

「台所」

ペンネーム 栗山文月

私が家の中で一番好きな場所は台所だ。キッチンではない。台所、がしっくりくる。

子どものころから食べることは大好きだったし、台所は母がおいしい料理を作り出す特別な場所ではあった。けれど、結婚するまでは台所に立つことも、考えることもほとんどなかった。

結婚当初、夫は私が料理をすることに少しの期待もしていなかったそう。料理をしそうに見えなかったらしい。付き合っていたころに手料理をふるまったことはないし、料理の話をしたことがないもの、そりゃそうだよね……。

確かに料理は得意ではない。けれど嫌いじゃない。それに母たちからご飯をきちんとつくるよう教わっていたので、結婚したら実践しようと思っていた。だから、結婚してからは毎日料理本を片手に、メニューによっては義母

や実母、大分の母の料理をする姿を思い出しては悪戦苦闘しながら作っていた。夕食ができるまでに二時間位かかることもしばしば。今思えば、夫は文句も言わず、よく待っていてくれたなと思う。

そんな状態だから、必然と台所にいる時間が長くなる。そうするとだんだん「まな板はつるしておきたい」「ここに調味料棚が欲しい」「調理台がもう少し高くなったらいいな」と思うようになった。六年前に今の家に引っ越すとき、大工の夫はこれらの要望を叶えてくれた。

今までで一番お気に入りの台所に出会った、毎日料理をするのが楽しくて仕方がない！料理の腕も少しずつあがり？、調理時間もだいぶ短縮できるようになった。



ペンネーム 栗山文月さん

農家ではないけれど、農村地区に夫と息子2人、犬1匹とともに暮らす。

夫は大工。

600坪の畑は義父母が管理。ときどき、苗や野菜をご近所さんからおすそ分けいただく。

水路の掃除や集落の草刈りにも参加し、農村での暮らしを楽しむアラフォー母さん。



◆ ◆ ◆
私にご飯をきちんとつくることの大切さを教えてくれたのは三人の母たちだ。

実母は、漬物、みそ、梅干し、カレールー、ジュースなどなど、何でも手作りする人で、調味料も無添加のものを厳選し、家族には体に良いものをと、常に気を配ってきた人だ。季節の食材を意識して使い、行事食も欠かさない彼女のこだわりは、私にかなりの影響を与えている。今でもおせち料理はすべて手作りだ。

義母は仕事をしながら、三人の息子とじいちゃんばあちゃんを含む七人分のご飯を作っていた人。とにかく手早く、ちゃちゃっと短時間で数品作る。ピーク時には一日一升以上のお米を炊き、二〜三リットルの牛乳が消えたそう。買い物も毎回両手で持ちきれない

ほどだったようだ。そんな忙しい母を見て育った夫や義父、義弟たちは、今でも家事を積極的に手伝う。

三人目の母は、社会人になってから知り合った、大分の母。大分で農家民泊を行っている。七〇代後半の現在も、畑仕事をしながら、夫や姑の介護、娘や孫の食事の準備や送り迎えをしながら、お客さんをもてなすスーパー母さん。彼女が作ったものはどれもとてもおいしくて、つつい食へ過ぎてしまふ。「おいしい！」というと、必ず「そっじゃろ！もっとお食べ」と出してくれるのは、とりめしに手打ちうどん、手作りこんにゃくの刺身におでん：とどれも手間のかかっている料理ばかりだ。

彼女と出会ってから二〇年近くなるだろうか。私が結婚の報告をしたとき、涙を浮かべながら「よかったねえ。幸



築七〇年の我が家。リノベーションをして快適に過ごせるようになりました。

せになりなさいね」と喜んでくれた。

その後、夫と大分を訪れたとき、夫婦円満の秘訣を尋ねると「奥さんはね、毎日きちんとご飯を作ればいいよ」と話してくれた。子どもがおなかに宿ったとき、不安で余裕がなかった私の心中を察したのか、彼女は笑顔で「母親はね、毎日きちんとご飯を作れば、それでいいよ」と言った。振り返ってみれば、実母も義母も、家族のためにきちんとご飯を作ってきた人たちだ。私が信頼する母三人が言うのだから間違いない。この日から、とにかく私なりにきちんとご飯を作ることを心掛けた。



二〇一九年冬。起床した私はずることは、家族と研修生の朝ごはん、お弁当を作ること。朝ごはんは朝食がパンだと夫も二人の息子たちもお昼ま

で持たないらしく、朝食はいつもご飯とみそ汁プラス何か一〜二品。

お弁当は、体を動かす夫や研修生など男子が満足するようなボリュームのある、野菜をたっぷり使ったおかずを用意する。入れ物はどんぶりにご飯を盛り、その上におかずをのせていく、のっけ丼スタイル。最近は寒い日が続いていたので、あたたかいものをと、みそ汁や豚汁、いも団子汁にクリームシチュー、ポトフやカレーなどを作って鍋ごと持たせた。三台のガスコンロはいつもフル稼働。

朝が弱い私にとって、この季節、日の出前に起きるのは本当に辛い。目覚ましをセットしていても寝坊してしまうこともある。そんな時はさあ大変！慌てて準備に取り掛かるも「ご飯、炊けた？お弁当まだ？」と急かされ、「あと少し。もうちょっと待って」と



のつけ丼スタイルのお弁当

言っても「早くして！遅れちゃうよ」と追い打ちをかけられる。「もうすぐだから！」とどうしようもないのに慌てて台所をバタバタ歩き回る。

六時四五分に夫と研修生が、七時過ぎに息子たちが登校するとうやくー息つける。さ、家を出るまで、あと一時間。台所に立ちながらお味噌汁をすすり、お釜をのぞき込むと、六合炊いたはずのお米がもうない。昨日は七合炊いて余ったから六合にしたのに……明日は六・五合にして炊いてみよっとなんて考えたりしながら、余りものをつまんで私の朝食は終了。

毎朝、嵐のように時が過ぎ、各自仕事へ、学校へ向かう。そうしてまた家族が集合するのは夜の七時過ぎ。夫も息子たちも「ただいま」。腹減ったあ、今日の晩ご飯は何？」と帰ってくる。

「今日は親子丼だよ」「やったあ」とこ

機嫌な日もあれば、「今日はトマトパスタだよ」「え、今日は少なめでいいわ」と夕飯前にテンションがだだ下がりに日もあったり。料理が完成した後は、それぞれ今日一日あったことを話しながら、夕食を楽しむ。

◆ ◆ ◆

夫は時々「今日は俺に任せて」と得意のチャーハンを作ってくれたり、冷蔵庫の残り物をアレンジして出してくれたりする。普段は喧嘩ばかりしている子どもたちも「今日の夕飯、お願いね」と頼むと「オッケー」と楽しそうにタッグを組んでつくってくれるし、給食がない日も、お昼ご飯を自分たちで用意するようになった。

週に一回程度、夫の知り合いやお客さんも一緒に夕食を囲む。今では珍しくない、我が家の普通の光景だ。お酒を嗜む人であれば、つまみも用意する。



お米をとぐ次男。彼の毎日のお仕事です。

本州出身の人であれば、いも団子汁のような北海道の郷土料理を作ったり、単身赴任の男性であれば、普段足りないであろう栄養を補うような煮物やサラダを、いつもふらりと遊びに来る人であれば、前回の料理とかぶらないように……と、客人の状況に心してメニューを考える。

料理上手な友人が来た時には台所に立って料理してもらうこともある。友人の中には、プロ並みの腕前の持ち主もいれば、本物の料理人もいる。そんな時は横に立って料理のコツを教わったり、最初に味見をさせてもらったり。

◆ ◆ ◆

結婚して十数年、私にとって台所は、毎日のご飯を作る仕事場である、と同時に、自分のペースで過ごせるプライベートな空間であり、家族や知人との交流を楽しむオープンスペースでもあ

る。もちろん、新しいメニューを考えたり、以前教わった料理を試してみたりする実験場でもあるし、大切な人の思い出とともに過ごし味わう特別な場所でもある。

たぶん、「台所」に毎日立ってご飯を作ってきたことで、直接子どもたちに言わなくても、彼らはしぜんと食べ物に関心を持ち、自ら手を動かしてつくり、お客さんとふれあい、食事の間を大切にできるようになったと思う。大分の母が言っていた通り、きちんとご飯を作り続けることが子育て・家族育ての秘訣なのかもしれない。

とはいえ、妻歴、母さん歴十数年の私。まだまだひよっこなので、これからも、この「台所」の小さな世界で、思い切り楽しんでおいしい料理と素敵な思い出、出会いを作り続けていきたい！