連載エッセイ 188
人生讃歌

弁当の話

ぼくは弁当が好きである。とくに汽車の中で食べる弁当に深い幸せを感じるため、汽車で取材や講演に出掛けるとき必ず駅弁を買って食べる。以前、鹿追町の神田日勝記念美術館の仕事を十五年ほどさせてもらったとき、二カ月に一回くらい札幌から汽車で通った時もそうだった。いまは汽車ではなく電車と呼ぶようだが、ぼくは汽車という言葉に旅情をおぼえ、使い続けている。

その日の昼過ぎ、ぼくは札幌駅へ行くとまず駅弁売り場へ行って迷うことなく幕の内弁当とお茶を買う。ほかに焼き肉弁当とか稲荷鮨などいろいろあるが、ずっと昔から幕の内と決めている。たいした理由はないが、鮭に卵焼きに煮豆、煮昆布、うまくすると凍み豆腐の煮たのが入っていることもあって感激する。それに沢庵が二切れ入っているのがいいのである。お茶も以前はプラスチックでできた小さな急須に入った揉み出し茶で、自分でプラスチックの小さな湯呑みについで飲んだのが、いつからかペットボトル入りになって、つまらなくなった。

ともあれ汽車に乗って発車を待つ。停車中は食べる気にならない。発車と同時に弁当を開く。このときの期待感の高揚は、まさに生きることの幸せそのものである。あとは弁当に入っている品の一つ一つをしっかり見、箸でつまみ、食べる。うまい。ちゃんと味わうつもりなどないのに、うまいのである。弁当というものが持つ力である。もちろん一口食べるごとに車窓の外に目を向け、後ろへ去って行く風景を見ることは言うまでもない。旅をしている心と出合うのである。汽車での弁当がうまいのは、この車窓の動く風景と旅心にもよる気がする。こうして石勝線の新得までの二時間ちょうと、ぼくは十五年間、じつに心豊かな時を過ごしたのである。

★

ぼくは弁当という言葉も好きである。気持ちの底にあたたかいものが広がって、なんというか生きる力みたいなものを感じるのである。これは八十年近く前の、七、八歳のころ、まわりの人たちから受けた食べ物の記憶につながっているのかもしれない。ぼくは小学二年から中学まで九年間、学校給食がなくすべて弁当持参だったから、およそ二千二百回ほども学校へ弁当を持って行ったわけである。思えば大変な数である。それなのにぼくはその当時はもちろん、その後も長い間、弁当を作って持たせてくれた親や兄嫁らの並大抵ではなかった苦労を、考えてみようとしなかったのである。思慮深さに欠けていたことを本当に恥ずかしく思う。

小学生のころは麦ばっかりの真っ黒い弁当で、時節によって茹でた玉蜀黍や澱粉団子や南瓜や馬鈴薯の煮たのを弁当箱に詰めていったが全部うまかった。冬は弁当を石炭ストーブのそばへ置いて温めておくから、ぼくの弁当のおかずが塩辛だけのとき、麦飯の上に二面べったりのせてあるため、やがて塩辛の匂いが教室じゅうに広がる。するとみんなに「あ、コヒのおかず塩辛だ」と笑われ、ぼくもいっしょに笑った。とにかく学校へ行くのは昼に弁当を食べるのと友達と遊ぶのが楽しみなだけ

【小檜山 博 文学館が開館】2020年11月1日から北海道滝上町の文化センター内に、生原稿、掲載誌、文学賞、日記、写真、創作メモ、新聞記事など、70年にわたる活動資料の展示が開設されました。　紋別郡滝上町栄町（滝上町文化センター内）　☎0158・29・3735　10:00～17:00　年末年始休館（12/31～1/5）
アクセス：札幌駅からバスで約4時間30分、旭川駅からバスで約2時間30分　紋別空港から車で約40分

で、勉強なんかどうでもよかった。

★

六月十五日の運動会も弁当が楽しみだった。ぼくは足が遅いから走る競技は駄目で、せいぜい騎馬戦とか借り物競走ぐらいが楽しく、あとは昼食だった。この日は北海道開拓の祭りということで村人が畑仕事を休み、弁当を持って子供の運動会を見に集まった。うちの親も来た。村人は運動場の周囲に莫蓙など敷いて座り、子供の競技などそっちのけで昼前から弁当を広げてドブロクや焼酎を飲んだ。なかには酔って炭坑節など歌う人もいて、ぼくはとても楽しかった。うちの昼の弁当はまず稲荷鮨に卵焼きに身欠き鰊の煮つけ、昆布巻きに沢庵漬けに自家製の羊羹という豪華さだった。こんな御馳走は二年に一、二度しか食べられないもので、ぼくが運動会が待ち遠しい理由でもあった。

挿絵／中江潤一

★

ぼくが七十歳のあるとき、勤めている三十歳の娘の弁当づくりを申し出た。自信なんかなかったが毎朝、五時半に起きて娘の弁当を作る妻の手助けのつもりだった。しかし、たまに味噌汁と卵焼きしか作ったことのない老いた自分に出来る弁当はしれている。ぼく自身が大好物の握り飯にした。芸がないが仕方ない。ぼくにはお握りとかお結びという語彙はない。握り飯という言葉が好きなのである。生まれ育ちだろう。

前の晩、米を研ぐことからはじめる。次の朝の六時に起きて飯を炊き、鮭を焼いて海苔を用意する。一応、手は綺麗に洗っておく。まず小丼に飯を入れて真ん中を凹ませ、ほぐした鮭の身を溢れるくらいたっぷり押し込む。その上へ飯をたくさんかぶせ、素手の両方の手の平に塩をつけ、小丼から左手の平へ飯をのせて力を込めて丸める。崩れないよう固く丸めた飯全体を海苔でくるんで完成。これを三個作る。

出来上がった握り飯はかなり大きく真ん丸で、娘は何か言いたそうな表情に見えるが黙って持っていく。老父に文句を言うのは可哀想だと思っているのだろう。ありがたい。二年後、娘は同じ勤め先の高校の教師と結婚、ぼくの弁当づくりは終わった。娘には気の毒なことをしたと思うが、ぼくは楽しかった。

★

ぼくは弁当に友や家族はもちろん、見知らぬ人との絆を感じる。弁当には希望がある。何よりも弁当は、うまい。 Ⓙ

■小檜山　博（こひやまはく）：作家。神田日勝記念美術館名誉館長。1937年・北海道滝上町生まれ。『出刃』で北方文芸賞受賞。『光る女』で泉鏡花文学賞と北海道新聞文学賞受賞。1997年・札幌芸術賞受賞。2003年『光る大雪』で木山捷平文学賞受賞。2005年・北海道文化賞受賞。2007年・北海道功労賞受賞。