

THE GOLD



[海外特集]

台湾

麗しの銘茶を訪ねて

[国内特集]

冬の鳥取に遊ぶ

[趣味のある休日]

大人がこだわるステーションナリー



うれしいを、しっかり。

おせちとお雑煮とお正月

「もういくつ寝るとお正月〜♪」

いくつになっても、このメロディーを聴くと、体中に
 幸せ感が漲みなぎってきます。貧しくも楽しかった少年時代。
 決まって大阪の借家での年越しでした。四人家族で炬燵
 に足を突っ込み、トランプ三昧。点数計算の係だった為、
 暗算力だけは徹底的に鍛えられました。

それにしても、瀧廉太郎という作曲家は素晴らしい。
 23歳で亡くなっていますから、実際の活動期間はほんの
 数年。それなのに、この『お正月』をはじめ『荒城の月』
 『花』『箱根八里』など、日本の歌曲のスタンダードをい
 くつも残しています。比べたくはないですが、留年を続
 けていた僕は、23歳の正月も自宅の炬燵でみかんを剥い
 ていたはず。やっぱり長生きするしかありません。

ところで皆さんは『年末』という言葉から、どんな光
 景を連想されますか？ 僕の場合は、小さい頃から母に
 手伝いをさせられた『おせち』作り。中でも『栗きんと
 ん』の下拵しもじえです。クチナシの実と一緒に煮込んで濃い
 黄色に染まったサツマイモを、一切れずつ丁寧ていねいに木の杓
 文字で裏漉しをする。技術も力も必要で、子供にとって
 はかなり重労働でしたが、出来上がった『栗きんとん』



やっぱり 食いしん坊な 歳時記

文・辰巳琢郎

の美味しさを想像しながら、楽しんで作業したものです。

小学校の高学年になると、今度は父からお餅を切る作業を割り振られました。大晦日が近づくと、田舎の祖母から大きな木箱が送られてきます。中には、まだ柔らかい『鏡餅』、お雑煮用の『丸餅』、焼いて食べる『のし餅』などがぎっしり。黒豆入り、蓬入り、海老入りなど、蒲鉾のお化けのような数本の『のし餅』を1センチぐらいにスライスするわけです。届いてすぐだと、包丁にくっつくから駄目。年を越してしまおうと今度は硬くなって、それこそ刃が立ちません。『紅白歌合戦』のあたりが、丁度いい頃合いでした。

そう言えば、元日は「刃物を休ませる日」だからと、包丁どころか爪切りも禁じられました。そんな話もとんと聞かなくなつた昨今、もちろんコンビニは元旦から営業していますし、ショッピングセンターや飲食店も年明け早々にオープンし、食いつばぐれる不安はまずありません。世の中本当に便利になったものです。でもどこか味気ない。贅沢な悩みだとはわかってはいますが…。

うちの家族は、大学生の息子以外は皆仕事をしており、年末年始の休みがないもので、馴染みのお店の『おせち』を毎年注文しています。それでも、歯ごたえのある黒豆など定番数品と、元旦のお雑煮はカミサンの手製。僕は味見役に専念しています。お屠蘇と共に『白味噌仕立て』

やっぱり

食いしん坊な

歳時記



のお雑煮を食べないと、やっぱり一年が始まりません。

そう、お雑煮こそ、各地方の個性に溢れ、家庭による違いが顕著に表れる、日本の食文化の極みだと思いませんか？ 京都系の丸餅と、江戸系の角餅、まずは大きく二つに分かれます。餅を焼くか焼かないかも大切な要素。出汁も様々。『すまし仕立て』に『味噌仕立て』、山陰地方には小豆を使った『汁粉仕立て』というのもあるそうです。具材は更にバラエティー豊か。カキが入ったり、塩ブリや焼きハゼや蛤が入ったり、イクラや海苔や鰹節など、トッピングにも工夫が凝らされます。この多様性こそ、日本文化の真髄。様々なベクトルがあるワインに点数をつけて評価するような、そういう無粋なことは決してしないで欲しいと切に願います。

無性にお雑煮が食べたくなくなってきました。日本中のお雑煮が勢揃いしたお店が登場！…そんな初夢でも見るとしましょうか。どうぞこのアイデア、使っていただいで結構ですよ。でも、必ず教えてくださいね。

辰巳琢郎 たつみたくろう

俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説『ロマンス』でデビュー。以来、知性・品性・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMのほか、クラシックコンサート、司会や演出、執筆活動などに多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ「日本ワインを愛する会」副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。観光庁アドバイザーも務める。食いだおれの街、大阪出身。