



子どもの頃から、すり鉢の音が好きだった。台所から、すり鉢で何かを搗る音が聞こえてくると、なんだか楽しくなった。

今はフードプロセッサーという便利な調理器具があつて、白和えもイワシのつみれも、「ガアーツ」と、あつという間に出来上がるが、うちにはフードプロセッサーがない。流しの下、すり鉢とすりこ木が活躍する。すり鉢は、昔ながらの茶色い焼き物。すりこ木は山椒の木。硬くて香りがいいし、皮がゴツゴツして

握りやすい。

豆腐、くるみ、枝豆など、搗り潰すものは、いろいろだけれど、中でもしみじみ「いい音だな」と思うのは、胡麻とトロロである。

昔から、母が胡麻を搗る時は、私がすり鉢の縁を押さえる係だった。炒りたての胡麻をすり鉢にサラサラと入れ、母がすりこ木を構える。

「しっかり押さえてなさいよ」
母は、すりこ木の中ほどを押さえて支点にし、もう一方の手で棒のてっぺんを

Taste of the Season vol.6

text by Noriko Morishita
illustration by Mizue Hirano

おいしい音

エッセイスト 森下典子

小さく回した。焼き物の表面の櫛目を木の棒が搗るゴリゴリという音に「ぶちぶち」と、胡麻粒の潰れる音が混じり、香ばしさがふうんと立った。

トロロは父の好物だった。そして、トロロの日は、麦入りのご飯と決まっていた。山芋はぬるぬるして手が痒くなるから、持つ部分だけ残して皮を剥く。それをすり鉢の櫛目でおろし、さらにすりこ木で滑らかになるまで搗る。

初めはねっとり強いコシにすりこ木が足をとられるが、やがて、白いどろどろの底の方から、くぐもった音が「ゴロゴロゴロ……」と響いてくる。この音がたまらなく好きだ。

そこに、少しずつだし汁を加え、搗つてのぼしていく。トロロは少しずつ、だし汁の味と色に馴染み、淡い黄金色にのびていく。重く鈍くくぐもっていた音に、次第にたふたふと軽快な波のリズムが加わってきたら、できあがりだ。

トロロを小鉢に分け、もみ海苔や、ウズラの卵を落として、「カツカツカツカツ」と、箸でかき回す。これを炊きたての麦入りごはんにドロ〜と回しか

け、はふはふと頬張る。

黄金の粘りが麦飯の粒々をねっとり抱き込み、濃厚な山の滋味が口の中で膨らむ。もう箸が止まらない。

「んまいっ」

父はいつもうなり、私と弟はものも言わずに立ち上がって、競争で台所におかわりをしに行ったものだ。

山芋は栄養に富み、強壯作用があるとされ、古くから「山ウナギ」の名で呼ばれたという。煮るも焼くもせず、生のまま、ただ搗っただけでこんなにおいしいなんて、なんと原始的で優秀な食材だろうかと、私は今も、トロロを食べるたび感嘆せずにいられない。

フードプロセッサーを使えば、あつという間に「ガアーツ」と、できあがるだろうけれど、私はやっぱり、すり鉢の底から響く、あの鈍いくぐもった音が聴きたい。ゴロゴロという音や、たふたぶとしたリズムが、トロロを一層おいしくする気がするから。

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』『猫といっしょにただで』（新潮文庫）、『いといたべもの』（文春文庫）など。

