

しんしんと冷え込む夜だった。旅先の宿で、お風呂の引き戸を開けて、ハツとした。大きな湯舟に、黄色い実がいっぱい浮かんでいる。

(あ、ゆず)

そういえば、今日は「冬至」……。 「冬至にゆず湯につかると、一年中、風邪をひかないんだよ」と、祖母から聞いた言葉を思い出した。

肩までゆっくりお湯につかり、手足を伸ばすと、黄色い実が、ぶかぶか漂

いながらこちらに寄ってきた。その一つを手を取って、指先で皮をギュツとつねった。……あばた状の黄色い皮の表面から、霧のようなものがフアーツと飛び散って、お湯に虹色の油膜が広がった。あたりは爽やかな酸味を帯びた甘い香りに染まり、その匂いは、たちまち鼻腔を駆け上がった……。

「ああ……」

オレンジともレモンとも違う。ゆずの香りはどこか、アジアの古風な物語のようだ。甘く優しく解きほぐし、爽

Taste  
of  
The Season vol.19

text by Noriko Morishita  
illustration by Mizue Hirano

冬至の  
ゆずの香りに  
甘えて

エッセイスト 森下典子

やかに解き放ってくれる。温まった血の流れに乗って、全身に香りがくまなくいきわたるのだろうか……。ゆず湯に入ると、積もっていた疲れはさっぱりと流れ去り、絡みついた悩みもほどこけて、命が新しくなった気がする。

「ゆず湯」と聞くと、私はなぜか、一文字違いの「くず湯」を思い出してしまう。子どもの頃、体が弱くて、季節の変わり目に必ず風邪をひいた。そんな時、母がよく「くず湯」を作ってくれたのだ。くず粉と砂糖に熱湯を加えて練ったもので、とろりとした半透明である。風邪のひきはじめのゾクゾクする夜、私は綿入れの半纏を着て、鼻をすすりながら、母が大きめの湯飲みに練ってくれたくず湯を、スプーンでチビチビ舐めた。とろりとしたうす甘い味は優しくて、私はそれを舐めている間じゅう、くず湯に思いきり甘えている気がした。くず湯を飲んだ夜は、こんこんと眠れた。

今、私にくず湯を作ってくれる人はいない。何年前か、師走に風邪をひいた。深夜の冷たい台所でお湯を沸かし、カフェオレボウルに、くず粉と砂糖を入れ、ぬるま湯を少し加えて、スプー

ンで混ぜながら溶かし、そこに、もうもうと湯気のたつ熱湯を少しずつ加えた。

……と、その時だ。テーブルの籠の中に、ゆずが転がっているのに気付いた。ふと思いつき、包丁で半分に切って、ジューツと果汁を滴らせ、皮も絞ってくずと一緒に練った。

熱々のとろりとした半透明のものを、スプーンで掬ってふうふうと吹きさしながら、ちよつと舐めると、

「……!」

光るころみの中から、優しい甘酸っぱさと爽やかな香りが立ちのぼった。体が芯からほぐれ、気が付くと、もう手足の先まで温まっている。まるで「ゆず湯」のような「くず湯」になった。

しんしんと冷え込む師走の夜更け、私はゆずの優しい香りに、甘えて過ごす。

もりした のりこ / 神奈川県生まれ。横浜市在住。日本女子大学文学部国文学科卒。『週刊朝日』の名物コラム「デキコトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日日是好日』『猫といっしょにいるだけで』（新潮文庫）、『いいいたべもの』（文春文庫）など。近著に『好日日記―季節のように生きる』（ハルコ出版）、『こいしいたべもの』（文春文庫）がある。