

母の味

三谷町 有賀三枝子

幼い頃より好奇心が旺盛であった。食物に関しても然り。戦後五年に生まれ、食糧事情もまだそんなに豊かではなかった。両親は擦糸業で日々忙しく料理にはさほど手を加えられなく、祖母が毎食作っていたが、魚の煮物や野菜の炊いた物など、まさに食卓は茶色系。が、叔母が私の十二才まで同居していたので、新じゃがや新さつまいもの茶巾絞りやドーナツ等、よくおやつを手作りしてくれた。思い出してみると、手作りの物をいただいている時ほど、会話も多く、笑い顔が多かったようである。又、年に一、二回、バスと電車を乗り継いで金沢のデパートへお子様ランチを食べに行つた。あのチキンライスの上の小さい国旗を

集めたのが楽しい思い出である。

結婚したらダンナ様に手作りの料理を出したいとひそかに思い、料理教室へ通つた。だし巻き玉子焼や鯛のおろし方等、真面目に習っていた。そして知り合つたのは、まさに手作り料理で育てられた環境の人。結婚前に、実家である伊那へ挨拶に。初めて伺つたまだ新しい住宅の間には囲炉裏があるではないか。その炉端には串に刺された五平餅とにじ鱈の串刺しが焙られていて、何ともいえずなく香ぐわしい。そして周りの皿に盛られた料理も、栗の渋皮煮、蜜煮、葉山葵の醤油漬、野沢菜漬等々、我が家での「お客様が来たら店屋もの」とは雲泥の差。刺身までが父の手による鯉のあらい。生臭くもなく美味であった。この界限はみんなこんな感じなのであろうか。

私の中の好奇心がむくむくと出て来て、初対面の父母から作り方を教わつたり、その地の風習や食事情を伺つたりと話が弾んだ。

東京での生活が始まり、常にあこがれの姑が目につかぶ。饅頭も粉から捏ね、伸ばし、餃子も皮から作り始める。小麦粉の消費はかなりのものである。お世辞にも見た

目にも美しく、美味しくはなかったが、新婚である連れ合いは「やる気」を誉めてくれた。およそ母の味からはほど遠いものだったろうに。昼前から食材を求めて上野くんだりまで足を運んだ。誰かの為に作るってこんなに楽しいことだと知る。エンゲル係数もなんのその。連れ合いの帰宅が深夜になる時はそれに合うように作り始める。夜中に二人で卓一杯の皿を楽しんで。美味しくもないものをにこにこ食べてくれて辛かつたのではと反省するが、もう聞けない。

子供たちの離乳食も手作り。幸いに三人の娘たちは大病もしくなく、すくすく以上に育ってくれた。チーズケーキやアップルパイ等、台所に居ることが楽しい時であった。やがて友達からパン教室に誘われる。発酵器や専用オーブンやパン型等どんどん増えてゆく。粉は通販で十kg買いであると焼き上がりの子供の帰宅時間に合わせる。「香」が家中に広がる。パンの焼き上がる匂いはほんとうに幸福感に満ち満ちている。餡パンに桜の塩漬けをのせたり、コルネを焼いたり、メロンパン、果てはフランスパンも焼いた。この頃わが五人家族は、

発酵したようにふっくらしていた。香りに誘われてつい手がのびてしまうのである。

子供達もひとりずつ家から出て、又二人の暮らしとなる。今度は美味しいものを捜して食べ歩きである。蕎麦を求めて戸隠や松本へ出かけた。その頃には母も手作りが困難となり近くにいる義姉が引き継いだ。

彼女は管理栄養士の資格もあり、母以上のように思えた。いつも瓶詰のルバーブジャムやトマトケチャップ。紫蘇の実の醤油漬。榎^{かりん}櫃の蜜煮等、箱一杯を送ってくれる。ある時、小松名物の栗むし羊羹を送ったら、次の送られてきた荷の中にラップに包まれた、まさに栗いっぱい羊羹が入っていた。味は竹の皮の香がしなだけで程良い甘さであった。やはり育ってきた環境は受け継がれていく。

ある時、東京に居た長女と次女がおばあちゃんの五平餅とがんとどきが食べたいと足を運んだ事があった。姑はとても喜んでくれたという。一緒に作って食したらしい。

娘たちと「食べ物」の話をした。彼女達が言うには『香』ほどインパクトに残るものはない。あのパンの焼け上がる匂い。カレーの匂い。がんとどきを揚げる匂い。

味噌が焦げる匂い。これが、わが家の原点。」よかった。受け継がれていて。

今度は孫たちに、ハンバーガーやフライドチキンの香だけでなく、田舎臭い味噌の焦げる匂いも伝えていかなければとちょっとやる気を出している。