

母は昔、十二月になると「今年はおせち料理はやめる！ なくんにも作らない」と、高らかに宣言したものだ。けれど、いよいよ年も押し詰まって大晦日になると、突如、鍋や釜を棚から出して、黒豆や昆布を煮始め、目にも止まらぬ手早さで、人参や大根を刻み、結局は、煮しめ、きんとん、数の子、なますなどの大鉢が正月のお膳に並んだ。

「あれ？ 今年はおせち、作らないんじゃないなかったの？」
と、聞くと、

「お前、何言ってるのよ」

と、母は口を尖らせ、「こういうものはね、作らない作らないと言っても、ちよつとは作るものなんだよ」と、言った。

私が三十歳で家を出て、やがて父が亡くなり、弟も独立した。お正月に実家に戻ると、母は本当におせちを作らなくなっていた。私は、おせちが食べたいわけではなかったが、ちよつと寂しかった。母は八十歳を過ぎると、腰が痛いからと、台所に立たなくなった。

Taste
of
the Season vol.23

text by Noriko Morishita
illustration by Mizue Hirano

お雑煮と迎える 新しい年

エッセイスト
森下典子

私は実家に戻って母と同居し、料理を作ることになった。十二月になると私は、「おせちは作らないからね」と、きっぱり宣言し、本当に一切何も作らなかった。

そんな私が、正月に唯一作るの「お雑煮」である。わが家のお雑煮は、祖母から母に伝わった関東風の鰹だしの、すまし汁仕立てだ。具は、地鶏のモモ肉、飾り包丁を入れた椎茸、花型の人参、大根、里芋、葱、それに絹さや。

お餅を焼くのは、子供の頃、私と弟の役目だった。ストーブの上の焼き網に、四角いお餅を並べ、膨らみかけたのから裏返す。お餅は目を離すと、膨らみすぎで破裂したり、黒く焦げたりするから、気が抜けなかった。

「お餅、焼けたよ」
あちち、あちち、と言いつつながら、塗り物の大きな椀に、こんがり焼けたお餅を入れて、上から具をよそい、汁をたっぷり張り、最後に蝶々に結んだ三つ葉を添える……。

日本中の家庭に、その家のお雑煮があって、それぞれの味があるのだろうか、

母の作るわが家のお雑煮もうまかった。

ふうふう吹きながら熱い汁をすすると、焼けたお餅の香ばしさと、出汁の味が、体の隅々にしみわたる……。その澄んだ出汁の表面には、地鶏モモ肉の油の粒々が浮かび、人参や大根や里芋の滋味も溶けだし、混然となって、実に深く、こっくりと胃に優しいのである。

焼き餅は、最初のうちは角のあたりに硬さが残っているものの、汁を吸って白くしなやかに伸び、その舌触りは滑らかでありながら、歯ごたえもしっかりあって、香ばしい。

そして、お雑煮の碗の底に残った汁の、黄金のひとくちをすする至福……。母に代わって台所に立ち八年になるが、いつかあんな味のお雑煮を作りたい。

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「デキゴトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日は好日』『猫といっしょにいるだけで』（共に、新潮文庫）、『いとしいたべもの』『こいしいたべもの』（共に、文春文庫）など。近著に『好日日記一季節のように生きる』。最新刊は、『好日絵巻一季節のめぐり、茶室のいろどり』（パルコ出版）。