

優秀賞 「食文化継承のヒケツ」

畠田 智代

「このままの食生活ではダメだ。何とかしなきゃ。」第二子が卵アレルギーだとわかった時、書物を読みあさりしました。そして気づいたのです。亡き祖母が大切にしていた生き方を継げばよいのだと。祖母は、手間をおしまない人でした。何でも買うのではなく、家にあるもので工夫をしたり、旬の食材を使って手作りをしていました。

春にはヨモギを採み、だんごを作り、初夏には柿の葉寿司、秋には家の畑のさつまいものつるで佃煮を。冬にはかきもちを作りました。おやつには、ドーナツやきりこを揚げてくれたことも思い出しました。

祖母のレシピは母に受け継がれていたけれど、私は仕事の忙しさを理由に、母に甘えて作ってもらっていたのでした。子どものアレルギーがきっかけとなり、ぬかづけから始めた「受け継ぎ活動」は三年目に入ります。義母が野菜をたくさん作って下さるので、子ども達と一緒に収穫させていただきます。米も主人と義父が作っています。私が子どもの頃、祖母は、「これからの時代は、自分が食べるものは、自分で作り育てることが大事な時代になるよ。土を大切にしいや。」と私に言いました。その言葉を肝に銘じ、実践するように家族で心がけています。

先日、大量の赤ジソとゴーヤを収穫。主人がシソの葉を採み、子ども達はゴーヤの中わたをスプーンで取りました。私は皆が下処理をしてくれたものを赤シソジュースと乾燥ゴーヤにしました。翌日には残り葉を子ども達に広げてもらい、ゆかりも作りました。子ども達と、「おいしいね。」と言い合って食べるのが今から楽しみです。

思い返せば、祖母や母は、子どもの私に沢山手伝いをさせました。柿の葉寿司作りでは、柿の葉をふきんでふき、じくを取りました。かきもち作りでは、かんなでもちをかく父の横でもちを押さえ、寒い冬にもかかわらず、汗をかきました。また、山積みのかきもちを祖母と母の手先を見ながらあみしました。私のあみ方はしめが弱く、寝ている顔の上にポロポロ落ちてきて目が覚めたものです。

今、子ども達に手伝いをさせるのは、私のこのような子どもの頃の経験にもとづいています。幼い頃に手で覚えたものは、大人になっても忘れずに覚えています。「お母ちゃん、これぼくが切ったピーマンやな。おいしいね。おかわりっ。」それを聞いた一歳の息子も、「わりっ。」そして何より、「食事って楽しいな。おいしいな。」と感じる日々の積み重ねが食の継承につながるのだと感じます。

今後も、季節の行事や旬に合わせて家族と楽しく料理を作り、おいしく味わっていきたいです。また、義母や義父からも教わり、レパートリーを増やしていこうと思います。