「おにぎり・おむすび」雑感

御飯の美味しい季節です。
コンビニやスーパーでは珍しい発想のおにぎりが多数売られています。私も時々購入しては楽しんでいます。でも一番美味しく感じるのは、炊きたてのご飯を少し手に取り、塩をたっぷりつけてにぎったおむすびです。熱さで手は真赤になりますが、その美味しさは格別です。

おむすびには人それぞれの思い出があると思います。戦争を体験された方々の「白米のおむすび談義」には、現代の豊かな食生活からは想像できないほどの苦労を感じます。又、被災地で行列を作りおむすびを求める姿には、厳しい状況の中生き抜いていかねばならない現実を感じます。それに比べ私には大きな苦労もなく、食べるのに困った経験もありません。
只、心に残っているのは、遠足等に母が持たせてくれたおむすびの味と、作ってくれていた母の姿です。幸せな子供時代に感謝するばかりです。

さて、おむすびに関する別の思い出です。

以前、大切な家族を亡くした時、急遽、新幹線で駆けつけてくれた親戚が、早朝からおむすびを作って届けてくれました。そのおむすびの味と親切は忘れられませんし、人との切れない繋がりを感じた経験でした。豪華なご馳走もない、ただのご飯の固まりなのに、おむすびにはお腹を満たしてくれるだけではない不思議な力がありますね。

おむすび・おにぎり、名称は違っても同じことでしょう。

※『だれでも食堂』でも、今度おにぎりを皆で楽しみます。感染症が騒がれる時代です。素手でにぎるのではなく、具をあらかじめ混ぜた御飯をラップでにぎるという方法です。食中毒を考慮すると当然の流れだと思います。作り方は以前と変化しても、なんらかの想いを伝える「おむすび・おにぎり」の美味しさを大事にしたいと思うのは、私の郷愁かもしれないですね。

（まどか・だれでも食堂ボランティア／胡桃沢良子）