

## 第7回 ふう太の杜 常田富士男文学賞 講評

第7回ふう太の杜常田富士男文学賞 テーマ「おばあちゃんの手料理とごはん」のエッセイには、一般の部で百三、小中学生の部で七、計一一〇の作品が寄せられた。

今回のテーマは、常田先生の奥さまが、去る2月27日に先生の元に旅立たれたことを悼むことにちなんでいる。ご夫妻は何回も木島平村を訪れ、まさに先生は村のおじいちゃん、奥さまは村のおばあちゃん的存在であった。そこで、奥さまをおばあちゃんに見立て、ご夫妻に捧げるほのぼのとしたエッセイを募集した。一般の部では、今回初めて三桁の百三の応募があり、力作がそろっていた。

以下、作品ごとに要旨と感想を述べ講評に代えたい。

### 一般の部

#### 常田富士男賞

おばあちゃんの味 南本 志津子 徳島県徳島市

私は、漁師町にある父方の祖父母の家で育った。不在がちな両親の代わりに、衣食住の面倒をみてくれたのは、祖母であった。祖母の手料理には、様々な工夫があった。大好物の小穴子の甘醤油焼き、焼きほぐした小魚の身を入れたなまこ酢、煮詰めた海老を入れた高野豆腐、刻んだピーナッツを入れたほうれん草の白和え…小魚も海老もピーナッツも貰い物でお金をかけないやり方も祖母流であった。

食べ物を無駄にしない工夫もあった。出汁を取った後の煮干しや、出汁昆布も煮物に利用された。白味噌仕立ての味噌汁の残りに冷やご飯と地芋を入れた雑炊を「おみいさん」と呼んで食べていたのも懐かしい。

祖母の手料理は、職人氣質の祖父との暮らしや戦争経験が生んだのだろう。私の一番の好物は、茄子の揚げ浸しだ。自分でもよく作るのだが、未だにあの味は再現できない。これと言って特別なご馳走などなく、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思っていたが、中2の年に祖母は亡くなった。三文安の口で祖母から料理を教わったことは一度もないが、舌に残る記憶は、大切な形見だと思っている。

祖母の手料理が生まれる背景には、職人氣質の祖父との暮らしや戦争経験と共に、徳島の郷土料理「おみいさん」に見られる、食べ物を残さず最後まで食べる工夫があったのであろう。祖母は、出汁に使った煮干しや昆布も、再利用したり、貰い物の小魚や海老やピーナッツも手料理の中に入れてたりして、いろいろと工夫していたのである。おばあちゃん子であった作者は、祖母から料理を教わったことは一度もないが、「おみいさん」や、茄子の揚げ浸しの味の記憶は、祖母の形見だと思っているのである。そのことは、決して三文安ではない私が、「おばあちゃんの手料理」の味をしっかりと受け継いでいる証拠なのである。

木島平村長賞

今は辛口バナナカレー 森本 慶一 神奈川県横浜市

小学三年生の夏休みのある日、私は母親にこっぴどく叱られ、家を飛び出した。夕焼け空の下、遠くにある避難場所になっている祖母の家にとどりついたのである。迎え入れてくれた祖母のカズエはんは、充血した私の瞳を見て、家で何があったかを察した。

「おばあちゃんの家で、夕飯食べていきや」と言って、カズエはんは手際よく調理し、目の前に出されたのが、特製のバナナカレーだった。いじけた私がやってきた時に、必ず作ってくれる特別メニューだった。隠し味のバナナの甘さが、辛みをまろやかにしてくれる。意固地になった私の心を和らげるのに、十分な優しさが詰まっている。

幼稚園の頃まで甘口だったカレーが、いつの間にか中辛カレーに変わっていた。辛くてほんのり甘いカレーは、まさに『自分』のカレーでもあった。食べ終えた頃には、穏やかな気分になっていた。

「泊まってくか？」という、カズエはんの質問に、もう大丈夫と答える。カズエはんは微笑みながら「気いつけや」と言う。優しい言葉と優しいカレーが帰り道を後押ししてくれる。夜空に夏の大三角形が輝いて見えた。

作者が関西方面に住んでいた頃のエピソードだろうか。祖母のカズエはんは、少し遠いが小学三年生の子どもの足でいける所に住んでいたのだろう。私に何かあった時の避難所にしていた。普段は同居していなくても、カズエはんは私の成長の様子をしっかりと受け止めていた。言葉ではなくて挙動や所作で私とのコミュニケーションがとれた。私の逆立った感情を収めてくれるのは、私の成長に合わせたバナナカレーだった。そのカレーはいつの間にか甘口から中辛に変わり、その時の『自分』のカレーだったのである。私と祖母との絆が特製バナナカレーを通してより深まっていくのである。

佳作

おばあちゃんのコロッケ 大村 香苗 岡山県岡山市

昭和四八年、オイルショックが日本を襲った年、私は中学二年生だった。その年の秋、長く寝付いていた祖母が珍しく起き出して、真っ白なアイロンのあたって割烹着を羽織って、台所に立った。「晩御飯はなにが食べたい？」と私に聞いた時、私は迷わずに「コロッケ！おばあちゃんのコロッケが食べたい！」と答えた。

祖母のコロッケは、前の晩から牛筋をコトコトと煮た小判型であり手が込んだものだった。そんなコロッケは、祖母の具合が悪くなってからは、食卓から姿を消した。だから、「晩御飯はなにが食べたい？」と聞かれたら、小躍りして迷わずに答えたのだった。

祖母は手際よくコロッケを作った。香ばしい黄金色の小判型のコロッケが皿に盛り付けら

れた。私はわくわくしながら口に含んだ。けれどその味は、にわか仕込みであり、本来の味ではなく、いつもよりあっさりしていた。それでも「おいしい、おいしい」と言いながら、コロッケ四個と山盛りのご飯を平らげた。

これが、祖母の最後の手料理となった。それから少しして、祖母は入院し、秋も深まった頃、そのまま旅だった。次の年の晩秋、祖父がお惣菜コロッケを買って、祖母の仏壇に供えていた。

元気な頃の祖母のコロッケは、前の晩から煮込んだ牛筋が入っていてすごく手の掛かるもので、私の大好きなものであった。しかし、病気で長年寝付いていた祖母は、昭和四八年の秋に一念発起するのである。手料理のコロッケをもう一度食べさせたいと。祖母の手作りコロッケをめぐって、祖母の病気への覚悟と私の祖母に対する想いが交錯する。香りや形、彩りなど見た目はよくても、長年親しんだおばあちゃんのコロッケの味とは違うコロッケを、私は祖母に気づかれぬよう、おいしそうに四個と山盛りのご飯を平らげるのであった。祖母の病気の容体はこれ以降進行し、晩秋に黄泉の国へと旅立つのである。祖父も、お惣菜コロッケを仏壇に供することで祖母との別れを悼むのであった。

## 佳作

菜の花べんとう

東 尚子

三重県津市

私は今八七歳になった。一昔前の思い出である。幼児期私は祖父母の許で暮らしていた。祖父母といってもまだ現役の駅長さんで、若くて無類の子供好きで、居心地のよい生活だったらしい。ただ、私は身体が弱く偏食と人見知りが強い子で、ずいぶん祖父母を悩ませたらしい。

それで、当時はまだ通う子の少なかった幼稚園に入ることになった。園では週に何日かお弁当を持っていく日があった。先生は、毎回おかずのグラフをつけていた。魚肉は赤、卵は黄、野菜は緑の円グラフ。食事のバランスをみていたらしい。

料理が得意な祖母は、弁当作りを楽しみにしていたのに、私の偏食はどうにもならなかった。そこで、祖母は仕方なく私が確実に食べられる食材で弁当を作ってくれた。弁当箱の底にうすくごはんを敷きつめ、その上にけずりたてのかつをぶしを、またうすくごはんを広げ、焼きのりを敷く。さらにごはんをのせて、最後は甘い炒り卵をと。だから、私の円グラフはいつもまっ黄であった。先生は、「なお子ちゃんの菜の花べんとう」と名付けた。

戦後の食料不足から、私の偏食も直り、料理作りの面白さにも目覚め、今なお台所に立つ私だが、やっぱりおばあちゃんの菜の花弁当のおいしさは忘れられない。

八七歳の作者が幼稚園に通ったのは、第二次世界大戦の最中であろう。戦中時代はお弁当

の食材もそろえるのは大変なことで、また、偏食の強い私に見合う弁当作りは、さらに大変なことであつたろう。そこで仕方なく、特別メニューを考えたのだ。鰹の削り節、焼き海苔、炒り卵それを、ごはんとセットで三段に敷きつめ、一番上に見た目も華やかで甘い炒り卵にしたのである。孫のためにという優しさから作られた菜の花弁当のおいしさは、八七歳の今でも忘れられない味である。

## 小中学生の部

タツノコ賞

該当作品なし

## 佳作

優しさあふれるおばあちゃんの手料理

長澤 周峰

長野県中野市立豊田中学校

私がおばあちゃんの手料理でよく憶えているのは、毎年秋に行われる小学校の運動会のお弁当だ。お昼ごはんは家族ごとに集まって食べていた。お昼ごはんは、おばあちゃんがつくった、重箱に入った豪華なお弁当。それは、午前中がんばった私へのごほうびだった。

重箱の一段目には、たくさんのおかずが入っていて、彩りも鮮やかだ。しかも運動してきた私のことも考え、栄養バランスのよい健康的なおかずだった。

二段面には、ぎっしりとおにぎりが詰まっていて、年によって栗ごはんだったり、いなりずしだったり、おこわだったり、バリエーションが豊富。今年は何のおにぎりだろうと、考えるのが毎年の楽しみだった。しかし、食べざかりだった私や、家族全員が満足する量のおにぎりを、おばあちゃん一人でぎって来て、とても大変だったろうと思う。

そして、お弁当を食べたから、午後もがんばるぞという気持ちになるのだった。おばあちゃんの手料理は、とてもおいしい。それは、食べる人のことを考えているからだと思う。そして、そこには深い優しさがある。

私が小学校5年生になったときから、小学校の統合にあわせて、運動会は午前中だけに短縮されてしまい、おばあちゃんの手料理を食べる機会が減ってしまった。

しかし、あの優しさのこもったおばあちゃんの手料理は、この先もずっと憶えているだろう。もう運動会のお弁当を食べる機会がないことは寂しいが、今度は私がおばあちゃんに返す番だ。

運動会のお昼ごはんは、応援に来た家族と一緒に食べるため、重箱弁当が多くなる。その弁当を作る祖母も大変なことであるが、家族の喜ぶ姿を見るのが楽しみで、張り切って朝早くから作ったのであろう。また、作者にとってもおばあちゃんの大変さに気を遣いながら、今年はどうな内容だろうと楽しみにしている。そして、おばあちゃんが作ったお弁当には、

健康や栄養面でも気が遣われていたのだ。運動会でもう家族そろってお昼のお弁当を食べる機会はないが、おばあちゃんの手料理の優しさはずっと憶えている。いつかはその優しさをおばあちゃんに返したいと思う作者である。

## 佳作

楽しい食卓の秘密

小林 常太

長野県山ノ内町立山ノ内中学校

おばあちゃんが作ってくれたお手製ハンバーグは特別な味だ。家庭料理のなかでも、最高に美味しい。ジューシーなお肉は、一口食べると幸せな気持ちにさせてくれる。

食べるたびに、おばあちゃんの思いやりと優しさを感じる。食卓を囲む家族の笑顔も、おばあちゃんの手料理があるからこそ生まれるのかもしれない。おばあちゃんのハンバーグは、ただの料理ではなくて、家族の絆を深めてくれる味。これからも、おばあちゃんの手料理を楽しみにしている。

最近、おばあちゃんが少し体調を崩してしまって、家でハンバーグを作ることができなくなった。それを知った家族全員が心配して、おばあちゃん健康を第一に考えるようになった。

おばあちゃんの手料理がない食卓は、何だか寂しいものだと気づかされた。せっかく楽しみにしていたご馳走も、おばあちゃんが元気になるまで待たなければならない。おばあちゃんのハンバーグが恋しいねと、毎日のように食卓で思い出しては、家族がそろって、おばあちゃんが元気になる日を祈っている。

楽しい食卓の秘密は、おばあちゃんのお手製ハンバーグの特別な味だ。一口食べると幸せな気持ちにさせてくれる。そして食卓での話はずむのであろう。ところが、最近おばあちゃんが体調を崩して、特製のハンバーグは食卓に上らない。話題もおばあちゃん健康につてであらう。そして、今の作者に出来ることは、楽しい食卓が戻るように、おばあちゃんが一日も早く元気になることを祈ることである。