

第27回 Kozoom テーマ「食」その2 について

清水健二

丁度1年前、「食」について書いたことを思い出し、冒頭に私は「食＝旨いもの道楽」とならず、「食＝飢え」という悲しいトラウマにつながることを残念に思うと記した。戦中、戦後のたった3～4年の期間だったが、この時の食料難の辛さはこの歳になっても拭えない思い出であると。その体験から食べ物を粗末にしたり、食べ残したりすることに罪悪感を長く抱いていた。現在でも飢餓に苦しむ人々があることを思うと胸が痛む。

そんな食糧難の時期に、正月に食べた雑煮の美味しさは忘れられず最高のご馳走だった。今でも当時おふくろはどうして食材を調達したのか判らないでいる。

最近ではテレビを見ると、必ず料理番組が放映され、プロの料理人並に調理できるノウハウを紹介していて、家庭内で器用な人は楽しんでいる。一般庶民も口が肥えて贅沢になり、旨いものを求める傾向が強くなってきている。国内のみならず、世界中へ食べ歩きをやったり、珍味を探したりして美食家の欲望は果てしないように思える。

飢えに苦しんだ少年時代を語ってみても、今の子供たちには「おじいちゃんはどここの国に住んでいたんだよ？」になってしまっている。

戦後、米国の食文化が押し寄せ、その後日本が経済成長を突き進むにつれて、世界中の食の文化が日本食を駆逐するほどに普及し多様化し現在に至っている。

私が結婚した当時はまだまだ日常の食生活は質素だった。かまどでご飯を炊き、自前の糠床で作った漬物を食い、味噌を買って来て味噌汁を作って食べていた。私は家の跡取りだったので、女房は私の両親と同居するのは当然と思っていた。おふくろはすでに60歳半ばだったので、自分の城だった台所を早々と女房に引き渡し隠居した。おふくろは河内の山手に住んで育った農家出身だったので、山野で採れる山の幸が食のメインで、私もおふくろの手料理で育った。正月の雑煮は白味噌の中に大根、にんじん、ごぼう、小芋、豆腐、青菜などが具であった。そして丸餅がはいっていた。ところが嫁いで来た女房が台所に入るようになって我が家の食文化が一変した。女房の母親は広島瀬戸内

育ちだったこともあり、女房の手料理は海の幸がメインだった。雑煮は昆布と鶏のガラ出し、具はブリと鶏の身、大根、人参、水菜などの野菜、そして丸餅である。もともと女房は料理好きだったことから、以来我が家は多様な食材に触れることになって食卓は賑わうことになった。

親父は大工職人だったので各地の現場へ仕事に出かける事が多く、地方食にも慣れていただけに私の女房の手料理に満足していたようだった。私も社会人になって仕事上、全国的に動き回る機会が増えて地域の食文化に触れ、改めて女房の料理の腕前を知ることになった。

近年は近隣のスーパーなどで、料理したパック入の食品や、地方特産の食材も容易に得られ、レトルトなど買いためして料理の手間を省けるようになってしまい、却って味気ない生活になってしまったように思う。

私が現役のサラリーマン時代、徳島出身の上司から、「正月休みに俺の家に遊びに来いや。家内の自慢の料理を用意しておくからな」と誘われて厚かましく出かけてご馳走になった。その折にいただいたのは、イワシのすり身で作る「つみれ」で、これは実に美味かった。奥さんに向かってさんざ褒めちぎり、共にハッピーな思いになったことは忘れられない。その時白味噌に小豆のあんこ餅の雑煮が出てきてこれには驚いた。四国の東部、香川と徳島の地元雑煮ということで、まさしくぜんざいの甘さだった。

正月には各家独自の伝統的な、おせち料理や雑煮があって、地産の食材を基に工夫を凝らしている。もともと雑煮は大晦日にその地で採れた海や山の幸を神棚に供え、翌日の元旦に食していた風習が続いて来たと言われている。



イワシのつみれ鍋料理



あん餅雑煮

関東は鰹節のだし汁のすまし仕立てで、角切餅がはいっているのが一般だが、関西は昆布のだし汁と白味噌仕立てで、丸餅がはいっているのが多い。関西は昔から食道楽の家では元旦は味噌雑煮、2日目はすまし雑煮だったようである。前述したように我が家はおふくろが作る味噌雑煮で具は山の幸だった。私が結婚してからは女房の作るすまし雑煮は、メインの具は海の幸だったので、結婚して60年を過ぎた今も、おふくろから引き継いだ山の幸雑煮と海の幸雑煮を、食道楽家のように1日目、2日目と趣向を凝らした女房の手料理を頂戴してきている。実にありがたいことだと感謝している。

私がサラリーマンを卒業して20年を超えたが、今のサラリーマンは私の現役時代のように、気楽に他人を我が家に招待したり、家族ぐるみで付き合うことが無くなりつつある。珍しいものや、自慢の手料理を披露し飲食を通じての親睦の習慣が薄れてきた。その原因の一つは、全国どこへ行っても手近に料理したパック入の食物が入手でき、次から次に目新しい料理が店頭に氾濫したからだ

ろう。若者達は職場の上司との時間外の付き合いも少なくなり、共働きの生活が他人様との距離を長くし、自然と人情も希薄になってきているようである。私など仕事の上で苦境に立たされた時など、先輩や後輩から受けた一宿一飯の恩義や人情に助けられたことが多かった。そこには「食」を共有した心が助け船になっていたように思っている。古き良き時代を懐かしみながら、人情厚い世の中になって欲しいと思う今日この頃である。



河内の味噌雑煮



すましのブリ雑煮

令和4年9月記