

心に残る「だまこ餅鍋」

「あなたの心に残っている幼い頃の思い出は」と問われて、なんと答えられるでしょうか。飛び回った野山でしょうか。そっといただいた柿の実でしょうか。しかし、考えて見ますと、街並みも風景も時とともにずいぶん変わってきました。幼い頃に遊んだ道路も、高校生のとき通った本屋やケーキ屋さんもうありませんし、遠くに見える世界自然遺産「白神山地」でさえも、新しい建築物ができたことで、見える風景が変わっていきます。

そうした中で、食べ物はあまり変わっていないような気がします。家庭ではあまり作らなくなりましたが、幼い頃のおやつだった“干し餅”や、能代の郷土料理として最近話題になった“赤寿司”は、お店に売っていますし、もともと各家庭で作っていたのですから、その気になりさえすれば、各家庭で作れるものばかりです。また、各家庭の食卓には、その家ならではのオリジナル料理があって、それが、親から子へ、またその子へと引き継がれていくのではないかと思います。

そう考えたとき、わが街、わが文化の誇るべき心のスポットは、「食べ物」であり、中でも「だまこ餅鍋」なのです。「だまこ餅」は、「きりたんぼ」と同じ素材ですが、私の場合、あくまでも「だまこ餅」なのです。

農家である我が家では、新米が出る頃になっても古米が残っている場合が多く、なかなか新米に手をつけるわけにはいきませんが、「だまこ餅鍋」だけは新米で作ります。竈でご飯が炊き上がる時の蒸気の勢いや、香り、炊きたてのご飯をつぶす前のつまみ食いなど、様々なことが思い出されます。幼い頃は、母や祖母がご飯を炊き上げ、ご飯をつぶし丸めるのが、私たち子どもの役割でした。その時、何を話したのか残念ながら全く覚えていませんが、母や祖母と同じ時間を過ごすことは、そう多くはありませんでしたから、楽しいひと時だったのだらうと思います。

また、小・中学校では、秋になると、鍋や七輪、だまこ餅、鶏肉、ねぎ、せりなどの材料をリヤカーに積み込んで、広場（遠足の場所）へ行き、子供達だけで「だまこ餅鍋」を作って食べる「鍋っこ遠足」という行事がありました。詳細は忘れてしまいましたが、みんなで手分けして「だまこ餅鍋」を作り、先生達にも振舞ったものです。

誰かに作り方を教えてもらったというハッキリとした記憶はないのですが、家族や友達といろいろな話をしながら作って、食べて、覚えて行ったような気がします。「だまこ餅鍋」は、この地域では、「お祝い事や親戚が集まるとき、子どもが帰ってきたときの定番」といっても過言ではありません。私は、この地域にこのような食べ物があることを誇りに思い、子ども達にも引き継いでいきたいし、そのまた子どもにも引き継いでほしいと願っています。

何処の地域にも、その地域独特の食文化が残っていると思います。その食文化を通して、会話が弾み、人々の絆が創られていくのでしょうか。そして、思い出として、心の支えにもなっていきます。

今、「食育」が話題になっていますが、世界で栄養失調で1日2万5千人が餓死している状況を耳にするにつけ、幼い頃の貧しいながら心のこもった食事や家族で食卓を囲んで食べながら教えられた食事マナーなどをもう一度思い出してみることも大切なのではないのでしょうか。また、修学旅行での地域の食文化に触れる旅も楽しいものでしょう。

是非、能代を訪れて、「だまこ餅鍋」を召し上がってみてください。