一端が分かるということだ。

関東でも何時しか「おでん」の名が定着し、今では、「関東煮き」という呼び方をする人が少数派になってしまった。これも居住人口の変動にある。

調べてみると、おでんが良く売れる日や時間帯があることが分かった。

体感気温の急低下と夕方に多く、その1度刻みで、販売量が大きく変動する。

夕暮れの買物客で込み合い出す頃、北風がヒューと鳴るのを合図に、スーパーの売子の声も弾み、棚には土鍋とガスコンロがセットされている。

腕の良い店長は天気をチェックし、しっかり者の主婦はタイムサービスを待ち、大ぶりの大根を片手に家路を急ぐ。

（ 気象情報システム株式会社 高津 敏 ）