

★【中央区長賞】

中央区在住：三角絹子様

★【熊本市歯科医師会長賞】

中央区在住：田端 歩様、 東区在住：永松雪英様

★【食べて話してつながろう中央区 応援隊長賞】

中央区在住：畠山信明様、 福岡市在住：日吉花子様、 中央区在住：深草教子様

《作品紹介》

【中央区長賞】

◎「食」に関するエピソード （三角絹子様）

数年前、近所にAさんというおばあちゃんが住んでいらした。杖を突いておられたので、痛みや日常生活の不自由さがあったからだろう。Aさんは少し気難しい方だった。

どういういきさつだったか忘れたが、町内会のお手伝いをしていた私は数名の奥さんたちとAさんから「だご汁」の作り方を教えてもらうことになった。

約束の時間にAさんの所に行くと、台所はかつおぶしと椎茸のだしのおいでいっぱい、鍋には里芋や大根、人参、椎茸、牛蒡などがたっぷり煮えていた。そして、その横にはもう捏ねた大きなだごの生地が置いてあった。その生地をさらに中指くらいの細長い大きさに丸め、しばらく寝かせた後で鍋に落としていくのだ。

「よく見て、最初は長く、薄く伸ばして」

教えてもらったとおりにするのだが、途中で干切れたり厚くなったりしてなかなかうまくいかない。

「見とってごらん、こぎゃんたい。」

Aさんの背筋はしゃんと伸び、別人のようである。

「伸ばしたら、真ん中からさっと裂いて輪にする。」

輪になった薄いきしめんのようなだごはすぐに鍋に落とされた。100 個以上あった細長いだごは、みんなで笑ったり、しゃべったりしながら伸ばしていったので、あっという間に薄いだごになり鍋に入れられた。

煮えるのを待ちながら、Aさんは話してくれた。

「私の里は四国だもんね。里ではだご汁はこぎゃんして作っとたい。」

初めて聞くAさんの故郷の話だった。その日Aさんは始終笑顔だった。

一緒に料理を作ったり、食べたり、しゃべったりすると人と人との距離はあっという間に縮まる。そして味やにおいととも、その場面は永く記憶に残ると思う。私もあの日Aさんと食べただご汁の味とAさんの楽しそうな顔はずっと忘れないだろう。

【熊本市歯科医師会長賞】

◎「食」に関するエピソード （田端 歩様）

仕事でいつもより帰宅が遅くなった。

二人で留守番をしている小学校２年生の娘達に電話をした。

「遅くなってごめんね。今夜の夕飯何がいい？」

「二人で作って、もう食べてしまったよ～」

「え～、本当に！！」

帰宅後、話を聞いてみると、いつもの時間に私が帰って来ないため、二人で夕飯作ってみよう！と盛り上がった様子。

日頃から、私が台所に立っている傍に寄って来ては、料理の様子を眺めている二人。「それは何？」

「今何をしているところ？」「何か私にも出来ることある？」と興味を示していた。

今夜二人で作ったメニューは、ぐちやぐちや卵焼き（と我が家では呼んでいる、スクランブルエッグ）とウインナーにお味噌汁。見よう見真似でおダシを取り、味噌こしを使って味付け。

一杯分残っていたお味噌汁。

「ママ、これ食べてもいい？」

「いいよ～。でも、味付けが薄くてあまり美味しくないよ～」

初めて、娘達だけで作ったお味噌汁。

私が思う以上に子供たちは成長し、生活力を身につけているのだな～と、しみじみ感じる。

得意満面の顔の娘達を眺めながら飲んだお味噌汁の味は、涙のしょっぱさが加わり、丁度いい加減の味だった。

◎「食」に関するエピソード （永松雪英様）

「あんたが来ると、冷蔵庫の中が空っぽになるよ。」と言いながら、母はいつも私が持ち帰ることを前提におかずを多めに作っている。家族５人で食事によばれ、ひと通り食べ終えたところでおもむろにタッパーを出してくる。それまでみなで囲んでいた食卓のあえて多すぎる残りを最後の一切れでまで、もしくは冷蔵庫の中までのぞいて、お腹に入れるか容器に詰めるかしてきれいさっぱり頂いて帰るのがいつものコースだ。

「女は一日中、食べることを考えていなくちゃならない。」と祖母が言っていたと聞いたことがあるが、実家を出て、自分が主となって台所に立つようになるまで、三度の食事の支度がこれほど大変な仕事だとは思ってもよらなかった。料理をし慣れていなかった私は、一日中台所に立ち続けるはめになるのだが、これがまた残念なことにおいしくない。果ては夕飯に作ったおかずを温め直して翌日の弁当に詰めたり、ついでに朝食にも出してみたりと、一日中同じものを食べることになるのである。

しかし母は違った。弁当に詰めるのはその日の朝作ったおかずと炊きたてのご飯。それが信条だと言って早朝から起き出し、父と私の弁当を作り続けていた。夕飯が外食だったり、出来合いのお惣菜だったりした記憶はない。味噌は自家製、手作りおやつのパナナケーキは遊びに来た友だちに大好評だった。

「これ、だれが作ったの？やっぱりおばあちゃん？おばあちゃんは料理の天才だけど、お母さんは・・・だね。」とは我が子どもたちの弁だが、正直な気持ちだと思う。作ってもらった料理のおいしいこと。出がけに弁当の包みが用意されているありがたさ。時には材料と調理法がクイズになるような独創性にあふれた一品も、我が家でなければ味わえないであろう逸品である。今日も夕飯のおかずが届くのを期待しつつ保育園のお迎えに走る。いつまでたっても独立したとはいえないようだ。

【食べて話してつながろう中央区 応援隊長賞】

◎小さい頃の食の思い出 （畠山信明様）

私の家は農家のまずしい暮らしであったので、人が遊んでいるときも常に家の手伝いをせねばならなかった。炊事、洗濯、食事のしたくと、今思えばなつかしい思い出である。

小学校から高校まですべて母手作りの弁当であった。給食など全然なかった。どこかにオニギリ弁当の時は、竹の皮にオニギリを入れて、母特製の玉子焼き、なつかしい思い出である。今のうちに弁当箱なんてとんでもない。竹の皮にいたオニギリは最高の弁当でもあった。母の愛のこもった弁当でもあった。ときには一緒に手伝って、自分なりの弁当を作るときもあった。小学校から給食で育った今の子供たちがうらやましい。ずーっとずーっと、弁当で育った小さいころが懐かしく思い出される。今は食べるものがありすぎて、噛む力がない、いや少ない今の世の中、私の時代は食べるものもない時代だったので、自然な、グミとかアケビとか、クワノミとか、その他自然にある食べ物で育ってきた。そして、それなりの母の、おふくろの味が味わえたのかもしれない。そんな時代を生きぬいてきたからこそ、小さな思い出が今こうしてすばらしい思い出としてふりかえることができる。だからこそ、今母の味をしっかりと脳裏に焼きつけているのかもしれない。食べるものもない時代からすれば、母の愛のこもった弁当をたべれた幸せを、あらためて感謝して、お母さん、ありがとうございます、あらためて言いたい。なにからなにまで、それこそ手作りのおふくろの味を味わえたのだから。

食べるものが少ない時代だったからこそ、愛情のこもった母の弁当を高校まで食べれたので、一生の思い出として心にきざむことができた。たとえ少ない食べ物であっても、それは、すばらしい思い出となる。食べ物がいっぱい出回る今の世の中、たとえ、食べ物は少なくともいっぱいの母の味の弁当、料理が食べれて、幸せな時代を生きてこられたと、あらためて、ありがとう、お母さん、いつもいつも早く起きて弁当料理を作ってくれた思い出をいっぱい背中にして生きてる私です。

◎「食」に関するエピソード （日吉花子様）

今年に入って突然のけがの後遺症で宮崎に住む祖父の左手が思うように動かなくなるという事態が発生した。80代にもなれば仕方のないことかもしれないが、我が家にとっては一大事だ。

祖父は手先が器用で料理好き。特有のにおいが残るからといりこの頭や内臓は必ずとるような徹底ぶりだった。離れて暮らしていたため年に1、2度しか会わないが、祖父の作る油味噌や佃煮、煮つけ、煮卵、梅干し…それらは幼いころからの思い出といつもセットだった。この味を知らない生活など考えられるはずもなく、保存していたものがなくなれば、宅配便で送ってくれるのが当たり前だった。タッパーに詰められた祖父の料理は離れて暮す祖父そのものであったし、食べられない日が来ることなど考えもしなかった。あとどのくらいこの味を味わうことができるのだろう。

そんな祖父のもとで育った母もちろん料理好き。母は行事ごと大切にしていたし、保存食、調味料、パン、なんでもかんでも手作りしている。そのため幼いころから私の食への好奇心は人一倍。そして管理栄養士をめざすため熊本の大学へ進学した。卒業後も九州で暮らすようになり、祖父のもとへたまに顔を見せに帰ると、表情には出さないが嬉しいのか、何日も前から寝かせておいた煮物、佃煮、以前から好きだと言っていた私の食べたいものを察して用意してくれていた。言わずともお土産用も作ってあった。

喜ばせたい、おいしく食べてほしい、作り手の思いのこもったご飯はお腹以上に心も満ちし、記憶とともに残る。それらは、祖父から伝わる丁寧に食を営む環境で育った母から自然と教えられたことで、キッチンに立つ姿と日々の食卓から学んだ。これは家族がつなぐ食のバトンなのだ。

今回の祖父の怪我をきっかけに気が付いた。それをすでに受け取っている私は、いつかまた誰かにこのバトンを渡さなければいけない。祖父の思いと味と、自分なりに変化も加えながら。

◎藁苞納豆 （深草教子様）

1950 年代、今のような飽食の時代ではありません。特に私の育った、周りは田んぼや畑が広がる農業中心の地域では自給自足に近い食糧事情でした。

畑で穫れた野菜が毎日のおかずです。キュウリやナス、トマトなどは手でもぎ取り、汚れを袖口で拭いて丸ごとかじっておやつ代わりに食べていました。肉や魚が食卓に上る時はハレの日だけという食事内容は我が家ではなかったと思います。

私が小学校に上がる前、隣家の亀太郎じいちゃんは、息子夫婦が畑で作った大豆で自家用の納豆を作っていました。米の収穫後の藁を使い、藁苞で大豆を発酵させるのです。

小春日和の気持ちよい頃だったと記憶しています。私は興味本位でのぞいてみました。

藁をさばいて木槌でたたき、扱いやすいやわらかさになるときれいに揃えて海苔巻きをるすように蒸した大豆を包んでいます。

両端をシットウといっていた畳表にするイ草でくるくるとしぼり、縁側に並べ、これス、シットウイ草で作ったムシロをかぶせました。

2-3 日すると周りに異様な匂いが漂ってきます。近づくとかなり強烈です。私は思わず顔をしかめました。亀太郎じいちゃんは納豆の出来具合を確かめながら、長く糸を引く大豆をつまんで口にしました。私はびっくりします。あ～んな臭いものをよく食べられるなあーと目を見張りました。

今では健康食品ナンバーワン、おしゃれなパックに入った納豆ですが・・・。

昔々のお話でした。