

空が高く稲わらのおいが漂ってくるような秋らしい日和になると、無性に食べたくなるものがあります。それは、岐阜の実家の母が作る「あじごはん」。いわゆる炊き込みご飯です。ゴボウとニンジンやささがきに、ちくわ、干しシイタケを戻したものを、そして、なくてはならないのは缶詰。ツナ缶を使うこともありましたが、わが家ではサバの水煮缶をよく使っていました。だし汁で一気に煮上げ、みりんと酒と薄口しょうゆで味付けを。母の母、つまり私の祖母は、若い頃京都で行儀見習いをしてきたそうで、料理にしょうゆの色をつけるのを好まなかったようです。その味で育った母も「あじごはんには薄口しょうゆ」とこだわっていました。

民 報 サロ ン

の手伝いは当たり前前のことでした。当日は祖父母、両親、妹弟はもちろん、叔父、近所に住む父のいとも一緒に、なって作業をしました。幼い頃は、少しずつ稲束を運ぶ程度でしたが、小学生くらいになると稲束を一輪車に積んで稲架のそばまで運んだり、落穂を拾ったり、稲架掛け（はさかけ。私の故郷ではこう呼んでいました）の手伝いをしました。田んぼでたくさん稲を積んだ一輪車を押すのは容易ではなく、また稲についているガラス質のものが首に巻いたタオルや軍手の間から入り込みチクチク刺さって、楽しいというよりつらいと感じたことの方が多かったような気がします。

あじごはん



丸山 美佳子

そんな中、楽しみだったのが「食」でした。十時と三時の休憩、昼食は、田んぼの脇の草はらの上で食べました。汗をふきふき食べた梨のみずみずしくておいしかったこと。そして、昼食は決まってあじごはんでした。具は前日にあらかじめ煮ておき、その煮汁で炊き上げたあじごはんはおにぎりにしてありました。おかずはお重に詰められた煮物や漬物。簡素な昼食ではありましたが、家族みんなで靴も脱がずに草の上に座って食べるあじごはんは、何よりおいしく、普段以上にたくさん食べられたことを覚えています。

いたと思われる絵や文字を見つけてみんなど大笑いしたり、花を摘んだり虫を捕まえたりしたのも良い思い出です。振り返ってみると「つらい」と思っていた作業ですら懐かしく、楽しい時間だったんだなあと感じます。

今稲刈りをする機会はありません。でも、秋になるとつい、あじごはんを食べたくてそわそわしてしまうのは、ご先祖から受け継がれた私の中の「農」の血が騒いでしまうことと、矢祭町で暮らし始めた最初の秋、同じように家族総出で稲刈りをやった思い出が重なったからなのかもしれません。

震災・原発事故、水害、台風で、今年の県内はそんな風景も少なかったでしょう。でもいつか、今の子どもたちが大きくなったなら、ふと思い出して懐かしさに浸れる風景と、その思い出に色を添えるお母さんの味が戻ってくるというなあと、思ってもみません。

正生まれの亡き祖父が子どもの頃に描いた（矢祭町東館、「さかな家」おかみ）