

竈のごはんと芋飯  
 栃木県塩谷町和気剛  
 その家は戊辰の役で焼かれた後に建てた家  
 だと聞いていた。私の家は、たぶん江戸時代  
 から続く米農家である。たぶんとは同じ役で  
 寺も焼かれて、過去帳も焼失したために墓に  
 残る石碑から推察するしかないためだ。  
 家には昭和の終わり頃まで土間に竈があり  
 家の田んぼで収穫した天日干しの米を釜で炊  
 いていた。  
 昭和50年代、戦後に米が高騰した頃に芋飯  
 を作った名残だと思う。幼少期から（現在50  
 歳）里芋が入った芋飯が、たまにではあるが  
 食卓に上った。私は里芋のやわらかな食感が  
 苦手で、芋だけを残してよく叱られた。ただ  
 竈の釜で炊いた天日干しのご飯の旨さといっ  
 たらなかつた。農業の機械化が進み、天日干  
 しの手間が省かれても、竈の釜で炊いたご飯  
 の味は格別であった。  
 平成に入ってから100年以上の風雪に耐えた家を

建て替えた。土間と竈も一緒に取り壊されて  
 我が家の米の炊き方は電気炊飯器にその役目  
 を譲ることとなった。妻は家事の負担軽減を  
 歓迎したが、慣れ親しんだ飯の旨さに違和感  
 が残った。  
 それから8年近くが経った現在、電気炊飯  
 器の進化は目覚しく、それは時間とともに感  
 じなくなってきた。あたりまえであった天日干し  
 の米は特別な物となり、日常であった竈の釜  
 で炊いたご飯にめぐり合うことは非日常とな  
 った。至極当然なことに幼少期に苦手であっ  
 た芋飯が食卓に上ることもなくなってきた。不  
 思議なもので簡単に食すことができなくなる  
 と、苦手であった物も食したくなるようである。  
 いま思うと里芋が入ったご飯に醤油を垂ら  
 して、自家製の漬物で朝飯を旨そうに食べて  
 いた父母や祖父母は贅沢な食を饗していたの  
 であらうか。  
 竈の釜で炊いた天日干しの飯、苦手な芋飯  
 もう一度食ってみたいなあ。