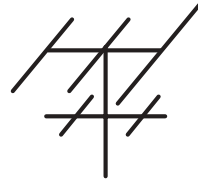


子育てチャンネル



伝えたい味

子ども富貴堂

福田 洋子
FUKUDA HIROKO

5年ほど前から友人達と味噌づくりをしている。先日、その味噌のかえしを2カ月ぶりにした。

仕込む時は4・5人の共同作業であるから、ワイワイとやっているうちに終わってしまいが、かえしは1人でするから結構きつい。

友人の台所は広くて、道具もそろっていて1年に1回その台所でおしゃべりをしたり、お茶を飲んだり、お昼ご飯を食べているひとは、女達のささやかな楽しみでもある。

今年も20キ口を仕込んだ。かえし終り、3つの樽に納めた時は腕も手も肩もこわばってしまった。

けれどこうした1人の作業もまたいい。寒中に仕込んだ時は大豆も塩も糶もそれぞれが自分を主張し、ひとつの団子にして手の平で丸めても、塩や糶の質感が手の平に馴染まなかった。

2カ月という時がこの3つの個性を1つのやさしい形に変化させた。味噌という新しい古くて新しい名前になって私の手の平でしつとりと再び丸められ、樽に納まった。

冬が長かったせいか、カビも生えず明るい茶白色に練れていた。秋には香り良く仕上がっているだろう。

仕上った味噌は本州に住む2人の息子の所帯と旭川に住む娘におすそ分けする。娘の部屋には度々訪れるが、

小さな台所のガス台にかけられた小鍋に煮干しが頭とハラワタを取り除かれて、張られた水の中に浸されているのを見ると何となく嬉しい。自分と同じことをしているなあとと思う。

息子のパートナー達はどんな味噌汁の作り方をしているのか観察したことはないが、それぞれ自分の育った家庭のやり方しているのだろう。きつと娘のように。

9年前の春、キトウシに引越してきて嬉しかったのは水がおいしい事だった。

星のまばたきがくつきりと仰げる間の濃い、この地に憧れて夫は家と土地をみつけた。

しかし、何よりも家の裏側の側溝にチヨロチヨロと流れ出る地下水が夫をひきつけた。今はクレソンを生やし、メダカや金魚を放して喜んでいる。

オマケはおいしいトーフと米と味噌が手に入ることだった。甘い地下水でトーフの味噌汁を作りご飯を食べる。シンプルだが心身に健やかな幸せをこの地でいただいている。

味噌づくりの糶は、おいしい味噌を売ってくれる糶屋さんで作ってもらう。玄米を五分づきにした糶を作ってもらうのだ。

手間がかかって恐縮してしまふのだが、良心的で心あたたかい糶屋さんには素人の味噌づくりを応援してくれる良き理解者だ。旭川からどっさり米をわざ

わざ東川まで運んでくれるのは糶屋さんの人柄ゆえだ。できたての糶は、ちよつと酸っぱいような甘みと熱をもっていて、まさに糶園が生きて呼吸している。

昔の味噌づくりは戸外や土間でなされていたのだろう。味噌玉を樽の底めがけてパシッと投げつけて空気を抜く作業は、年中行事の中でも祭りめいていて気の発散になっただろう。

また、人の手の平で丸める時から糶の発酵は始まっている。手の温もりも味噌づくりの大切な要素なのだ。

こうして手間をかけて作った味噌を、子や孫達が味噌汁や料理にして味わってくれるのがありがたい。

娘に「お母さんの料理って、名前のついていないのが多いね」と言われるが、味噌汁だけは立派に(?)名前のついたデントー料理でないかい、と笑い合っている。

「マイッタナア」と落ち込んだ時、いつも私の心がかえっていく所に一生を農婦として働き続けた祖母がいる。

祖母の作ってくれた味噌汁やナスの味噌炒め。80才で病にふすまで、父の味噌汁を作り続けた母。

彼女達の控え目で無償の愛の型が、私の味噌づくりへの愛着となっているかも知れない。

