

みょうがの握り寿司

四天王寺中学校

丹羽 梨唯
にわ りい

今年の夏休みは楽しみにしていることがあった。それは祖父からの提案で、みょうがの握り寿司を二人で作ろうというものだった。

祖父は高知県に住んでいて私の住んでいる大阪からは近いといえれば近いのだが、週末ごとに顔を出せるほどの近きではない。だから学校の長期休みに入ると家族で遊びに行くのが恒例行事なのだが、毎年とても楽しみにしていた。何が楽しみかといわれるといろ

いろあるのだが、フキを煮たり、ブルーベリーのジャムを作ったり、干し柿を作ったり。いろいろチャレンジするのだが、食材は買ってくる時もあるが、ほとんどは家庭菜園で作った野菜や果物を使う。祖父曰く、晴耕雨読だから水やりは祖父と雨とで半々なのだそう。ザルをもつて庭に出て戻ると台所で水道の音が聞こえてくる。これがもうすぐ呼ばれる合図の音なのだ。

私はそんな祖父の気配を感じても呼ばれるまでは待つ。なんか楽しみをちよつと先延ばしにしたいような気持ちがあるからだ。

「ちよつと来て食べてみ」

と呼ばれてから、待ってましたと台所に顔を出す私。そして一口。

「美味しい。何これ？」と喜ぶと必ず

「今度一緒に作ってみるか？」

と言ってくれるのです。私はすっかり祖父に胃袋をつかまれてしまっているようだ。

少し話が脱線してしまうが、私が祖父と料

理と一緒にすることになったきっかけは、私も祖父も同じ左利きだったことだ。小さい頃からご飯を作るお手伝いが大好きだった私は、サンタさんからクリスマスプレゼントとして子供向けの包丁を手に入れた。でも、右利きの母と一緒に包丁を持って教えてくれたのだが、左利きの私は右手だと力がうまく入らない。左手に持ち換えると今度は手を添えている母が苦戦。母と二人ではバナナやウインナーは切れても、わたしがやってみたりリンゴの皮向きはどうしてもうまくいかなかった。困った母が、左利きの祖父に頼んでくれたのが二人で台所に立つきっかけだった。

そして、包丁が使えるようになり、祖父と一緒に私が作ったものを、祖母は必ず「おいしいおいしい」と言って食べてくれた。

私にとって、この田舎でのゆっくり流れる時間は特別で、いつも帰る日にはそのゆったりとした時間の過ぎる速さに驚かされた。

そんな大好きな私の時間の中にいた祖母が昨年の秋になくなった。年が変わり、春休みに訪ねた時は、時が止まったようないつもとは違う空気の重さを感じて、まだ家全体が寂しさと悲しさでいっぱいだった。

祖母には大好きな食べ物がいくつもあった。例えば蟹、ラムレーズン、マロングラッセ、ブランデー、そしてみょうがだ。

みょうがをたべるためかと思うほど味噌汁でも、そうめんでも祖母はたっぷりみょうがを入れるのだ。みょうがの握り寿司というのがある。大阪のスーパーでは見たことがないが、高知のスーパーには田舎寿司というラベルをはって売られている。握られている具はみょうが以外には椎茸やこんにゃく、竹の子、リュウキュウ、サバといった具合だ。見た目は正直とっても地味なのだが、一つだけきれいな赤い色がみょうがの握り寿司なのだ。シヤリの部分が甘酸っぱくてゆずの優しい香りが広がる。私が一番好きなのは甘めに

味付けされたこんにゃくなのだが、祖母はいつもみんなに譲られて、おいしそうにみょうがの握り寿司を食べていた。

これまでは着いてからのお楽しみだった祖父との料理だったのだが、今回は少し違った形での提案だった。祖母が初めて帰ってくる新盆にお供えするための握り寿司だと思った。

その話を母にすると、祖父が祖母のものを片付けるのが早いと祖父に恨み言を言っていた母の顔が、少し緩んだ気がした。母と祖父は似ているからか、よく大人げない衝突をする。そのたびに間に入って大きなけんかにならないようにとめてくれていたのは祖母だった。そして亡くなった後でも、こうやって好物のみょうが一つで、祖父のつらい気持ちも母の悲しみにも寄り添っているようだ。「ばあばに免じてね。仲よくね」といういつものやさしい声が聞こえてくる。

冷蔵庫には先に祖父が一人で作ってあつ

たみょうがの甘酢漬けがあったが、一から作るためのみょうがは別に用意してくれていた。みょうがは湯がいてから、分量通りに酢やお砂糖、塩を混ぜた甘酢につけて、漬かったら上に乗せるものと刻んでご飯に混ぜるものにわけて、お寿司屋さんのように見よう見まねで握っていく。

「じょうず、じょうず」

横で祖父がほめてくれる。なんだか祖母の声が重なっているようにも聞こえる。私は心をこめて一つずつ握っていく。大きさがなかなかそろわないし、手にはご飯粒がくっつく。多めに手水をつけると、今度はご飯が緩んでぼろぼろと崩れ、しつかりと形になってくれない。うまく握れないのが悔しいのか、祖母を思い出してなのか途中で泣きそうになった。それでも最後まで一人で握らせてもらった。自分が食べたいからではなく、食べてほしい人を思っ作る初めての料理だった。

みょうがは湯がくと、いったん色が薄く抜

けてしまう。でも熱いうちに甘酢につけてあげると、だんだん時間が立つにつれてきれいなピンク色になっていく。

寂しくて辛くて世界から色が消えたようになっても、また少しずつ元気になることを思い出させてくれた気がした。

「だいじようぶ。だいじようぶ」

優しい祖母の声が聞こえてくる。

実はちよっぴり苦手だったみようがのお寿司。「毎年ばあばのためにつくるね」と笑顔の祖母に手を合わせた。

(大阪府泉大津市)