

第1部 エッセイ

テーマ「おばあちゃんの手料理とごはん」

一般の部

常田富士男賞

おばあちゃんの味

南本志津子

「ほれ、穴子が焼けたですよ。」

勝手口を出てすぐの狭い路地から祖母の声がする。七輪から立ち登る煙が、香ばしい醤油の香を運んできて食欲を唆る。骨の少ない小穴子の甘醤油焼きは、私の好物だった。

漁師町にある父方の祖父母の家で、私は育った。不在がちな両親の代わりに、衣食住の面倒を見てくれたのは、祖母である。

七人の子を育て上げた祖母は、料理がマメで、ちよつとしたおかずにも、いつも何かしらの工夫が凝らしてあった。なまこ酢に焼きほぐした小魚

の身を入れてみたり、高野豆腐に叩いた海老を詰めて煮たり、ほうれん草の白和えにピーナツを刻んで混ぜたり：小魚も海老もピーナツも、貫い物である。お金をかけないやり方も、祖母流だった。

食べ物を無駄にするのを嫌い、出汁を取った後の煮干しは、身だけを外して切り干し大根煮に、出汁昆布も刻んで煮豆に加えてあった。やや濃い目の味付けは、少ないおかずでご飯を食べるための工夫だったのだろう。

白味噌仕立ての味噌汁の残りに、冷やご飯と地芋を入れて煮たものを「おみいさん」と呼んで食べていたのも懐かしい。徳島の郷土料理の「おみいさん」とはまた別物なのだけれども、冷めた後でもとても美味しかった。

共稼ぎだった両親は給料をそっくり祖父母に渡していたから、生活費が足りなかったわけではなく、職人氣質の祖父との暮らしや、戦争経験が、祖母の料理を生んだのだろう。

祖母の手料理の中でも私の一番の好物は、茄子の揚げ浸しである。自分でもよく作るのだが、未だにあの味は再現出来ずにいる。

これと言って特別なご馳走などなく、ただ旬の魚や野菜が並ぶ食卓。それが普通で、ずっと続くものだと、あの頃は思っていた。

祖母は、私が中2の年に亡くなった。

三文安の口だった私は、彼女から料理を教わったことは一度もない。けれど、舌に残る味の記憶は、大切な形見だと思っている。