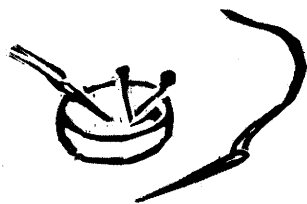




ひと針ひと針



文・カット
田内英理子

絵本やお話を一緒に読む、あるいは語り、聞くひとときは、私たち母子にとって喜びの時間です。息子たちが少し大きくなった今は、小学校や保育所に向いて「お話の時間」を多くの子どもたちにしていきます。

「むかしむかし、あるところに……」と始まる昔話、気の遠くなるほど前から、たくさんの人々の口から口へと伝えられてきた話が書き留められ、それを読んだ私が語っているというのも不思議な縁です。ほんの数世代前には、冬の炉端で昔語りがされていたのですが、今の子にとって、語りを聞くのは新鮮なことです。絵本がなくて全く自分の想像力だけを頼りにお話を聞くと、初めは戸惑い落ち着かない子も、回を重ねるごとに語りに身を任せて聞き入るようになってきました。

また、一人で読んでいるとついとぼしてしまったり返しや呪文なども、語りの場では読み手にとって

も楽しみになります。

私は昔話を語るだけでなく、絵本や少し長い物語も読みますが、つい自分になじみ深い長く読み継がれたものを選んでしまいます。五十年、百年前のもので本当に楽しく、続きを心待ちにしている子ども大勢います。子どもたちは軽々と昔のものも外国のものも飛び越えてお話の世界を楽しんでいます。読む私にとつても、古いもののゆつたりした文体は美しく品もあり心地よいものです。

お話というと、私は『年とつたばあやのお話かご』（エリナー・ファージョン／作、石井桃子／訳、E.アーディゾーニ／絵、岩波書店）が頭に浮かびます。靴下穴を継ぐのにびつたりの長さのお話を語るばあや。じつと椅子に座って語ることになかなか慣れない私は、縫い物を持っていたらどうだろうと考えたりします。

私は、上手ではないけれど繕い物が好きです。教

育実習でお世話になった幼稚園で「草や木のまじゅつ」（山崎青樹／文・絵、石曾根史行ほか／写真、福音館書店）を読んだ子どもたちが草木染めをしていました。数年後縁あってインドネシアのイカット（カスリ）を研究する先生の工房に通い、染色を習いました。

そこで、日本や世界各地の布に触れ、少しずつ模様の意味を知りました。贅（ぜい）をつくした布も美しいけれど、緋や刺し子に心惹かれました。丈夫な成長を願って子どもに付ける麻の葉模様や、「いつの世も一緒」という意味の沖繩「五四の緋」など、普通の母たちが作ったシンプルで美しい物たち。

工房では絵本の『ペレのあたらしいふく』（エルサ・ベスコフ／作・絵、小野寺百合子／訳、福音館書店）にある道具（百年前と同じ）を使って、毛を梳（す）くところから始めて、布を織りました。忙しい毎日の中にあつて、糸を扱う時間は心休まるときで

した。黙々と手を動かし続けることは、健やかに生きる力を取り戻すときだったのかもしれない。電化製品の無かった時代、必要に迫られて夜なべで手仕事をしたであろう母たちの苦勞も、今なら少しわかります。丹念な仕事が施された布には、家族の無事が祈られたばかりか、作るときには喜びもあつただろうと思ひ至りました。そして今ますます、その力強い美しさに胸を打たれます。

さて、私の現状は、家族が身に付ける物を一から作ることはできず、せめてと思つて繕い物をしていきます。ひざの穴を伏せ、アップリケをしたときの息子たちの喜びようといったら！ 繕い物をためておく箱を寒い天氣の悪い日に取り出すのは、私の楽しみでもあります。

かつて保育の仕事をしていた幼稚園では、子どもたちが自分の好きなことを見つけ、心ゆくまで遊ぶことを助け見守ることに心砕いていました。ひたす

ら泥だんごを作り続けたり、アリの行列を見つめたり、成長と共に数日・数週間にわたつてごっこ遊びをやりレー、こままわしなどが続いたりしました。

時を忘れて没頭すること、誰に言われたのでもなく自分のために練習を重ねること、役割を交代しながらささやかなことにも楽しみとやりがいを見つけていたこと、そんな中で仲間になつていったこと、その時どきを共に過ごせたのは私にとつても幸せなことでした。そしてプライベートでも、休みになると丸一日かけて山を歩き、自転車走らせ、染色をし、あのころは実に贅沢にたっぷり時間を使つていたものです。

長男が小学生になり、その忙しさに驚きました。息子はいつも頑張れと追いたてられ、緊張し、時間も細切れです。一人の力ではどうにもならないことも多く、私も気持ちが高なえることもたびたびです。そんなとき、緋布を思います。日々の暮らしを守り



イカミンチで、
イカ団子鍋や
イカ餃子はイカが？

～ イカを使った冬のレシピ ～

夏はイカツリ、寒くなるとイカをえさにしてはえ鍋漁と、舌岐には1年中イカがあります。イカは刺し身、湯引き、煮物、そして焼いても炒めても使いやすいですが、時には少し手を加えてこんな食べ方も楽しめます。

イカ団子鍋



材 料 (4人前)

- イカ 1～2杯
- ヤマモ 20～50g
- 好みの具
(白菜、長ネギ、小松菜 など)
- 調味料 (塩・しょう油)

- ①イカは皮をむき、わたを出して細かく刻みたく。
- ②ヤマモをすりおろして加え手でこね混ぜ、イカ団子を作る。まともなければ、小麦粉やご飯、パン粉などを加える。
- ③土鍋で好みの具をゆでてイカ団子を落とし、塩としょう油で味を整える。

イカ餃子

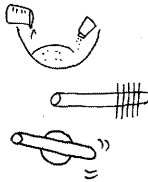


材 料 (4人前)

- 地粉 (または小麦粉) 200g
- 水 100cc くらい
- イカ 1～2杯
- 好みの具
(ニラ、長ネギ など)
- 調味料
(塩少々・しょう油、ゴマ油)

★餃子を皮から作る

- ①地粉に塩少々、水を加え、耳たぶの硬さにごねる。
 - ②ラップに包んで30分寝かせる。
 - ③軽くこねてから細長く伸ばして包丁で切っていく。これを羅棒で伸ばして広げる。
- ★イカミンチを具にして包む。



子どもたちが包むと、バッグ型やペンギン型など、びっくりするような餃子ができます。当たりはずれを作りたがって、中には皮の中はまた皮なんていうのを作ることもしつこいです。

支えながら、力強く美しい布を織り出してきた無名の母たち。一枚の布は、目の前にある仕事を一つひとつついでいねいにしていく先にありました。こつこつと飽かずあきらめずに続けること。生活することは、時間のかかることなのでした。

たつぷりの時間を過ごしてわかったことが、今の私の暮らしを支えています。それを息子たちにも伝えるために、「繕う」「歩く(送り迎え)」「炊事(手

をかけて食事を作る)」「語る」といったゆっくりの時間が、暮らしの中に散りばめられているのかもしれない。

息子たちには時を忘れるほどの何かを見つけ、心ゆくまで楽しんでほしいと願いつつ、私は私の目の前のことをこつこつとしていこうと思います。

＊この連載は、今回で終了いたします。
(元幼稚園教諭 長崎県在住 二児の母)