

「ごはんと共に」

石巻市立万石浦中学校 3年 高橋 諒成

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僕は、なぜかいなりずしは大好きで割とよく食べたそうです。それは僕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かげです。

店を営むおばさんは、僕の母が若いころからお世話になっている人でした。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、昆布か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んだよ」と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かったです。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いつまでたっても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っ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ってしまいました。去年の僕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。僕は母と、出来ることを少しだけ手伝いました。僕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、ふと思い出しました。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楽しめるお米を、おばさんはとても大事にしていました。春になれば筒ご飯、夏はさっぱりとお寿司、秋には松茸や栗ご飯。そしてそこには必ず、和気藹々とたくさんの人が集い、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、心身共に癒やされます。普段の食事でも、お茶碗に小高く盛られたご飯は、見ているだけでも美しく、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。食べ物を「盛る」目的は、自然の恵みと実りに感謝し、五穀豊穰を祈るためと、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、大切にしていかななくてはならないものです。おばさんの話をしてくれた「食べる喜び」に、思い出を巡らせていると、僕の初めての「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。