



作文3部

農林水産大臣賞

誕生日にはお赤飯でお祝いを

茨城県筑西市立下館西中学校三年

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。その道に進むきっかけは、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。白米がと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、誕生祝いができる余裕がなかつたのも理解できる。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、豊かになつた象徴と感じ、嬉しかつたのだと言う。その想いが結まつ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。一年ほぼ毎月、祝いのお赤飯を作つてくれる。

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。季節によつて、収穫された栗や、さしがたつぶり入れられ、黒ごまをふんだんにかけられて、とつても美味しい。祖父の祝う気持ちが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つた。まず赤い色に注目すると、

邪氣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つたそうだ。ちなみに、祖父が作るお赤飯は、ささげといつて、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、甘かつたり、しょう油を入れたり、里芋や落花生、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つた。前日から、ささげを水洗いし、水から火にかけアク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、ふつ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。家族皆が揃つてそれを口にする時、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ワーがある。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。