

食 べ る

長
山
篤
子



しそ、こごみ、ゆきのした、たんぼぼ、のびる、しこ、等がわが家の庭には、放っておくと生えてくる。これらは、前の住人が、食べるために集めたものであるらしい。私もここ埼玉に住む前は、青森の弘前において、こごみの和え物は大変美味しいと思つて食べていた。

露のとうが雪の溶けた後の枯草の中から出てくると、春を舌で味わつてみたいと、必ず食卓に出してみたものである。普通、苦味を好まない子どもたちも、不思議と美味しと喜ぶ。たんぼぼの花は、野草料理を食べさせる所で佃煮にしたものを美味しと思つた。

五感のうちでも味覚は、一番強い印象を人に与えるものであるのだが、食べ物の好き嫌いは、なかなか克服しがたいことを考えると、成程と思う。美味しいと云う経験は、私を豊かにしてくれているので、幸

なことに私は味覚で嫌な印象を受けることなしに育つたのではないかと思う。

味覚は大変微妙で経験に忠実である。私の住んでいる処は、狭山茶の産地である。土地の人は、狭山茶が一番美味しいと言ふ。そんなことを言ふと他所の産地の方に怒られるだろうが、要するに土地の味があるのである。近くにさつまいもの産地もあり、これも又この土地のさつまいものが一番美味しいと云う。近くの魚屋に買物に行くと、その年とつた主人が、この魚はどこのでないか、のりは、どこのでないかと、講釈を言う。成程と思つて買って食べるとそんな味がする。そして、ここいらがスーパーとは違ふなと思つたりする。私は、十五、六年前、松江のそばを目の前で打つて貰い、きんぴらごぼうと一緒に食した事があるが、この時の味は、今もって忘れられない。

最近のわが家の食卓を振り返ってみると、繰り返し出してくるものは、冷凍のぎ

ようざであり、冷凍のハンバーグであり、冷凍のフライである。お陰で子どもたちは、Y会社のコロケよりもA食品のコロケの方が美味しいと言う味覚を持つしまつである。子どもだけでなく、私までがその感覚に慣らされつつあり、ハッとさせられる。美味しいコロケはどうやってつくるか、美味しいじゃがいもはどのように選んだらよいかということ子どもに伝えるのは親のつとめではないかと、全く出来ない自分を反省している。

冬になると、私はよく、パイを焼く、リンゴは弘前の紅玉を使うことにしているが、弘前の紅玉で作ったアップパイを味わっていると、そこにいる子どもも大人も大変豊かな気持になり凡てが和やかになる。弘前と云う土地と母親と云う人が重なって、

「美味しい」と云う実感が生まれてくるようである。

食べることは、人間の最も基本的な行為の一つであって、わたしは、基本的なことを最も大切にしてゆきたいと考えている種類の人間なので、食べることに熱心である。熱心であることの一つの証に、私はよく

食べ歩く。店の前に立って、その雰囲気から、このお店が食べる事に熱心であるかどうかを感じとる。熱心であるところには、様々な工夫があつて面白い。それも人真似的な工夫でない、独特なものがある。そんなお店で食すると、「食べる」といった経験をしたな、としみじみ思うのである。

小さなお店であるが、ご主人と奥さんが、とても気持よく迎えてくれるお店がある。そこで出される里いもとイカの煮つけの一品は、何ともいえない味がある。ある時そこご主人が、「宮崎で、おふくろが

採った竹の子を罐詰にしました。持って行って下さい」と下さった事がある。何とも、その竹の子がいとおしくて、おみをつけにしようと思った。熱心であると言ふことは、心を込めることが出来るので好きである。

手まえみそと言うことばがある。田舎に行くとき自分の家で造った味噌の自慢をす。そこには、競争と言う意識があるのではない。誠に和やかな自慢である。

「まあまあ、わたしの家の味噌を召し上って下さい」と自分たちが馴染んだ味を自慢するのである。自分のうちの食に馴染み、それがたまらなくいいといった人の心は、なんと穏やかで素晴らしいのだろう。

「食する」それは私の人生を豊かに支えるものであり、誠に心良いものである。

(秋草学園短期大学)