

●おむすびたくさんの安寧 めし炊き

食べるならご飯。飲むなら日本酒。
お米の恩恵は、汲めども尽きない泉のようだ。
自他ともに認めるお米好きお酒好きの
石田千さんに綴ってもらった。

エッセイスト

石田 千

●いしだ・せん 1968年福島県生まれ。東京育ち。國學院大学文学部卒業。2001年、『大踏切書店のこと』で第1回古本小説大賞を受賞。著書に『平日』（文藝春秋社）、『並木印象』（平凡社）など。

祖父母が農家の子どもだったおかげで、東北で田んぼや畑をしている親せきが多い。じつをいうと、東京で米を買ったことがない。

子どものころから東京にいたものの、米は小包で届くものだった。スーパーマーケットに米が積まれてあるのをよいしょと運んだり、お米やさんに配達してもらったことがない。

生まれてからこんにちまで、がまぐちはすつからからんでも、米の心配をせず暮らしている。なによりありがたく、幸せなことと思っている。

舌だけは生粋の米どころ育ちだから、米のよしあしと、おまかな銘柄くらいはあてられる。大人になると、東京でおいしい白めしを食べるには、けっこうお金がかかると知った。

ひとり暮らしになつてからは、鍋で炊いている。いちどに、一合半。そのくらいなら、鍋のほうが早くておいしい。慣れてしまうと、いつ炊きあがるかと電気釜を待つよりらくになった。

朝食に、おおきな飯椀に炊きたてを一膳、のこりはおむすびにしておく。それを、昼に食べておしまい。

夜はたいいてい町をぶらぶらして、飲んでいる。酒はやはり、日本酒がいちばん体に合う。

田んぼに足をいれたこともないくせに、ゆいいつ農家の血すじらしいのは、ことが起きるとおむすびをたくさん作る。おばあさんや母、おばさんたちのようすを手伝っているうち、習うともなく身についている。

たとえば、親せきのだれかが亡くなると、農家のおじさんたちは、お米をかつぎ、おばさんたちは野菜を山ほどかかえて、その家にむかう。

なきがらに手をあわせると、おじさんたちは座敷で額を寄せあい、通夜の段取りを相談し、おばさんたちは前かけをして台所にあつまる。

いる。

ごはんが炊けると、みんなでまるくなつて、いっせいに手をまつかにして、おむすびをつくる。全員おんなじ、ただ塩をつけただけのおむすびをつくる。三角にむすぶひとはいない。きっちりむすぶひと、そつとふんわり作るひと。おむすびには、ひととなりがあるまま出ると、最近気づいた。

大皿に山のように、つけものと、おむすびをならべると。いままも囲炉裏のあるうちでは、汁のなべをかけておく。

ひとつ、ふたつ。言葉すくなく、そつとおむすびに手をのばす。どんなにたくさんこしらえても、寝ずの番もいるから、翌朝にはしぜんになくなっている。

たとえば、きょうとあすは家から出ずに、机にむかわないといけない。風邪をひきそうになった。

そういうときは、二合、三合とめしを炊く。おむすびも、むつ々なつとできる。それをひとつ皿にのせておく。味噌汁やスープも、どんとつくつてしまう。

目が覚めてひとつ、薬を飲むからひとつ。あとの台所仕事は、汁をあたため、お椀につくだけでいい。それだけあると、きょう明日仕事や風邪にかかりきりと



一升、二升と米をとぐとひと、つけものを切つて盛りあわせていくひと、大鍋で精進の汁ものをつくるひと。分担は、長年の呼吸できまつて