

※ 物語のなかにでてくる「どっこん水」
は私の故郷、荒井浜にある乙宝寺などで汲
むことができる、実在する水です。

どっこん雑煮

星谷光洋

来年は独身最後の正月になる。来年の春
にはこの家を出て、二十五歳の頃に出会っ
た彼と新しい生活が始まるのだ。

彼、泰之とはブログのコメントのやりと
りからはじまった。泰之がおなじ新潟県に
在中しているとわかり、彼のライブにもい
った。歌は泰之のオリジナル曲だそうで、ジ
ヤンルはロックからバラードまで幅広い。
家ではボーカロイドまでやっているそうだ。
ライブでは黒のシャツと黒のジーンズが定
番だ。彼にいわせると黒がぼくのラッキ
ーカラーなのだという。

風水好きな私としては、黒が縁を遠ざける色だと読んだことがある。葬式では真っ黒な喪服を着るように、出会いをするにはよい色ではないらしい。泰之が黒好きだったから、私と出会うまで縁遠かったのかもしれない。結婚をしたら、なおさら泰之の服装には黒っぽいものを着てもらおう。

泰之のオリジナル曲は、私の好きな音楽で、繊細で笑い顔の素敵な彼に惹かれていた。私へのラブソングを聴いたときは、号泣してしまった。

泰之はスーパーが本業で、青果を担当しているらしい。

結婚はしないだろうなと思っていた私だったが、人生はわからないものだ。出会いは私の考え方や生き方すらもかえてくれたような気がする。

妹は昨年に嫁いでいた。父はときおり睦美はもう三十近いのに嫁に行かないのかと訊ねてくる。縁がないのよねと私が答える

と、父はどこか嬉しそうな笑顔をみせていた。彼との結婚の話を父にしたときは、ひまわりの花が枯れて、しおれたような顔をしたものだ。

今度の正月は妹と妹の夫もやってくるというので、五年前に亡くなっていた母が、正月になるとつくっていた料理のひとつ、お雑煮を料理してみようと思いついた。母の料理するお雑煮は父や妹の好物だった。母が元気な頃に母の得意な料理のいくつかをマスターしていたが、お雑煮のレシピも聞いていた。レシピどおりの食材は買いそろえていた。

母は胸の難病で亡くなった。

入院したあと、寝たきりの状態で家に帰ってきていた。日々、痩せ衰えていく母をみているのがとても辛かった。手や腕も枯れ木のようにひからびていった。

私は母の寝顔をみていて、こらえきれず

に泣き出してしまった。私に気づいて母も泣き始めたのだが、母の目から涙はしたたつてくることがなかった。涙の水分さえもうなかったのだろう。まるで、枯れることのないはずの海の水が干上がってしまったかのようだった。

母が再入院して、そのまま心臓の鼓動を止めてしまったあと、私の家から笑顔と灯りが消えていった。太陽のように明るい母がいらない家は夏でもなんとなく冷え冷えと感じられた。

私と妹、そして父の食事の時間も無口になりがちで、食欲もわいてはこなかった。母のありがたさ、存在の大きさを改めて感じた日々だった。だからこそ、新年には母のレシピでお雑煮をつくりたいと思ったのだ。いままでは母のことを思い出すのが辛くて、母のレシピの料理はあえてつくってこなかったが、母の愛情が息づいているレシピどおりにつくって家にも、私たちの未来に明

るさを取り戻したいと思った。

母が健在だった頃は、いつもはスーパーで安い食材で、輸入品や遠い地域のものが多かった。

正月のおせちやお雑煮のときだけは、産地消が体にも運にもよいのよといって、地元や故郷、荒井浜近辺の食材だけを購入していたので、私もそれにならったつもりだ。

正月まえの十二月第三日曜日にいちど料理をしてみることにした。元旦の当日、家族の喜ぶ顔を期待してのことだった。

新潟でも地域によって材料は異なるが、母のレシピのお雑煮は具が多い。里芋、人参、筍、ゴボウ、大根、コンニャク、カマボコ、油揚げなどの材料の下ごしらえをした。それから、昆布と鰹節、煮干しでだしをとる。

鍋に水と昆布を入れて三十分ほどおき、昆布はかわいた布でさつとふいておく。

昆布と水の入った鍋を沸騰しないように
気をつけながら、弱火で十分ほどかけてゆ
っくりと加熱し、昆布は沸騰直前に取り出
し、弱火のまま加熱し一度沸騰させるのだ。

水を加えて鍋全体の温度を下げたら、か
つお節を加え、沸騰しないように中火で一
分ほど加熱したら火を弱火にし、アクをす
くって火を止める。かつお節が沈んでい
がみえたら、キッチンペーパーを被せたザ
ルで濾して完成だ。

それからうすくち醤油、みりんを入れ、味
をつけた。丼に盛りつけ、いくらと長ネギを
盛った。器のなかは、さながら小さな春のよ
うだ。さっそく味見してみると思ったより
も美味しかった。しかし、私の記憶にある母
の味ではない。なにか“懐かしさ”が足りな
い感じがするのだ。妹の明子に電話をして
みると、今日は暇だというので家に呼び、味
見をもらった。

「睦美姉ちゃん、美味しいよ。だけど、な

んかよくわかんないけど、お母さんの味とはちよっとちがうみたい」

「そうなのよね。どこがちがうのかな」

「うーん、少しばかりなにか味がすっきりしていないというか、透明感がないというか……」

明子が首をかしげながらそう言った。

「塩気はちょうどいい感じなんだけど、なんとなく記憶にある味とちがうんだよね」

私と明子は腕組みをして、鍋のなかのお雑煮をみつめ続けていた。父もキッチンにやってきて、味見をすると、「ほんとうだね。春枝のつくるお雑煮となにかがちがうね」とダメ押しされてしまった。

そしてその夜。私は母が料理をしている夢をみたのだ。

母は料理をするさい、汗をかきながらまな板で包丁をふるっていた。そしてなんども手ぬぐいで額の汗をぬぐっていた。凍えそうなキッチンのなかで、ひととき目立つ

ていたのが数本のペットボトルだった。そのペットボトルに入った水で野菜などを洗い、雑煮を煮る水にも使っていたのだ。

問題は水だ。水道水ではなくミネラルウォーターだろう。しかし、なんとなく市販されているミネラルウォーターではない気がした。なぜなら、夢のなかにでてきた、キツチンのテーブルに置かれていたペットボトルの柄はそれぞれがうものだったから、どこかからか汲んできたものだと思えたからだ。

私が父に当時のことを粘り強く訊きだした。

父はすっかり白くなつた頭をかきながら、
「そうだなあ。そういえば、十二月も中頃になると、春枝はおまえたちが産まれた荒井浜にある、乙宝寺にいったって、水を汲んできていたと思うな」

「それだ。それよ、お父さん！」

乙宝寺は『今昔物語』にも記され、松尾芭

蕉も立ち寄って句を詠んでいるという。弘法大師さまが独鈷（とっこ）で清水を出現させたというどっこん水が境内にある。それが『どっこん水』で、今も乙宝寺の境内でその水を汲むことができるのだ。

私はさっそく車に乗り込んで、乙宝寺へと向かった。新発田市から胎内市、荒井浜までは二十数分の距離だった。

車の窓からみえる国道7号線の風景は、子供の頃の絵柄とはずいぶん色合いがかわった。大型店舗やパチンコ店がふえ、コンビニエンスストアの数も数え切れないほどだ。

胎内市に入り、数分ほど走ると、大きな水力発電の白く大きな靴ベラのような羽がみえてくる。その羽が覆い被さってくるようにみえてくる頃には、日本海がみえてくる。

消波ブロックのテトラポットは、海の情景に水をさしているが、それ以外は子供の頃とかわらない、空を映し出したかのような、青い海原が美しい。冬の海は荒々しい波

を寄せてくるが、なんど来ても故郷の海は懐かしく、癒やされた。

乙宝寺についた。

乙宝寺の駐車場で車を停めると、国の重要文化財になっている三重塔がみえてくる。この三重塔は長寿の樹木のようにさまざまな歴史をみてきたのだろう。手水舎で手と口を清めて、香閣で線香の煙で清めたあと、お寺の外陣で、仏さまに手をあわせていると、どこからか、潮の香りが漂ってくるように感じられた。

それから改めて、手水舎にいき、龍の口からでているどっこん水を汲んだ。

私はそのあとに、彼の泰之とよくいった、荒井浜の浜辺にいった。潮の香りと波たちが、さまざまな思い出を連れてくる。

家族で海水浴をした思い出。子供の頃は魚や貝もよくとれたものだった。父が海にもぐってとってきた、ハマグリやカラス貝を火をつけた炭のうえにフライパンを熱し

て。貝を焼いたら醤油をつけて食べるのだ。

いままでいろいろなものを食べてきたが、浜辺で食べたあの貝ほど美味しいと感じたものはない。たまにあの頃のことを思い出して、スーパーで貝を購入して、フライパンで焼き、醤油をつけて食べてみるが、あのに感じた美味しさは甦ることはなかった。やはり、家族で仲良く海水浴を楽しみ、海の美しさに囲まれた場所だからこそその味なのだろう。

波は絶え間なく寄せてはかえる。

数々の思い出も寄せてはくるが、もう二度と過去は戻っては来ないのだ。

私は初日の出が昇る頃、母のレシピどおりにお雑煮を料理し終えていた。母が残してくれたレシピ帳に、私は雑煮のページに、『どっこん雑煮』と書き加えた。

それにしても、母はこんなに寒いキッチンで冬のあいだ、毎日、私たち家族のために

料理をしてくれていたのだと思うと、涙があふれてきた。母が亡くなったあとは、たまに私と妹で交替して料理して食事をつくることはあったが、私はホームセンター、妹も居酒屋の仕事で忙しく、二人ともほかの街に通勤で帰りも遅くなるため、父は自分で好きなおかずを買ってきてはひとりで晩酌し、夕食を食べていたようだ。

それでも、父は民謡とカラオケの先生をしていたため、毎週のように生徒に民謡や歌を教え、スナックにもよく飲みにでかけていた。民謡の大会には、たくさんの生徒と他県にもでかけて大会がてらに旅行を楽しんでいたようだ。

私も結婚してこの家をでていく。きっと家族のための料理をする機会もなくなるだろう。だから、今回は気合いを入れてお雑煮をつくった。

味見をしてみるとどこか懐かしい、透明感のある味がした。やはり、故郷の水である

ことと、弘法大師さま所縁のどっこん水だからだろう。そして、母が幸せを願いつつ料理していたレシピだからだと思えた。

元日の朝に妹夫婦がやって来た。おせち料理とお寿司は妹夫婦がスーパ―で予約していたものを持参してきた。私の彼も昼前に来て、父が落ち着きなく家のなかをうろうろとしていた。私は父のようすをみて、苦笑いをしたあと、彼を迎え入れた。

私はようやくできたお雑煮に、焼いたお餅をのせて茶の間のテーブルにだした。父も妹も、母の味とおなじだと、たいへん喜んでくれた。もちろん彼も大喜びしてくれた。

「お父さん、天からみているお母さん、そして明子と明子の旦那さん。そして私の彼、泰之ありがとうございます。そして、新年、おめでとうございます。今年もよろしく願います」
私はすかさず新年のあいさつをした。きっと今年はいい年になるだろう。

(
了
)