

御守りの飯台

片山ひとみ

「直径四十五センチのサワラでええかのう」

夕食を作る私の背後から父が問う。

間も無く、この家から嫁いで行く私の花嫁道具の一つとして飯台を注文するらしい。

「要らんよ。転勤族じゃし。使わんわ」

父は語気を強めて反論した。

「恥ずかしいことを言うな。片親じゃから用意出来んかったんじゃろと笑われとうねえ」

振り向くと、いつも柔和な顔が眉間にシワを寄せている。鼻を膨らませて続けた。

「材質はサワラがええ。それも、赤身の柾目いうて、木の真ん中の赤い部分をな、年輪に平行に切り出した部分が一番じゃ」

私が空返事をしていると、父はさらに、

「木目が緻密じゃから縮みが少ないんじゃ。縮みが少ない分、タガも外れにくいしな。寿司飯の水分を吸うし、木の香りも寿司を旨くしてくれる。カビも生えにくいんじゃ」

と、飯台のカラーカタログを片手に力説するのには理由があった。

縮みにくいサワラ材を勧めるのは、亡母が嫁入りに持参した飯台のタガが何度も外れ、その度、修理させられた煩わしさのためだ。

「ふーん。どんなのがあるんで」

私は、しぶしぶ野菜を切る手を止め、手を洗い、父の持つカタログを覗き込んだ。

「ひゃあ、一万円近くもするん。使わんのに、無駄な出費じゃ、阿呆らし」

その一声に、父は猛然と反論した。

「いざ言う時に助けてくれる、御守りみたいなもんじゃ」

当時、私の住む瀬戸内の田舎では、花嫁道具の一つに飯台を持参した。それは、ばら寿司を愛する岡山のルーツからなのだろう。

江戸時代初期のことだ。

備前岡山初代藩主、池田光政が、「食膳は一汁一菜にせよ」という儉約令を出した。

庶民は猛反発。

「それなら、寿司飯に魚介類や野菜を一杯混ぜ込んでも一菜、一汁と合わせ一汁一菜だ」と、寿司飯が見えないほど具材をふんだんに使う「岡山ばらずし」を儉約令への不満と、食い意地から生み出したと言われている。

その伝統のためか、祖母も亡母も嫁入りには持参し、婚家独自の具材や味付け、寿司飯を覆い尽くす飾り方を習得してきたと聞いた。

「昔は、大家族で祭りも親族が集い、ばら寿司を作ることもあったじゃろうけど。今は、スーパーやコンビニでも売ってるし、作るのに手間もかかる。第一に私、転勤族なんよ」

父の背中へ反抗的な言葉を投げかけたが、振り向きもしなかった。

ただ、立ち止まり、私を見ずに、

「身内でも、知らん者同士でも、同じ釜の飯を食うことが宝なんじゃ」と、ボソリと告げた。

私が高校一年の春、母が胃癌で亡くなった。

嫁いで三十年近く経った今思い出しても、決して裕福でない父子家庭の中で、それは父の意地であり、嫁ぐ娘への愛情であったのだ。

結婚してから、一年ごとの県内の引越しが三度続いた。案の定、引越しの片付けや妊娠、出産で飯台は出番が全く無い。

ダンボール箱に押し込まれたまま、四度目、岡山から栃木への道程を引越すトラックで運ばれて行った。

新天地の官舎は古びた長屋タイプで、家の前には、車が二台すれ違う幅の道路がある。

家の前には小さな庭があった。

向かいは、同じ長屋タイプで六軒の家が並び、我が家の正面は、官舎長の住まいだった。

荷物を片付けて二日後。

妊娠五ヶ月のお腹を抱え、二歳の娘の手を引き、官舎長宅へ挨拶に行った時だった。

「あれまあ、わざわざ挨拶に。珍しい人ね」

差し出す菓子折を受け取りもせず、奥様が返した言葉に体が固まった。

何か失礼なことでもしたのだろうか。

「長屋だから、家同士はくっついてるけど、ここ数年、ご近所付き合いが殆ど無くて」

やせた体にシニヨンにまとめあげた白髪混じりの髪。細面にかけた金縁メガネの目が、寂しそうにうつむいた。

「若い家族は一年くらいの転勤で入れ替わるから、お付き合いなんて必要ないでしょ」

奥様は、ふうと息を吐いて玄関の外を見た。

確かに、越して来てから子どもを遊ばせる親の姿は見えない。通りは静まり返っている。

「子どもの数が減ってね。習い事も忙しいみたいだから。私も、子どもがいなくてね」

私の腰の後ろに隠れていた娘が顔を出した。奥様の背後から、着物姿の女性が現れたのだ。

「ああ私の母。夫と私と母、年寄り世帯よ」

白髪の女性は、娘に、「おいで」とにこやかに両手を差し伸べたが、娘は私の腰にしがみついたまま、強くかぶりを振った。

「孫を抱けなかったからか、子どもを見ると、すぐに手を差し出すのよ。気にしないでね」

奥様は、丁寧に菓子折りを受け取ると、

「いつでも遊びに来てね」と言いながら、

「でも、うちにはおもちゃがないわね」

と、苦笑いした。

帰り道、ふと、父を思い出した。

「同じ釜の飯を食うことが宝」

と、告げた一言を。

数日経っても、娘は一人で小さな庭の土で泥団子を作ったり、草を摘んで遊んでいた。岡山に住む夫の母へ電話した時だった。

挨拶廻りはしたが、近所付き合いに進展がなく、親子で淋しい日を送っていると嘆いた。その頃、義母は菓子店を退職したばかり。食に関わるボランティアをしたいと言っていた。

義母は二つ返事の後、声を大きくした。

「任せとかれ。あなた、飯台、嫁入り道具に持って来とるよね」

ふいに飯台の言葉を出されて驚いた。

「私が到着するまでにな、初めて使う飯台に作業をしておいてほしいんよ」

私は、急いでメモを取り返事をする。

「八分目までお湯を張り、湯飲み一杯の酢を入れてな、冷めるまで待つんよ。冷めたらな、水洗いして、固く絞った布巾で拭き、清潔な濡れ布巾をかぶせといて欲しいんじゃ」

義母は、早口で手順を並べ、

「明朝一番に魚市場へ行って、それから、新幹線で向かうから。安心して寝られ。お腹の子どもに心配は毒になる。妊婦は笑顔でな」

と、肝が据わったように笑い電話は切れた。

耳に残る声の温かさが全身を包んでゆく。

度々の引越しで、外箱が傷んだ飯台を取り出しながら、穏やかな父が、見たこともない勢いで頑固に勧めた表情と声が蘇った。

「来たよお！」

義母は、ローカル線と新幹線を乗り継ぎ、六時間の行路を元気一杯に到着した。娘は、久しぶりに会う祖母に飛びついてはしゃぐ。

義母は両手に、地面に着くほどの重そうな手提げ袋、大きなリュックを背負っていた。

「炊飯し始めたら頼みたいことがあるんよ」

義母は手提げから、今朝、魚市場で仕入れたという、瀬戸内の穴子、イカ、鱈、エビ、家の畑で採れた、さやえんどう、人参、山椒、常備している干瓢やごぼう、フキや高野豆腐、干椎茸、蓮根、卵、紅生姜などを出して言う。

「お向かいとこちらの長屋全宅から、その家で一番大きな皿を貸してもらって来て」

そう言いながら、義母はテーブルに置いた飯台を見て、頓狂な声を上げた。

「あれまあ、立派な飯台を買うてもろうて」

義母は、目を大きくして私の手を握った。

「こりゃ香りも上等なばら寿司ができるよ」

休む間も無く、義母と材料を細かく切り、鱈は酢漬け、穴子は焼き、イカとエビは茹で、野菜、高野豆腐はそれぞれ甘辛く煮、錦糸卵を作る。狭い台所で義母と肘や背中をぶつけ合いながら…。娘は卵の殻で遊んでいた。

「炊きたて御飯に、寿司酢を混ぜるからな」

義母が炊飯を始め、娘と十一軒の家を回る。

「義母と岡山ばら寿司を作るので最大皿を」

その一言で、どの家も喜んで出してくれた。

「品質のええ飯台は、水分を吸って、ほれ、香りの良いツヤツヤな寿司飯ができるよ」

義母は、飯台に移したアツアツご飯にボールに作った寿司酢を回しかけながら、うっとりして言う。娘は両手に団扇を握り、懸命に寿司飯をあおぐ。

「次は、野菜から入れて。水気を絞って」

矢継ぎ早に義母の指示が飛ぶ。

親子三代で作る、ばら寿司。

代々受け継がれる伝統の寿司は、このように、飯台の中で教えられるのだと知った。

飯台の中には、家族ならではの味つけと具材、そして大きな愛情もこもっているのだと。

父が、「御守りのようなもの」と言ったのも、人と人との縁は共に食することを通して、さらに強く繋がってゆくのだ。だから、家族や自分を守る大切な道具として、飯台を嫁入りに持たせてくれたのだと今さらに理解した。

「わあ、寿司飯が見えないほど豪華な具ね」

「栃木は海がないので鱈も穴子も嬉しいわ」

「今度、作り方教えて。遊びに行きたいわ」

三升作り、山盛りの寿司を夕方届けると、どの家も大喜びしてくれる。

官舎長宅へ伺うと奥様は、「まあ、絵のように見事なこと」と言い、目を伏せてしまった。

「手作り料理を頂くなんて何年ぶりかしら」

鼻をすすり、眼鏡を持ち上げ涙をぬぐう。

「遠慮せんでええですよ。何度でも作りに来ますけえ。孫にも会いたいですからなあ」

いつの間にか来ていた義母が、豪快に笑う。

義母に抱きついた娘が奥様のお母さんに小さく手を振っている。

温かな空気が皆を包んでいった。

その夜、一人で暮らす父に電話をした。

「同じ釜の飯の宝を飯台が作ってくれたよ」

と感謝する私に、「ほれみてみ。守ってくれたじゃろう」と、照れ笑いする声が響いてきた。

(岡山県備前市)

【無断転載を禁ず】