



ぜんこくのうぎょうぎょうどうくみ あいちゅうおうかい ちようしよう
全国農業協同組合中央会会長賞

「食べることは生きること」

かな がわけんかまくら しりつ おおふな
神奈川県鎌倉市立大船中学校一年

くま き
熊木ひと美

その時に、何を、どんなところで、誰と食べたか：という記憶は、深く心に刻まれるということ、私は大切な人との別れで経験しました。

おいなりさん：小さい時から食が細く、一度に食べられない私は、なぜかいなりずしは大好きで、割とよく食べたそうです。それは私のことを生まれた時から、孫のように可愛がってくれたおばさんのお蔭です。

東京で割烹料理店をご夫婦で営むおばさんは、私の母が若いころからお世話になっていてる人でした。お店をやっているので遊びに行くたびに、炊き立てのご飯の香りはもちろん、昆布や鰹節でとったお出汁の美味しい香りが漂っていました。甘辛いお醤油をつけて焼いたおにぎりは香ばしく、不思議なものでいくつ食べてもお腹が空いてしまいました。

お揚げが美味しく味付けされたおいなりさんも絶品でした。「おいなりさんはこうするのよ」

教えてもらいながら、お揚げにすし飯を詰めて作るのは、おままごとの延長のようで楽しくてたまりませんでした。最初は手についたご飯粒のほうが多くて、そのままご飯粒を食べるばかりでしたが、それでも味と香りはおいなりさんでした。洗ったはずの手には、おいなりさんの香りがずつと残っているような気がして、帰りの電車でも、その手を顔に近づけては、幸せな気分につつまれながら、たびたび眠ってしまいました。

そのおばさんと、私はもう会えません。治療中の病気が急変して亡くなりました。昨年の私の最も悲しい出来事でした。今年の六月親しかった人が集まり、お店で偲ぶ会を行いました。私は母と、出来ることを少しだけ手伝いました。私の好きなおいなりさんも作りました。

どの料理も、味覚だけでなく、目で味わえることを大切にしていたおばさん。今はおじさんがその心遣いを守り続けています。季節感を大事にした器に囲まれながら、おいなりさんを作っていると、そこにはもういないはずのおばさんの話し声が聞こえてきました。

そんな時、ふと思いつきました。おばさんがよく話していた「和」の食事の大切さです。「和」には和食の和と、人が和やかに集う和の意味があります。風土や季節、行事に合わせて様々な献立を築き上げるお米を、おばさんはとても大事にしていました。春になれば筍ご飯、夏はさつぱりとお寿司、秋には松茸や栗ご飯、お祝い事には鯛飯……。そしてそこには必ず、和氣藹々とたくさんの方が集い、楽しい時間を過ごしました。美味しい食事のひとつときは、心身共に癒されます。

普段の食事でも、お茶碗に小高く盛られたご飯は、見るだけでも美しく、食べる喜びを与えてくれるものなのよ、とおばさんが話していたことを思い出しました。

食べ物で「盛る」目的は、自然の恵みと実りに感謝し、五穀豊穡を祈るためと、以前、何かで読んだことがあります。なるほど、と思いました。確かに日本では秋になると、各地域でお米の収穫を祝う行事の様子が、多く報道されるのを目にします。例えば、お月見にお団子を供えるのも、そのひとつではないでしょうか。自然を敬い、季節を楽しみつつ、人々と協力しながら食事をする文化が生まれ、大切に受け継がれてきたのでしょう。この文化は、私たちがこれからも大切にしていかななくてはならないものです。

おばさんの話してくれた「食べる喜び」に、思いを巡らせていると、私の初めての「食べる喜び」は、おばさんと作ったご飯粒のおいなりさんなのかもしれません。

食べることは生きること。過ぎた時間も、これからの時間も、今の時間も、食べる喜びを大切にしていきたいと思っています。