

佳作(語り部の里賞)

いろごはん

竹田 多恵子

奈良県



結婚して、郡山に住むようになった今から二十五年以上前に、このことばを初めて聞いた。多分炊き込みご飯だとは想像がしたが、実際の料理を見て、その簡単な名称に妙に納得がいった。

地域により、いろごはんに入る具材は、異なるようだが、私の住む村では、具材は大和あげだけ。分厚い大きな豆腐一丁を、斜め半分に切って揚げてある大和あげを見るのは初めてで、それだけをだし醤油と一緒に炊きこむ拍子抜けするくらいの簡単な作り方にびっくりした。

その後の村の生活の中で、いろごはんを必ず食する機会というのがあって、それは、村の葬儀の時と、川堀りの時であった。

村の誰かが亡くなると、お手伝いに決まっている家々（内輪と呼ばれる）の人々が集まり、炊き出しを始める。その時のメインの料理が、このいろごはんである。『川堀り』というのは、冬の終わり、農作業が始まる前に、村の水路を清掃する共同作業のことである。

この仕事の後の慰労会で出されるのもいろごはん。いろごはんは村の生活は長い歴史の中で、密接に結びついていると感じた。

新興住宅地で育った私は、結婚当時、初めて体験する村の慣習に驚き戸惑い、以前の気楽な生活を恋しく思ったものである。

月日は流れ、私の住む村でも葬儀で炊き出しを行わなくなった。現在では、川堀りの折にのみ、みんなでいろごはんを頂いている。

自分の家の用事だけを考えておればよくなってきたのだから、楽になったと喜べばいいのだ。しかし、不思議なことに、一抹の寂しさを感じている私がいる。

先日いろごはんの味の決めてといわれるだし醤油をインターネットで見つけ購入した。小さなペットボトルの醤油が一ダース届き、自分の周りの人にお裾分けしている。長い大和での暮らしの間にいつの間にか私は、いろごはんのファンになったようだ。