

正月三ヶ日はお餅三昧

長谷川 修

何歳の時かはつきりしないが、元日の朝、祖母の「お雑煮の準備ができたよ。修さんはお餅をいくつ食べるかね。四つかね、五つかね。」の声に目を覚ました記憶がある。

四国の小さい町の商店だった我が家は、母親も仕事に忙しい。明治一ヶ月生まれの祖母は、普段は台所に立たないが、歳末だけはお手伝いさんを使って正月料理を仕切る。おせちは重箱に四段ほど用意するが、黒豆、数の子、昆布巻きの他は煮しめの類の平凡なものだ。むしろ、お餅の準備の方が時間もかかり大変だった。

餅つきは、賃餅つきに頼む。歳末になると近在の農家の人が数人で、大八車に臼、杵、蒸し器、薪木を積んで各家を回る。注文した臼数の餅がつきあがった後は、各家の仕事だ。丸餅は、餡なしのほか、用意した砂糖餡、塩餡を包み込んで餡餅を作る。切り餅は、厚板状ののし餅（砂糖入り、豆入りもある）を適度な硬さになった時点で薄く小さく切り、紐で吊るして天日に乾かす。また、鏡餅も大小何セットか作る。

正月三ヶ日はお餅三昧となる。主食はお雑煮のみで、米粒はない。惣菜は重箱のおせちのみで、肉類や刺身はご法度だ。間食は焼いた餅に砂糖醤油だ。そんな風で、育ち盛りの子供は、餅を一日に十個位は食べた。

我が家のお雑煮は関西風で、白味噌仕立てに焼いてない丸餅だ。具は、大根、人参位で花かつおをトッピングする。覚えているのは、煮過ぎた餅の形が崩れほぼ溶けかけたのを食べていたことだ。正月三日頃には、目先を変えて関東風や高松風のお雑煮を作ることもある。高松風は白味噌仕立てに餡餅を使うが、甘い餡がしょっぱいお汁に溶け出す奇妙な味で、子供の好みではなかった。

あれからほぼ六五年。数年前の正月、東京で餡餅雑煮を出している店があると聞いたので出かけた。その店の餡餅雑煮はプロが作っただけに、白味噌は薄目で、こし餡は甘みを抑え溶け出さず、美味だった。年寄りには餅を喉に詰まらせる、との家人の日頃の忠告も忘れ堪能した。