

酒饅頭作り続けて



私が子供の頃、夏一番の美味しい「おやつ」といえば酒饅頭まんじゅうでした。祖母や母が汗を流しながら作ってくれる酒饅頭は夏の一番の楽しみで、出来るのが待ちきれない程でした。5才上の姉も大きくなると、参加するようになり、祖母や母はどんなに心強く思ったことでしょう。歳月が流れて、私は叔母の跡取りとなりましたが、こちらの義母も酒饅頭作りが大変上手で、得意でした。

いつも縫い物をしていたという母は、嫁ぐまで一度たりとも鋤くわを持った事がなく、祖父に教えて貰い、苦労して農業を覚えたそうです。母の実家では農業をして下さる人を雇用していて、畑仕事を取り仕切っておられたとのこと。酒饅頭作りには、餡あんにする小豆が大量にいる為、母はいつも懸命に小豆を育てていました。

小・中学生の頃、鞆たもを家に置くと「ただいま」と、畑にいる母の所に走って行きました。収穫の秋は母の努力が実って、沢山の小豆が取れました。実家でも、こちらの義母も酒饅頭作りは見事でしたが、分量など計量することなく、長い間に培ってきた鋭い勘で「良い加減」に作り上げるのでした。是非、私も作ってみたいと義母に習いましたが、経験の浅い私には応用がきかないため、材料をすべて計量化し、いつでも同じ大きさや、同じ味にと腐心し、レシピを作り上げました。味を左右する小豆の餡にも神経を使い、差し上げる皆さんにも評価して頂ける領域へ達することができました。酒饅頭作り一筋に40年近い歳月が流れました。セイロで蒸し上げるときの匂いや、作り込んだ酒が発酵した時にそこはかとなく漂う甘い香りに、息子達は「我家の夏の匂いだ」と表現していました。夏の到来をしみじみと実感するのでした。



文： 原 都志子はら としこさん(西秋留地区)



山崎さんご一家 (五日市地区)

後列左から▶

みわ かずひこ
(長男の妻)美和さん (長男)和彦さん

いさむ じゅんこ
(本人)勇さん (妻)順子さん

前列左から▶

りんたろう くら
(孫)林太郎さん (孫)蔵さん

60歳から自宅の庭で畑を始めたご主人の勇さん。種から栽培するこだわりを持って野菜を中心に20〜30種類を栽培しています。お孫さん5人の成長も楽しみで、いつも陰ながら応援しています。妻の順子さんは手先が器用で押し花や裁縫、つるし雛から小物作りなど多趣多才です。ご自宅にもたくさん作品が飾られています。特につるし雛は関東を回って作品の参考にしました。息子の和彦さんは林業を仕事としながら、お父さん同様、畑もやっています。種類ほど栽培。その野菜で料理をすることも楽しみの一つです。自然が大好きな美和さんは、子ども達と過ごす時間を大切にしており、今は夫の和彦さんと一緒に息子2人のサッカーを全力で応援しています。孫の林太郎さんは保育園での大会をきっかけに、サッカーが大好きになり、サッカーで繋がったたくさんさんの友達と遊ぶ日々を楽しんでいます。将来もサッカー関係の仕事に就きたいと夢を話してくれました。「嫌いな野菜はない」と教えてくれた野菜大好きな弟の蔵さんは、釣りが大好きで、この時期は家族全員で夕方からでも川遊びすることもあります。勇さんの家にはお孫さんたちもよく泊まりに来るとのこと。賑やかに家族の話が弾むとても心地よいご家族でした。

表紙のことば