

七つの季節、 母の台所



森山和子

七つの季節、母の台所

森山和子

喜寿のお祝いに

直子・健太と家族一同より

この本は、自分史サービスの見本として作った架空サンプルです。登場する人物、地名、出来事はすべて架空で、実在の人物・団体・場所とは関係ありません。

目次

第一章 喜寿の日

第二章 0～9歳 かまどの火の番

第三章 10代 しょっぱいみそ汁

第四章 20代 急がず、手を止めず

第五章 30代 小さな味見係

第六章 40代 百人分の豚汁と、弁当箱のメモ

第七章 50～70代 ふたりの昼ごはん、朝市、孫の番

第八章 感謝とこれから 空のお皿

第一章 喜寿の日

いつもの台所で

七十七になりました。

一月の誕生日、直子が昼前に来てくれました。孫たちもそろそろ春の食事会は、また別にしてくれるそうです。その日は茂と直子と私の三人で、小さなお祝いをするようになりました。

直子は玄関で、「お母さんは今日は主役だから、座っていて」と言いました。そう言われても、台所から音がすると落ち着きません。十分ほど座って、結局エプロンをかけました。薄紫のブラウスに、いつもの花柄のエプロンです。よそゆきの上に普段着を重ねたようで、自分でも少しおかしくなりました。

直子は青菜をゆでていました。私は隣で、煮物の鍋の火加減を見ます。この台所は、ふたり並ぶと肩がふれるくらいの幅しかありません。けれど、せまいほうが話ははずみます。

「急がず、手を止めず」

鍋をのぞきながら、いつもの調子でつぶやいたのだと思います。直子が顔を上げて、笑いました。

「その言葉、ずっと覚えてたよ」

小さいころ、にんじんを切りながら聞いたのを、いまは自分の子にも言っているのだそうです。もとは私の母の口ぐせでした。それが

私の口ぐせになり、いつのまにか娘のところまで届いていました。三代かかって、ようやく台所の外へ出ていったわけです。

茂は、座卓を出す係でした。出し終わると、することがありません。台所の入り口に立って、鍋をのぞこうとします。三人は入れないので、「順番に」と言って追い返しました。

献立は、煮物と、青菜のおひたしと、茶わん蒸しです。お祝いだからといって、変わったものは作りません。食べなれたものがいちばん落ち着く、というのが、七十七年かけた私の結論です。ただし、茶わん蒸しの卵は、いつもよりひとつ多くしました。

食事のあと、直子が切り出しました。健太とも相談して、春の食事会までに、私の七十七年を一冊の本にしたいということです。

「本になるような人生じゃないよ」

そう言うと、茂が横から口をはさみました。

「台所の話だけで、一冊になる」

言われてみれば、私の思い出は、たいてい台所にあります。土間のかまど。給食室の大きな釜。海に見える借家の流し。そして、いまのこの台所。

それなら、話せるかもしれません。写真を選び、思い出を書き出して、七つの年代を順にたどってみることにしました。うまく話せるかどうかは、わかりません。

その晩、茂とふたりで古いアルバムを出しました。校門の桜の下で、横を向いている私がいきました。

急がず、手を止めずに、やってみます。

第二章 0～9歳

かまどの火の番

私は昭和二十四年の一月、花野市の川沿いの家で生まれました。父は大工で、家は父が自分で手を入れながら住んでいた、古い平屋です。下に弟がふたりいます。

台所は土間でした。冬は足もとから冷えて、夏は川からの風が通ります。流しの横にかまどがあって、母のふみは毎朝、そこでごはんを炊いていました。

水は、井戸からくんでいました。朝、母が手おけで水がめをいっぱいにしておきます。その水がめのふたを開けて、ひしゃくで水を飲むのが、夏の楽しみでした。川のそばの家でしたから、水は冷たくて、少し甘いような気がしたものです。

父は朝が早く、弁当を持って仕事に出ます。弁当といっても、ごはんに梅干しと、前の晩の残りを詰めたものです。母はそれを布で包んで、きゅっと結びました。父の弁当箱は大きくて、私の顔くらいありました。夕方、空になった弁当箱を流しに置く音がすると、父が帰ってきたとわかります。あの音が、わが家の「ただいま」でした。

六つの春、小学校に入りました。ランドセルは、いとこのお下がりの赤いものです。角が少しすれていましたが、母が前の晩に布でみがいてくれたので、朝の光でちゃんと光りました。校門の桜の下で写真

を撮ってもらったとき、私はランドセルが見えるように、わざと横を向いたそうです。写真にはそのとおり、横向きの私が写っています。

七つになると、かまどの火の番を任されました。任されたといっても、薪をくべるのは母で、私は火の前にしゃがんで見ただけです。それでも「番」という名前がつくと、えらくなった気がするものです。弟たちが寄ってくると、「あぶないから下がって」と、母の口まねをして追いはらいました。

火の番には、ごほうびがありました。釜の底にできる、おこげです。母はそれをしゃもじでこそげて、しょうゆをほんの少したらし、小さく握ってくれました。熱いので、右手と左手に持ちかえながら食べます。弟たちにはないしょ、ということになっていました。けれど、おいでわかるので、結局は三つに分けることになります。

おこげは、火の番のごほうびでした。そして、分けると小さくなるということ、私はおこげで覚えました。

弟たちは、分け前が小さいと文句を言いました。そこで母は、次の日から少しだけ長く火にかけて、おこげを多めに作ってくれるようになりました。ごはんの白いところは、そのぶんへります。父は気づいていたと思いますが、何も言いませんでした。

母は、手の早い人ではありませんでした。けれど、止まっているところを見たことがありません。菜を洗い、火を見て、弟の鼻をふき、また菜にもどります。私があわてて茶わんを運ぼうとすると、決まってこう言いました。

「急がず、手を止めず」

走ると落とす。立ち止まると冷める。だから、歩いて運びなさい、ということです。子どもの私には、ただの小言に聞こえました。それが自分の口ぐせになるとは、思ってもいませんでした。

母に言われて運んだ茶わんを、落としたことが一度だけあります。走ったからです。土間に落ちた茶わんは、まっぷたつに割れました。母は叱りませんでした。かけらを拾いながら、「ほら、急ぐから」と言っただけです。叱られるより、こたえました。それから、歩いて運んでいます。七十年たったいまも、です。

土間の台所は、いまはもうありません。けれど、朝いちばんに火の前にしゃがむと、顔だけが熱くなりました。あの感じは、いまでもガスの火をつけるたびに思い出します。

第三章 10代

しょっぱいみそ汁

中学、高校と、私は本の好きな子でした。高校では図書委員になりました。放課後の図書室は静かで、貸し出しの係をしていると、たいてい手があきます。その時間に、私は料理の本を読んでいました。

料理の本といっても、いまのように写真がたくさん載っているものではありません。字ばかりの本です。借りて帰ればよいのに、私は気に入った作り方を、ノートに書き写していました。書くと覚える、と思っていたのです。実際には、書いて安心して、そのまま忘れることのほうが多かったのですが。

図書室の先生は、私が料理の本を借りずに写しているのを見て、ふしぎそうな顔をしていました。ある日、新しく入った料理の本を、棚に並べる前に見せてくれました。「写すなら、きれいなうちに」と言われました。その本には、色のついた写真が何枚か入っていました。私は煮物の写真を、長いことながめていました。

十六の六月のことです。母が、実家の田植えを手伝いに、一週間家を空けることになりました。出がけに母は、「和子、頼むよ」とだけ言いました。米のとぎ方も、みその場所も、何も言いません。毎日見ているのだから、できるだろう、ということです。

私は張り切りました。ノートがあります。書き写した作り方が、何十もあるのです。

初日の夕飯は、ごはんと、みそ汁と、焼いた魚にしました。魚は少し焦げましたが、食べられます。問題は、みそ汁でした。ひと口飲んで、自分で顔をしかめました。しょっぱいのです。母はみそを目分量で入れていましたから、私もそうしました。その「目」が、母と私では違っていたわけです。

弟ふたりは正直で、「しょっぱい」と声をそろえました。父は何も言いません。黙って飲みほして、黙ってお椀を出してきました。おかわり、ということです。

私はお湯を足そうかと思いました。けれど、父の前でそれをするのは負けのような気がして、そのままよそいました。父は二杯目も、黙って飲みました。

次の日から、みそは少しずつ入れて、そのたびに味を見ることにしました。ノートには書いていなかったことです。三日目には、弟たちが何も言わなくなりました。

四日目は、ノートに写してあった中から、いちばんむずかしそうなものを選びました。茶わん蒸しです。卵をといて、だしでのばして、蒸します。ところが、蒸し器の場所がわかりません。探しているうちに、夕飯の時刻になりました。その晩、卵は焼いて出しました。茶わん蒸しを作れるようになったのは、ずっとあとのことです。

五日目には、下の弟がみそ汁を飲んで、「きのうのよりうまい」と言いました。ほめられたのか、きのうをけなされたのか、わかりません。

一週間たって母が帰ってきたとき、私は真っ先に、みそ汁の話をしました。母は笑って、「お父さんは、おかわりしたかい」と聞きました。したと答えると、「それなら、よかった」と言いました。

父がおいしいと思っておかわりをしたのではないことくらい、十六の私にもわかっていました。けれど、父は何も言わずに、お碗を出してきました。作った人の前では、まず食べる。あれが父のやり方だったのだと思います。

それからは、作り方を写すだけでなく、自分で作ったときに気づいたことを、ノートの横に書きこむようになりました。「みそは少しずつ」「魚は目をはなさない」。たいしたことは書いてありません。けれど、あの一週間のあと、私のノートはようやく、台所で開けるノートになりました。

母の「急がず、手を止めず」を、はじめて自分のこととして思い出したのも、このときです。夕飯に間に合わせようと急いで、魚を焦がしました。焦げた魚にがっかりして手を止めて、みそ汁を煮立たせました。母は、こういうことを言っていたのでした。

高校を出るとき、ノートは三冊になっていました。料理を仕事にしたい、と言うと、父は「大勢のめしを作るのは、家を建てるのと同じだ。段取りだ」と言いました。母は「頼むよ」と言いました。田植えに出かけた朝と、同じ言い方でした。

第四章 20代

急がず、手を止めず

高校を出て、十八の春から、花野市の小学校の給食室で働きました。

給食室は、家の台所とは何もかもが違いました。釜は、子どもがひとり入れそうな大きさです。しゃもじは、舟をこぐ櫂のような長さがあります。それで三百人分を作るのです。はじめの月は、腕が上がりなくなりました。

先輩たちは、口より先に手が動く人たちでした。野菜を切る人、洗う人、釜を見る人が、声をかけ合わなくても入れかわっていきます。私はそのあいだを、じゃまにならないように動くのがやっとでした。家で母に言われていたことが、ここではそのまま仕事の決まりになっていました。急ぐと、けがをする。止まると、三百人の昼に間に合わない。

何年かすると、私も釜を任されるようになりました。大きな釜は、火を止めてからも煮えつづけます。だから、少し早めに止める。そういう加減を、体で覚えていきました。子どもたちが空の食缶を返しにくると、ふたを開けて中を見るのが楽しみでした。空っぽだと、その日は一日、機嫌がよかったものです。

「きょうの、おいしかった」と言ってくれる子もいれば、黙って置いていく子もいます。黙って置いていく子の食缶が空だと、それがいちばんうれしいのです。言葉より、空の食缶のほうが正直でした。

茂と知り合ったのは、その給食室です。市の水道課に勤めていた茂が、蛇口の修理に来たのでした。蛇口はすぐになおりました。ところが茂は、そのあとも点検だと言って、何度か来ました。点検にしては回数が多い、と先輩たちが言いだして、それで私も気がつきました。

はじめて自分の台所を持ったのは、二十五のときでした。大きな鍋で煮物を焦がしかけて、あわてて火を止めたのを覚えています。

その年の秋に茂と結婚して、花野から少しはなれた、海に見える潮見町の借家に移ったのです。流しがひとつ、こんろがふたつの、小さな台所でした。窓を開けると、潮のにおいがします。

そこで最初に作ったのが、煮物でした。ふたり分です。ところが私の手は、三百人分に慣れています。嫁入り道具に持ってきたいちばん大きな鍋に、気がつくとも野菜がいっぱいに入っていました。そのうえ、給食室の釜のつもりで火にかけていたのです。家の鍋は釜と違って、底がすぐに熱くなります。こげるにおいがして、あわてて火を止めました。

底のほうは、だいぶ色が濃くなっていました。茂は「香ばしい」と言って食べました。次の日も、その次の日も、同じ煮物です。三日目に茂は、鍋をのぞいて「まだあるのか」と言い、それでも食べました。焦げたところまで、黙って食べました。

煮物が続いた三日のあいだ、私は毎晩、鍋の前で考えました。量をへらせばよい。それはわかっています。けれど、少ない量を鍋に入れ

ると、手がさみしいのです。給食室の癖は、そうかんたんには抜けませんでした。小さい鍋を買ったのは、それからひと月ほどたってからです。

ふたり分の加減が、いちばんむずかしかった。三百人分は作れるのに、ふたり分が作れないのです。給食室でそう話すと、先輩たちに笑われました。「そのうち人数が増えるから、ちょうどよくなるよ」と言われました。

母によく言われた「急がず、手を止めず」は、そのころから私の口ぐせになりました。

言われているうちは小言でした。けれど、自分の台所でひとりになってみると、ほかに声をかけてくれる人がいません。それで、自分で自分に言うようになったのです。鍋の前で、ぶつぶつと。茂ははじめ、何かのおまじないだと思っていたそうです。

潮見町からは、茂も私も、花野まで列車で通いました。朝、ふたつの弁当を詰めて、同じ列車に乗ります。茂の弁当箱は、父のものほど大きくはありませんでした。けれど、帰ってくると、いつも空でした。

潮見町の台所には、四年あまり、ふたりで立ちました。立ったといっても、茂は流しの横で魚をながめているだけです。港の町なので、魚は安くて新しいものが手に入りました。私は花野の川魚しか知りませんでしたから、海の魚のさばき方は、また一から覚えなおしです。ノートの出番でした。

二十九の年に、直子が生まれました。給食室の仕事は、いったんはなれることにしました。先輩たちの言ったとおり、人数が増えはじめ

たのです。あの大きな鍋が、ようやく役に立つようになっていきます。

第五章 30代

小さな味見係

三十二の年に、健太が生まれました。潮見町の借家は、四人になると急にせまくなりました。

三十四のとき、花野市に家を建てました。茂とふたりで決めたことは、たくさんはありません。茂は風呂を広く、と言い、私は台所の窓を東向きに、と言いました。朝いちばんに立つ場所に、朝いちばんの日が入るようにしたかったのです。大工の父は図面を見て、「台所がせまいぞ」と言いました。私は「手を伸ばせば何でも届くほうがいい」と答えました。それがいまでも使っている、この台所です。

台所の棚は、その父が作ってくれました。図面には文句を言いましたが、できあがった棚は、私の背丈に合わせてありました。いちばんよく使う鍋が、手を伸ばしたところにちょうどあります。父は何も言わずに帰りました。あの棚は、いまでも一度もがたついたことがありません。

東の窓は、思ったとおりでした。冬の朝、流しの前に立つと、手もとから先に明るくなります。弁当を詰めるころには、まな板の上まで日が届きます。

直子が小学校に上がった年のことです。夕方、鍋の前にいると、直子が踏み台を引きずってきました。乗って、鍋をのぞきこんで、「あじ

み」と言います。小皿に汁を少しとって渡すと、ふうふう吹いてから、ひと口。

「おかあさん、おいしい！」

それから直子は、毎日やってくるようになりました。自分で「味見係」と名のっていました。係ですから、休みません。まだ味をつけないうちに来て、「うすい」と言うこともありました。それはそうです。まだ何も入れていないのですから。

味見係が来ると、鍋の前がにぎやかでした。健太も姉のまねをして、踏み台によじのぼろうとします。ふたりは乗れないので、順番です。順番を待つあいだ、健太は私のエプロンのひもを引っばっていました。

健太は、食べるほうの係でした。味見ではなく、できあがったものを誰よりも早く食べます。「おかわり」とお椀を出すしぐさが、私の父にそっくりでした。もっとも、健太は黙ってはいません。おかわりのたびに、大きな声で言います。

ある日、直子が「切るのもやりたい」と言いました。にんじんを一本わたして、うしろから手を添えました。包丁は、子どもが思うより重いものです。直子は早く終わらせようとして、力まかせに押しまします。にんじんがころがります。それで手が止まって、今度は包丁をにぎったまま動かなくなりました。

「急がず、手を止めず」

気がついたら、母と同じことを言っていました。ゆっくりでいいから、同じ調子で続けること。直子の手の上から、とん、とん、と拍子をとりました。

切れたにんじんは、厚いのと薄いのがまじっていました。その晩の煮物には、ぜんぶ入れました。厚いのは少しかたく、薄いのは溶けかけていました。直子は自分の切ったものを皿の中からさがして、「これ、わたしの」と言いながら食べました。

夏休みは、三度の食事に、おやつまでつきます。朝ごはんを片づけると、もう昼の支度です。給食室にいたころは、夏休みがいちばん楽な季節でした。家にいると、夏休みがいちばん忙しいのです。子どもたちは、そうめんにすぐあきます。それで、つゆにごまを入れたり、きゅうりをのせたり、毎日少しずつ変えました。直子は味見係として、「きのうのほうがよかった」と、遠慮なく言いました。

茂は、日曜だけ台所に入ってきました。入ってきて、何もしません。流しの横に立って、私の手もとを見えています。潮見町のころから、変わりません。

運動会の日、朝の五時に起きました。弁当の卵焼きは、健太の好みに合わせて甘くします。直子は「しょっぱいほうがいい」と言うので、はじめは二種類焼いていました。それが何年かするうちに、甘いほうだけになりました。直子があきらめたのか、甘いのに慣れたのか、聞いたことはありません。

健太はその卵焼きを、友だちに一切れ取られたことがあります。けんかになって、先生に止められたと、あとで聞きました。卵焼きひとつで、とあきらめたが、悪い気はしませんでした。

三十代は、いつも誰かが足もとにいました。鍋の前にひとりで立っていた潮見町のころを思うと、ずいぶんにぎやかになったものです。嫁入り道具のいちばん大きな鍋は、このころ、毎日のように火にかか

っていました。もう、焦がすことはありません。四人分の加減は、ふたり分よりずっとやさしかったのです。

第六章 40代

百人分の豚汁と、弁当箱のメモ

四十二で、給食室の仕事に戻りました。健太が小学校の高学年になり、手がはなれてきたからです。十年あまりのあいだに釜は新しくなっていましたが、しゃもじの重さは同じでした。腕は、ひと月で思い出しました。

給食室には、私より若い人たちが増えていました。かつての私のように、じゃまにならないところをさがして動いている人がいます。その人に、切る係を頼みました。持ち場があると、人は落ち着きます。それも、先輩たちから教わったことでした。

子どもたちが中学、高校と進むと、朝は自分の家の弁当から始まるようになりました。直子と健太の、ふたつです。五時半に起きて、東の窓が明るくなるころに詰め終え、それから給食室で三百人分を作ります。一日じゅう、人の昼ごはんのことを考えていたことになりま

す。

四十五の秋、町内の秋祭りで、豚汁を百人分作ることにしました。場所は集会所の台所です。給食室で働いているのだから、と頼まれました。

百人分というのは、給食室の釜なら、ひとつで足ります。ところが集会所にあるのは、家で使うより少し大きいくらいの鍋が三つです。

三つの鍋の煮えぐあい、いっぺんに見なければなりません。三百人分をひとつの釜で作るより、百人分を三つの鍋で作るほうが、ずっと気をつかいました。

当日、手伝いに来てくれたのは、町内の若い人たちでした。積み上げた大根とにんじんとごぼうを前にして、みんな、どこから手をつけてよいかわからない様子です。早く早く、と声上がるわりに、手は動いていません。

「急がず、手を止めず」

思わず口に出ました。それから、切る人、洗う人、運ぶ人に分かれてもらいました。ひとりが全部をやろうとすると、あわてます。自分の持ち場だけを、同じ調子で続ける。給食室で先輩たちに教わったやり方です。

しばらくすると、集会所の台所に、包丁の音がそろってきました。配りはじめの時刻には、ちゃんと間に合いました。鍋が空になったあと、手伝いのひとりに「さっきの、何かの標語ですか」と聞かれました。母の口ぐせです、と答えると、「うちでも使います」と言われました。母が聞いたら、何と言ったでしょう。

急ぐと指を切る。止めると間に合わない。台所の言葉ですが、台所の外でも役に立ちました。

そのころ、家の中では、直子の弁当が半分残って帰ってくるようになっていました。高校生です。口数がへり、台所にも入ってこなくなりました。あの味見係が、です。

弁当箱を開けて、残ったおかずを見ると、気持ちは沈みます。何がいけなかったのか、聞きたくもなります。けれど、聞きませんでし

た。聞いても、本人にもわからないだろうと思ったからです。

それに私は、三百人分の残りを毎日見ている人間です。残る日もあれば、空になる日もあります。それは、作る側には決められません。決められるのは、次の朝も詰めるかどうかだけです。

だから、詰めました。中身を変えるでもなく、量をへらすでもなく、同じように詰めました。半分残る日が続き、ときどき空になり、また残りました。

健太の弁当は、とにかく量でした。中学で野球を始めてからは、弁当箱が私の父のものと同じくらいになりました。ごはんをぎゅうぎゅうに詰めて、卵焼きは三切れ。それでも帰ってくると、「足りなかった」と言います。直子の弁当が半分残り、健太の弁当が足りない。ふたつ合わせれば、ちょうどよかったのですが。

茂は、直子の弁当のことに気づいていました。ある晩、「何か言ったほうがいいんじゃないか」と言いました。私は「あなたは、焦げた煮物のとき、何か言った？」と聞きました。茂は少し考えて、「言わなかった」と答えました。それで、その話は終わりました。

四十八の春、直子の高校最後の弁当の日です。帰ってきた弁当箱は、軽くなっていました。開けると空っぽで、折りたたんだ紙が入っていました。

「ごちそうさま」

それだけ書いてありました。三年分にしては、短い手紙です。けれど、私には十分でした。

直子には、何も言いませんでした。次の朝からは詰める弁当がひとつへったので、少しだけ遅く起きました。

メモは、いまも台所の引き出しにあります。輪ゴムや栓抜きといっしょに入っているので、ときどき探しものの途中で出てきます。出てくると、手が止まります。母に見つかったら叱られそうですが、このときばかりは、止めてよいことにしています。

第七章 50～70代

ふたりの昼ごはん、朝市、孫の番

五十六の年に、母を見送りました。母は、自分の台所に人を立たせない人でした。私が代わろうとすると、「見ていなさい」と言います。七つのころの火の番と、同じ扱いです。五十を過ぎた娘でも、母の台所では、見ている係でした。

その台所を片づけていると、使いこんだ菜箸が何組も出てきました。先が焦げて、短くなっています。止まらなかった手の、あとです。一組だけ、もらって帰りました。

茂が定年を迎えたのは、私が五十八のときです。一日じゅう家にいるようになった茂に、私は言いました。三食のうち一食は、あなたが作ってください。茂は少し考えて、昼を選びました。

茂の得意は、チャーハンです。というより、はじめの一年は、チャーハンしか出てきませんでした。茂のチャーハンは、しょうゆが多い。そう言うと、「香ばしいだろう」と返されました。焦がした煮物を食べてもらったときの言葉を、三十年以上たって返されたわけです。おとなしく食べました。

二年目に、茂は焼きそばを覚えました。三年目には、うどんです。めんばかりなのは、切るものが少ないからだそうです。それでも十年

たつころには、冷蔵庫をのぞいて献立を考えるようになりました。私が朝市で買いすぎた野菜を、茂が昼にせっせとへらしてくれます。

六十で、給食室を退職しました。同じ年に、初孫の美月が生まれました。三百人分を作る仕事が終わって、いちばん小さなひとり分が始まったことになります。おかゆを、ほんのひとさじ。ふたり分より、さらにむずかしい加減でした。

美月がはじめて「おいしい」と言ったのは、かぼちゃの煮たのです。直子が小さな声で、「味見係の二代目だね」と言いました。

六十一の春から、茂と畑を借りました。日曜の朝市にも、通うようになりました。花野の朝市は、朝の早いうちから台が並びます。茂は端から順に見てまわり、私は気になった台の前で動かなくなります。それで、いつもはぐれます。はぐれたら入り口で待つ、というのが、ふたりの決まりになりました。

畑は、家から歩いて十分ほどのところですが。はじめの年は、きゅうりを植えすぎました。毎朝、十本もとれるのです。ふたりでは食べきれず、ぬか漬けにして、近所に配り、それでもあまりました。ふたり分の加減は、畑でもむずかしいのでした。次の年からは、苗をへらしました。

朝市のよいところは、作った人から買えることです。この大根はどう食べるのがいいか、聞けば教えてくれます。給食室では献立が先にありましたが、朝市では野菜が先にあって、献立はあとから決まります。六十を過ぎて、料理の順番が逆になりました。

茂は、私が買いすぎると、かごを持つ手を持ちかえて見せます。重い、という合図です。見なかったことにして、もうひと台、のぞきま

す。

孫は、三人になりました。美月、颯太、ひなたです。

七十一の年は、家族で集まらない時期が続きました。作っても、食べに来る人がいません。それで、煮物を容器に詰めて、子どもたちの家の玄関先まで届けることにしました。茂が運転して、私が助手席で容器をひぎにのせます。玄関先に置いて、少しはなれたところから手をふって帰りました。嫁入り道具のあの鍋が、久しぶりに毎週、火にかかりました。

また集まれるようになってからは、孫が来ると、順番に台所へ立たせています。美月は、もう包丁を任せられます。颯太は、洗いものが早い。ひなたは、卵を割る係です。殻が入るので、私があとから箸で拾います。

台所は、せまいほうが話がはずみます。並んで手を動かしていると、学校のことや友だちのことを、聞かなくても話してくれるのです。

かまどの前にしゃがんでいた火の番が、いまは孫に係をわりふっています。ここまで、七十年かかりました。急いだおぼえはありませんが、手を止めたおぼえもありません。

第八章 感謝とこれから

空のお皿

七つの年代を、たどってきました。読み返してみると、やはり台所の話ばかりです。茂の言ったとおりでした。

家族に、伝えたいことがあります。

残さず食べてくれて、ありがとう。空のお皿が、いちばんの励みでした。おいしいと言ってもらえるのもうれしいのですが、作る者には、空のお皿のほうがよくわかるのです。

茂には、もうひとつ。焦がした煮物を、三日も黙って食べてくれたこと。あれで、この人となら大丈夫だと思いました。五十年以上たってから言うのは遅いようですが、台所の話は、煮えるのに時間がかかります。

それから、もういない父と母にも。父には、しょっぱいみそ汁のおかわりを。母には、あの口ぐせを。どちらも、いまでも使わせてもらっています。

家族からも、言葉をもらいました。

直子は、こう言ってくれました。「お母さん、弁当を残した日も、次の朝ちゃんと詰めてくれてありがとう。あの言葉は、いま私が子どもに言っています」。

健太は、「卵焼きは、いまでも甘いのが好きです。ひなたにも作ってやってください」。もちろん作ります。ひなたが割った卵で。

茂は、「毎日のごはんを、ありがとう。朝市は、運転は任せてくれ」。任せます。そのかわり、チャーハンのしょうゆは、私に任せてください。

孫たちは三人そろって、「ばあば、また台所に入れてね」。いつでもどうぞ。せまいので、順番に。

これからやりたいことが、三つあります。

ひとつめは、茂と、各地の朝市へ行くことです。その土地の野菜を買って、家に帰ってから料理します。宿で出されるごちそうもよいのですが、私はやはり、自分の鍋で煮てみたいです。

ふたつめは、煮物の作り方を、孫が読めるようにノートに書いておくことです。高校の図書室で料理の本を写していた私が、今度は写される側になります。「みそは少しずつ」と、ちゃんと書いておきます。

みつめは、台所の窓辺で、しそとパセリを育てつづけることです。東の窓は、いまでも朝いちばんに明るくなります。

この本を作るために、茂と古い写真を一枚ずつ見ました。どの写真の私も、たいていエプロンをかけています。よそゆきの写真が少ないな、と茂が言いました。それでよかったと、私は思っています。

七十七年、たいしたことはしていません。ごはんを作って、食べてもらって、また作りました。それを毎日、続けてきただけです。

急がず、手を止めず。

母からもらったこの言葉を、直子に、そして孫たちに、わたしていきます。

奥付

題名: 七つの季節、母の台所

語り: 森山和子

贈り主: 直子・健太と家族一同

版: 見本 第1稿 (2026年10月2日)

制作: YNファクトリー / YN出版

この本は、自分史サービスの見本として作った架空サンプルです。登場する人物、地名、出来事はすべて架空で、実在の人物・団体・場所とは関係ありません。