

る前に醤油をいれて、炒りびりな。よく炒り
びると上手いけんちんができるんだよ。」と言
われた。なるほどここで醤油でよく炒める事
で味がよくしみるのかと感心した。この近所
のお母さんのコツによりわが家のけんちん汁
も味がよくなった。
また、料理上手の町内のお母さんたちにい
ろいろなコツを教えてもらおう。さつま揚げを
入れると言う方、味付けが醤油の家、味噌の
家、醤油と味噌をあわせると言う家。
斎藤の家のけんちん汁は、醤油味と決まっ
ているが、私の母のつくるけんちん汁は、味
噌味だった。この味噌味が食べたくて、私が
作ってみるが、母の味にはなったことがない。
母の味は、この世では味わうことができない
幻の味になってしまった。
けんちん汁は、我が家の味である。息子た
ちに思い出してもらえるように今年もうまい
水で、けんちん汁を作るとしよう。