

お願い：低学年の子どもたちには少しむずかしいかもしれませんが、お家の人と読んでみてください。

* 『子どものころの食べ物』 *

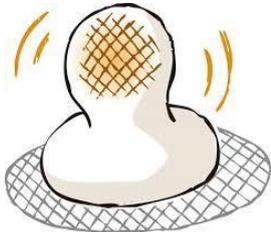
校長 寺本 喜和

校長先生は子どものころ、小学校5年生まで大阪で生まれ育ちました。今は東京の多摩地区に移り住んですっかり「東京人」？となっていますが、かなり大阪や関西の文化が身にしみついています。こちらへ引っ越してきた時、最も違いを感じたのは、食べ物と言葉にかかわる文化の違いです。今回は食べ物のことを書きたいと思います。

大阪から東京の東村山市に引っ越してきたのですが、引っ越しの当日は夕方に新居にやっと着いたので、家で夕飯をつくることができませんでした。そこで、家族で家のそばにあった「そば屋」で夕飯をすませることになりました。まずは「そば屋」が第一の驚きでした。なぜかという、大阪では近所に「うどん屋」はあっても「そば屋」はまずお目にかかったことがなかったからです。そば屋に入って、メニューを見て「月見そば」を注文しました。出てきた月見そばを見ると、熱い真っ黒な（その時は真っ黒に思えました）つゆの中に、そばが入って生卵が浮かんでいました。つゆの色が濃いしょうゆ色だったのですが、大阪では薄口しょうゆの出汁つゆが普通だったので、本当にたまげてしまいました。今となっては関東風の濃い出汁つゆはとても好きな味ですが、初めて関東の文化に触れた時の衝撃は今でも覚えています。「こんなに濃い味のつゆはだめだ！」と言っていました。



こちらに来てびっくりした食べ物の2つ目は、お餅（もち）のことで、関西では、お餅は普通「丸餅」なんです。お正月に食べるお雑煮（ぞうじ）は、白みそ仕立ての甘いつゆに、丸いお餅が入っているものだと思っていました。関東のお餅は皆さんご存じの通り、四角い「切り餅」ですね。なぜ切り餅と呼ぶのかと言うと、大きく平べったく四角に伸ばしたお餅を、後で包丁を使って四角に切るからです。切り餅は切り口が舌に触れたときねっとりとしている感じがしました。丸餅は手で丸める時に打ち粉をしますので、粉のさらっとした舌触りになります。関西人の私には、このお餅の舌触りになんとも違和感をもったようです。



3つ目に驚いた食べ物が、納豆でした。私の記憶では、大阪では納豆という食べ物を食べたのが1度か、2度だったと思います。なぜなら、納豆はデパートの地下食料品売り場では手に入れることはできましたが、近所のスーパーや市場ではあまり売っていなかったからです。現在では大阪でも納豆は身近な食べ物だと思いますが、当時はあまり好んで食べられていた食材ではなかったと記憶しています。納豆は関東から北の地方の食べ物なのでしょうか？なので、こちらに移り住むようになって、「納豆屋」という行商の納豆売りが1週間に1度ほど回ってきて人々がたくさん買っていく姿にはびっくりしたものです。今ではすっかり見なくなってしまいましたが、「納豆屋」「豆腐屋」「石焼き芋屋」などが自転車や軽トラックで家の近くを回ってそれらの食材を売っていたことは懐かしい思い出です。



長年東京で住むようになって、今ではあまり食に対して違和感をもつことはなくなりました。けれども子どものころから慣れ親しんだ味は忘れられないものです。結婚をして家族ができて、私が懐かしの「にゅうめん」という食べ物を料理して家族にふるまったことがあります。皆さんは「にゅうめん」を知っていますか。普通は冷たく冷やして食べるそうめんを熱いだし汁の中に入れて食べるものです。にゅうめんでは、しょうがを入れたり、溶き卵を入れたりします。私の妻は東北の出身の両親のもとで育った人ですが、そうめんを温かいお汁で食べたことがなかったそうです。最初は「えーっ？」と驚いていましたが、今ではすっかり気に入ってくれています。