

優秀賞 「母から私へ、そして子へ」

堀口 か織

私は料理が得意ではない。高校生の時でも弁当すら弁当箱に詰めた事がない程に興味もなかった。しかし今は得意ではないけれど、義父母、夫、子ども三人の健康を背負って食事を作っている。大変と思うこともあるが、今では家族が元気に過ごし、食事の時に「おいしい」と言ってくれることがとても嬉しい。

私の母は私が大学を卒業した日に亡くなった。卒業後は実家に帰り、母が得意であった料理、お菓子作りを教えてもらいたいと思っていた矢先だった。母は冷凍食品などは使わないのはもちろん、糖尿病を患いながらもおいしい物が食べたい祖母のために食物の勉強をして、薄味ながらも楽しめる食事を作ってくれた。また、父が海外で味わっておいしかった物を再現したり、漬物を漬けたりしてくれた。当時は「食育」という言葉はなかったが、今考えると、食の大切さ、料理のおもしろさを伝えてくれていたように思う。

私は結婚し、実家の福井から奈良県天川村に来た。奈良に来て一番驚いた事は食文化の違いだった。魚が豊富で刺身や煮魚、焼魚が美味しい福井と違い、海がなく山に囲まれた天川村は、山菜、猪、鹿、あめの魚が常備品として家にある。春になると近くの林に入って行きイタドリを採り、熱湯につけて皮をむいて細かく切ってから冷凍する。家の横の山にはワラビがたくさん生えるので、義父が袋一杯に採ってきてくれる。灰をまぶして熱湯をかけて灰汁を抜く。それを塩漬けにして冷凍する。これらが次の春までの炊きおかずの一つとなる。季節を味わいながら生活するのが天川村なのだ。天川に来て数年間は町育ちの私にとってはわからない事ばかりでしんどいと感じる日々だったが、慣れてくると、食べられる山菜、食べ頃、灰汁抜きの仕方も義父母に習うことで春の楽しみに変わってきた。

今年の春、小学三年の娘がワラビ採りを楽しんだ。そしてそのワラビをととても大切に、残さず食べていた。幼い頃から義父母をみてきた結果であると思い、我が家の「食育」とは生活そのものであると感じた瞬間だった。私が母を見て学んだ、「食は生活を豊かにし、心と体を育てるものである」こと。義父母が生活を通して教えてくれる「食は自然から恵まれるものであり、感謝の心を育てるもの」だ。

私はまだ漬け物を漬けたことがない。今年畑に大根、白菜ができたら、娘と共に義母の極意を学ぼうと思う。茶がゆを炊くこともまだまだへたくそだ。せっかく福井と奈良、海と山の美味しさを母二人から教えてもらえたのだから、それに何かを付け加えて子どもに「食」のすばらしさ、楽しさ、大切さを伝えていきたい。