

誕生日にはお赤飯でお祝いを

筑西市立下館西中学校の三年 平井 華乃

私の祖父は六十年以上、料理人としての人生を送っている。その道に進むき、かけは、祖父の幼少期にさかのぼる。戦後すぐに生まれた祖父は、家が貧しく、日々の食事も満足にできないくらいであつたという。白米がなくても特別で貴重な時代だ。そんな話を、家族全員が集まるお正月や夏のお盆の時に聞かせてくれるのだ。そんな時代だから、誕生日祝い

ができる余裕がなかったのも理解できる。そして、その度に、祖父の人と成りを再認識し、今日の平和で、満たされている日常に感謝するのだ。

そんな祖父が、いつも欠かさず家族一人一人の誕生日に、作ってくれるお赤飯がある。祖父が、学校を卒業し、料理人になるために家を出、修業していた若かりし頃。年に一度あるかないかの帰省時に、祖父は母親（私にとつては曾祖母）が、お赤飯を作つて待つて

いてくれたらしい。それが、豊かにむすんだ象徴と感じ、嬉しかつたのだと言う。その想いが結ま、たものこそがお赤飯なのだ。祖父は自分以外の、祖母、父、母、弟達、伯母、伯父、いとこ達、そして私。一年ほほ毎月、祝いのお赤飯を作ってくれる。

その日は、前日から仕込む。翌朝、朝一番で祝えるようにと、早朝からとりかかり作る特別なお赤飯だ。季節によって、収穫された粟や、ささげがた、ぶり入れられ、黒ごまを

ふんだんにかけて、とても美味しい。祖父の祝う気持ちが入り込められているから、なおさら、私は嬉しいのだ。そもそも、なぜお赤飯がお祝いやめでたい時に食べられているのか、調べてみると、おもしろいことが分かった。まず赤い色に注目すると、邪気を払う力があると信じられ、赤米を神様に供える風習があった。たそうだ。ちなみに、祖父が作るお赤飯は、ささげといって、あずきによく似た豆が使われている。あずき

よりも大きめで、少し黒っぽい。煮ても皮が破れにくい、縁起を担ぐ豆なのだそう。日本ではさまざまなお赤飯の種類があるそうで、甘納豆を入れ、甘かたり、しょう油を入れたり、里芋や落下生、小豆やごま砂糖、大納言小豆を入れたり、クチナシの実で色付けしたり。その土地の特色を活かしたお赤飯があることが分かった。どれを見ても、祝う気持ちで作られていることがよく分かる。

祖父にお赤飯の作り方を教えてもらった。

前日から、ささげを水洗いし、水から火にかけたアケを取りながら水を足しつつ炊くのだ。煮汁と、優しく研ぎ水切りしたもち米を一緒につけておく。そこであの赤い色がつくのだ。翌日、調度良い火かげんでせいろで蒸すのだ。へらで混ぜたり、打ち水をしたり。話を聞くと、大変そうだ。完成すると、ひのきで作られたおひつに入れるのだ。おひつに入れると、なんとも言えない香りが包み込み、いちだんと幸せな気分がわいてくる。ふたを上げ、布

巾をめくると、ふっくら盛られたお赤飯がきらきらして、茶わんによそうと、特別なお茶わんに変身するのだ。家族皆が揃ってそれを口にすると、皆同じように、誕生日の人を祝う気持ちになる。祖父のお赤飯にはそんなパウがある。おひつのお赤飯がカラッポになると、おひつを丁寧に念入りに洗う。天日干しにした後、次の出番の時まで、ふろしきに包まれる。この大きなおひつに、私達家族が満足するほどの幸せが込められているのだ。

幸福を表すならば、これが私の幸福なのかも  
しれない。

そんな素敵な時間を与えてくれる祖父に、心から感謝している。これからも、祖父には元気でいてほしい。いつか私が、その味と想いをひき継げるその日まで。