

『食に思う』

私は、食べ物の好き嫌いはあまりない方なのですが、どうしてもダメなものがあります。それは、「らっきょう漬け」と「紅白なます」です。この2つだけはどうしてもダメです。子どもの頃に悪い印象を持っただけで、現在も非常に抵抗感があります。

年の瀬になりますと、祖母は、正月料理の準備で大忙しでした。鮭の飯寿司（訪問客からはとても好評でした）、煮しめ、昆布巻き、黒豆など。そして「紅白なます」。大量の大根とニンジンを手切りにする様子を見て、「すごいな。大変そうだな。あんなに切って、手が痛くならないかな」と思っていました。そして、大ぶりの容器に溜まっていく千切りにされた大根の白色とニンジンのだいたい色の組み合わせが、とても美しく感じられました。見た目はとても良かったのですが、一口食べて、その味と臭いにまいりました。妙に甘い酢の味と大根の味と臭いが相まって、祖母には申し訳なかったのですが、私には受け入れがたい食べ物になってしまいました。「らっきょう漬け」は、私にとっては「紅白なます」と同類です。「カリカリ」とおいしそうな音がするのですが、その味と臭いがダメです。

「紅白なます」以外は、祖母の料理はおいしくいただきました。今でも記憶に残っている食べ物を挙げますと、今風に言えば「イカげそバーグ」。イカが豊富に獲れた時代でしたので、食卓にイカの刺身はよく登場しました（大根おろしで食べました）。私自身は、今一つ、イカ刺しは、ごはんのおかずにはならなかったのですが、後日、出される「イカげそバーグ」は大好物でした。イカげそを細かく切り刻みネギを混ぜて味付けしフライパンで焼いたものです。

夕食のおかずの材料は、その都度、祖母が近くの市場から購入していました。そもそも、冷蔵庫がなかったものですから。メインのおかずは、魚が多かったです。焼き魚、煮魚。サンマの蒲焼きもよく作ってくれました。冬はたらちりやたち汁など。スケソウの卵とつきこんにゃくの煮物もおしかったです。ただ、私としては、魚よりも肉が食べたいと思っていましたので、「肉のおかずは、いつかな？」と待ち望んでいました。

祖父が自転車店を営んでいた頃は、月初めの朝食には、小豆ご飯が出ました。祖母から「商いがつつがなくできますように仏さんと約束したからだ」と聞きました。炊き立ての小豆ご飯はおいしかったです。また、時々、炊き込みご飯を出してくれました。具は、あげやニンジンの細切り・・・（他にも入っていたかもしれませんが）で、味付けは、しょう油のみだったような（出汁も入っていたかも）。これは、炊き立ても、冷めてからもおいしかったです。とりわけ、おこげが美味しかった。薪ストーブに大きな釜を据えての「直火炊き」でした。

カレーは、小麦粉とカレー粉がベースでした。肉は、豚のコマ切れです。近くの肉屋さんに、

よくお使いに行きました。たまに、スパゲティーも作ってくれました。パスタソースなるものはありませんので、茹で上がったスパゲティーをマヨネーズ（具は、ハムと玉ねぎの細切り）であえたものでしたが、好物の一つでした（私は、さらにケチャップを加えた記憶があります）。

漬け物は、夏はキュウリやキャベツの浅漬。冬は、赤カブの千枚漬やニシン漬。枝豆の豆漬もよく作っていました。どれも、とてもおいしかったです。漬け物ではありませんが、冬の頃、カチカチに硬い棒だらを濃いめの味付けで煮つけたものもおいしかったです。

祖母の料理は、地場のもので旬の食材を使っていました（昔はこれが普通）。また、食材を無駄なく使っていました。素朴でしたが、美味かった。現代のように、多様な食材と豊富なレシピによって作られた料理は、それはそれでいいのですが、今思うと、逆に、祖母の素朴な料理が、とても貴重で、ある意味贅沢な（体にも良い）ものだったなと思っています。

話題は少し変わりますが、多くはない外食の中で、衝撃を受けた料理がありました。小2の春休みに、祖母と東京見物に行った際、東京の大学に勤めていた姉（叔母）と食べた専門店の「天ぷら」。中2の時、祖父母と3人で行った某老舗洋食店でのクリスマスディナーで出された「ポタージュスープ」。中3の冬、すぐ上の兄（ひと回り違います）と映画（「007」第2作）を観た帰りに初めて食べた「カツカレー」（これより美味しいカツカレーに今のところ出会っていません）。「これは、なんだ！」と、プロの味に感動しました。

最後に、「いただきます」にちなんだ話題。

当管内1校目（児童数7名で山の中の小さな学校です）での体験です。保護者に、養鶏業を営む方がおりました。「先生、今日の日曜日、鶏をしめるから来ませんか？ここに来た先生は、みんなやったよ」「何をやるのですか？」「鶏の解体」「そうですか。わかりました。行きます」

当日、私の役割は、血ぬきが終わった鶏の外皮（羽毛部分）を剥がす作業。上手くやらないと、いわゆる「鶏皮」まで剥いでしまいます。マキリを入れるポイントがあり、そこから切り割いていきます。しめられた直後ですから、鶏の生温かさとゴロンとした筋肉の触感が手に伝わり、作業することに躊躇しましたが、「死んだら物ですから」とその保護者からさらりと言われました。その言葉を自分に言い聞かせて、黙々と作業しました。しばらくして、じゃ、次は、「ささみ、もも肉、むね肉に分ける作業を」と指示を受け、また黙々とやりました。午前9時頃から始まり、午後1時半頃に終了。4時間半、100羽余の鶏を、休憩なしでひたすら解体しました。慣れないことでしたので、マキリを持つ手も腰や背中も痛くなりました。何より、鶏が発する独特な臭いが鼻腔にしみつき脳がしっかり覚えてしまいました。しばらくは、この臭いが頭から離れず難儀しました。

解体作業のお礼にと、協力した皆さんに昼食がふるまわれました（加えて、解体した肉もおみやげに）。そこで出されたものの一つに、むね肉の刺身がありました。見た目も味もホタテのような感じでした。「今日の朝までは、鶏舎の中を歩き回っていたんだよな」と想像しました。命を頂くとはまさにこういうことなのだなと思いました。そして改めて、生物は、他の生物の命を奪いそれを食することで命をつないでいることを実感した次第です。