



香 岐 島 便 り 2

命のつながり

文・カッタ
田内英理子

長崎県の香岐島では、神様を祭り、お参りすることと先祖供養が、毎日の暮らしの中に本当に当たり前にあります。毎朝、神棚と仏壇に水とご飯を供えます。月の初めの日「おついたち」には、神棚を拭き清めてお供えをし、初瀬の地の神様である鏡岳神社にお参りします。夫の祖父母の命日にもお供えをし、お墓参りもします。お墓の掃除をしながら、そしてお供え物を作りながら、夫の祖父母や叔母の思い出が語られます。「じいちゃんは、豆ご飯が好きだったよね」「ご飯がきつね色に焦げてないとだめだった（当時お釜で炊いていた）」とか、「これはばあちゃんがよく作ってくれたんだよ」などと、毎月の命日のたびに折々の思い出が語られ、会ったこともない夫の祖父母に親しみがわきます。思い出が語られる間、皆の言葉の中に祖父母は生きているのだなと思います。

結婚して、夫を海に送り出すようになり、また、子どもを授かって、私は初めて「祈る」ということがわ

かったように思います。風が出た海を見ながら船の無事を、また高熱やせきが続いたり、アトピーではおがただれて体温が下がってしまった息子を抱いたりしながら、私は祈らずにはいられませんでした。息子たちが無事に生まれ、ここにこうして日々を送れるのは、見えない大きな力に守られているおかげだと思います。

毎日の暮らしに、神様や仏様に手を合わせる時間があることは幸いです。生かされていることへの感謝と命のつながりを忘れずにいられるからです。私が幼いころに一人で留守番をするときには、母も神様と自分の亡き祖母に「この子を見守ってください」と祈って出かけたということです。いつも私と手をつないでいた長男が小学校に上がり、友達と登下校するようになってから、私もまた毎日「どうか無事で」と祈っています。船が漁に出るときも、義母と私は手を合わせてしまいます。生きている人、そしてきっと亡くなっただんなたちの祈りとまなざしの中に、暮らしが守られ支

えられているという気がしてなりません。

八月のお盆には、亡くなった方たちが家に帰って来ます。十三日には迎えだごを作ってお墓に迎えに行き、三日間家で過ごししてもらうのです。八月に入ると、家を片付け、掃除をして、ご先祖様に過ごしてもらうひな壇を用意します。ご先祖様が家に帰っている間は、三食とお茶を脚付きのお膳で供します。このお膳には必ずとろてんが付けられるのですが、このところてんはつかずに四角に切って盛られます。ご先祖様が鏡としてを使うからだそうです。八月になると近所どころてんを炊く煙が立ち上り、「ああ、お盆だなあ」と思うのです。

そして十五日には、ご先祖様をお墓に送ります。迎えだごは、義母がぬりかけだんごと呼ぶ小さなだごにあんをかけたものですが、送りだごは葉でくるんだ団子が一枝に幾つもぶら下がったものです。そして夜になると、小さな船（紙箱）にお土産を載せて海に流し


に行きます。新盆の家では、少し大きな船を造って本物の船で沖に出て花火をしながら送ったりします。

数年前、私の母方の祖父の新盆のため久しぶりにお盆を福岡県大川市の母の実家で過ごしました。送り盆の日には、内々の者だけで、祖父をしのぶ叔母の手料理をいただき、日暮れの道をちようちんを下げてお寺まで行き、やはり花火をして祖父を送りました。花火をしながら、子どものころ、いとこたちと遊んだことを懐かしく思い出しました。幼い息子たちに花火を持たせて気をつけてくれる叔父叔母に、かつて私も育まれたのだと改めてありがたく、頭を下げました。祖父が亡くなった日、壱岐から帰っていた私たちは祖父にお別れをしに行きました。私や母のことさえわからなくなっていた祖父でしたが、祖父のたった二人の曾孫である私の息子たちを見ると、目の色が変わり、最後に何か言おうとしたことが忘れられません。この日は祖母の命日で、曾孫に会って安心して祖母が迎えに来

たのだろうと語り合ったものでした。

今の私は、夫のおいやめい、いとこたちを迎える立場になりました。順送りで、私がしてもらったことを返すときが来ました。綿々とながる命の端につながり、この暮らしと命を守って手渡していくことが私の仕事なのだとお盆の月に思います。

(元幼稚園教諭 長崎県在住 二児の母)



私は図書ボランティアとして、保育所でほぼ三年、小学校で一年余り、絵本を読んだり昔話を語ったりしています。私は語りが好きで、昔話を覚えて語るのがとりわけ楽しいです。長い長い間、人の口から口へと伝えられてきたお話は、子どもたちだけでなく、大人も惹きつけてやみません。綿々と語られ続けたことを今語るのも、また命のつながりに連なっているような気がします。九州では、仲間に入ることを「かたる」というので、おもしろいです。



夏のおやつスペシャルレシピ



夏のジュース

赤ジソジュースは色が美しい！ 煮出した液に、酢を入れたら色が出て、何回作っても「わあっ」とうれしくなります。

梅のハチミツ漬けのジュース・ヒワのハチミツ漬けのジュースは、それぞれの実をハチミツに1年漬け、それをお好みの濃さに割って飲みます。疲れが取れます。お試しあれ。

赤ジソジュース

①洗って水切りした赤ジソ 150～300g

②水が沸騰したら 鍋に入れ、

③2、3分したら 取り出します。

④熱いうちに ハチミツ 200cc 酢 100cc を入れ、

⑤冷めてから レモン汁 1個分を入れてできあがり。

柿のおやつ

柿アイス

と3と3柿を冷凍して少し室温に置いて、そのままシャーベットみたいにして食べます。



と3と3柿

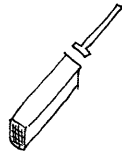
柿ゼリー

室温に戻して柿と寒天で。秋にはマッシュしたサツマイモと混ぜて、おやきやクッキーやパウンドケーキに。

冷凍のフルーツアイスといえば、わが家ではバナナですが、いろいろ試してみました。フドウに桃、イチジク、イチゴ、パイナップルにミカン。それから柔らかく熟したと3と3柿。冷たいので、小さいのを1～3個で満足。食べ過ぎなくていいですね。

と3と3てん

私にとって夏のおやつといえばと3と3てんで、よく近所の豆腐屋さんでついでもらって食べましたっけ。ここでは、酢の物として食卓に上がることが多いです。



と3と3てんつきでつづのが楽しみで、兄弟げんかの種にも。



おなじみのドラム缶くどでと3と3てんを炊く。

春の磯で取った天草は、洗っては干し、洗っては干しを繰り返します。この回数によって少なければ磯の香りが残った緑がかったところてんに、多ければ真っ白に仕上がります。