



第1回

いいたまごの日
エッセイ大賞コンテスト

《受賞作品集》

大賞1点／優秀賞2点／特別賞1点

社団法人 日本養鶏協会



大賞受賞作品 神奈川県 中山律子

たまご適齢期

「明日から毎朝たまごを食べる」

ある日つれあいが突然そう宣言した。???疑問符が私の頭の中を飛び交う。

「朝、たんぱく質を食べないと体内が起きない。毎朝続けるとリズムができて代謝が上がり、やせるらしい」

はあーん、またテレビね。私はほとんどテレビを見ないが、夫はテレビが大好きだ。中でも健康番組が好きである。

身長175センチ体重74キロ。まあ若いときの66キロの体型に比べれば確かに少々太めだし、お腹も出てきた。でも六十歳前の男性とすればそんなものではないかと私は思っていたのだが、夫は不満だったらしい。

翌朝から本当に夫は毎朝オムレツを作り出した。夫の今の仕事は始まりが不規則で、だいたい午後からということが多い。だからせかせかと7時過ぎに出かける私を尻目に、悠然と朝食を作る。

玉子を計量カップに割り入れ、牛乳を加える。温めたフライパンにバターを引き、ジュワーという音と共に黄金色の液を流し込む。おいしそうな匂いが出勤前の私の鼻腔に流れ込む。ムムム、フルタイムで働く奥様はフルーツとパンだけというのに……。

恨めしげにそのことを言うのと休日の朝、夫が私の為にオムレツを作ってくれた。これがなかなかおいしい。ほかほかとした湯気、軽く噛むと口いっぱい広がる柔らかな食感と旨味。あーしあわせ。

そんな訳で私も毎朝玉子を食べることにした。やってみると時間もそうかからない。今日は日曜。新聞を見ている夫の横で、私は焼きたてのオムレツを口に運んでふと思う。この味わいは今の私たちにふさわしいと。

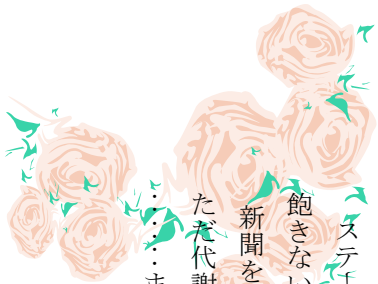
仕事と家事、それに子供が生まれてからは更に育児に忙しく、私は短気な夫とよく喧嘩をした。本気で家を出ようとしたこともある。

しかし子供達も独立し、一応二人とも健康で老後を心配するにはまだ少し時間がある今、お互いに優しくなった気がする。

ステーキや豚カツほどのインパクトはないが、胃にじんわりと届く旨味。毎日食べても飽きない安心感とやさしさ。そんなたまごと今の私たちは似ている……。

新聞を見ている夫の髪が、朝の光を受けて銀色に光っている。

ただ代謝があがって体重が減るといふ割には夫の体型は変わっていないように思うが……まあいいかな。



優秀賞受賞作品

群馬県

横山早苗

丁寧なたまご焼

「おばあちゃんの卵焼きおいしかったね」

特別養護老人ホームに姑を見舞った帰り、助手席に沈み込んでいた娘が口を開いた。

私は慌てた。フロントガラスには話しかけても手足をさすつてもただ静かに呼吸する姑しか映っていなかったことに気づいたから。

「そうだね。おいしかったね」

と、妙な間合いで答えると、娘は座り直して雄弁になった。声と座高が高くなった。

「独特だった。お砂糖もお醤油もダシも何も入れなかった。卵だけ。卵だけの味。黄味色。食べるときにお醤油をちよんとつける。かけちゃいけないの」

姑の懐かしいふっくらした卵焼きが、胡麻油の香ばしさとともにひろがってきた。

「おばあちゃん、少しずつ流した卵のぶくぶくを菜箸でこんこんたたくの。そしてくりと巻いていく。こんこんくりりでだんだん大きくなっていくのをじいっと見てなあ」

「たたくのは空気を抜くためみたいよ」

感傷的になり過ぎてしまうことを警戒して、私は余計な口を挟んだ。娘はそうとは知らず「そうなの？私ずっと』って聞きたかった。でも聞いたことないな……多

分だけど、あの横顔のせいだと思う。おばあちゃんが卵焼きつくるときのあの横顔……」
わかる！姑は完全無欠のきれいな好きで、自分のやり方を自分のペースで黙ってやる人

だった。だから食卓に並ぶ料理の品数は多くはなかったが、どれも丁寧な味がした。器も常に吟味していた。その姿に声をかけられない雰囲気を感じることも確かにあった。だ

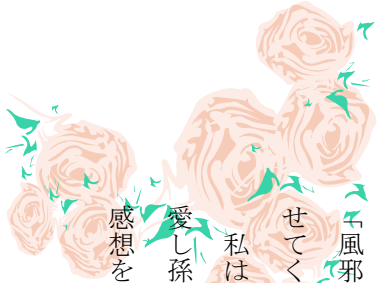
から『独特』なのは卵焼きの味よりも卵焼きを作る姑だった。いたらぬ嫁の私は、比較的頻繁に深いため息をついた。からだの奥の方で静かに、ぶっはあーと。

娘は私の反省心などには構わず続ける。

「風邪ひいて保育園を休むと、おばあちゃんが卵焼きを海苔巻きにして一口ずつ食べさせてくれたんだよ。食欲ないときもあれは不思議に食べられたなあ」

私は私の知らない祖母と孫の時間があったことに安堵した。姑は自分のやり方で子を愛し孫を愛し、そして今は今を丁寧に、間違えなく生きている。いたらぬ嫁が中途半端な

感想をもつべきではない。あなたに学んで黙って丁寧に見守ろう。



優秀賞受賞作品

京都府

福井敦男

玉子のカイカイご飯

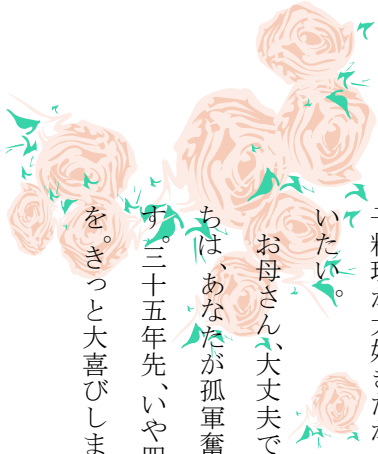
片手鍋を火にかけてマーガリンを溶かしたら、そこに溶いた生卵を廻し入れ、適量の醤油を垂らす。卵が半熟のうちに白飯を投入し、カイカイっと、素早くスプーンで掻き混ぜれば、母お手製の玉子のカイカイご飯の出来上がりだ。所要時間はわずか二分ほどであるが、ほのかなマーガリンの香りと醤油の香ばしさ、ご飯に絡まるふわふわの玉子の具合が絶妙で、幼少時、私も妹もこれが大好きであった。

私が小学校の三年、妹が小学校の一年の頃の話である。当時、父は身体が弱く入院を繰り返しており、その為、母がパートで働かねばならなかった。夜は遅くまでネーム付けの内職もしていたと思う。それでも母は苦勞を顔に出さず、貧しいながらも私と妹を明るく元気に育ててくれた。そんな母がよく作ってくれたのが、この玉子のカイカイご飯なのである。子供用の小さな茶碗に盛られたカイカイご飯を、小さなスプーンで掬って食べる。美味であった。

ある日の夕方、パート先から疲れて帰ってきた母が、「ごめん、遅くなって。すぐに「ご飯作るからね」と冷蔵庫の扉を開けたものの卵しか入っていない。例によって、素早く玉子のカイカイご飯を作って食卓に出してくれたが、他におかずはない。「ごめんね、これしかなくて」と済まなそうに言う母に、私は「ううん、これ大好きや。おいしいもん」と喜び、隣の妹も「うん。あたしも大好きや。おいしい、おいしい」を連発して、モグモグと頬張った。それを見た途端、母の目から大粒の涙がぼたぼたと零れ落ちた。私も妹も突然のことに驚いたが、今から思えば当時の母は、頼る人のひとりもなく、入院中の父と幼い子供ふたりを抱え、貧しい家計を遣り繰りしながら、気丈に頑張っていたのだ。精神的にも肉体的にもギリギリだったに違いない……。

あの頃から三十五年ほどが経った——。ダシ巻き玉子に目玉焼きなど、私は今も玉子料理が大好きだが、あのカイカイご飯に敵うものはない。当時の母に会ったらこう言いたい。

お母さん、大丈夫ですよ。子供たちはカイカイご飯が、本当に大好きなんです。子供たちは、あなたが孤軍奮闘して頑張っている姿をちゃんと見ていますよ。感謝もしています。三十五年先、いや四十年先になっても作ってやってくださいね、絶品のカイカイご飯を。きつと大喜びしますから——と。



特別賞受賞作品

東京都

高野正夫

コロンボのソース味卵かけご飯

僕には、一生忘れられない「ソース味の卵かけご飯」がある。千九百九十五年、

スリランカのコロンボ大学大学院に「日本研究科」が創設され、僕は日本語を教えることになった。ゲストハウスは、色鮮やかな熱帯の樹木に囲まれた、閑静な場所にあった。北の窓からは、黄色く熟れたマンゴーの実が見え、南の窓では、紺青の空を背景に色彩鮮やかなブーゲンビリアの、長いしなやかな枝を風が揺らしていた。ゲストハウスには、いろいろな外国人研究者が滞在し、一階には大きな食堂があった。スリランカは、インド文化圏にあり、食事は来る日も来る日もカレーばかり。

ある日、メイドのアマスが、日本料理を御馳走してくれると、朝から張り切っている。「日本料理」と聞いただけで、僕の胸は高鳴った。一体どんな「日本料理」ができるのだろうか？

アマスの日本料理とは、何と、「卵かけご飯」だった！彼女は、一枚一枚、大皿に炊きあがったばかりの米飯を盛り、中央に窪みをつけ、そこに卵を落とし、円を描くように、ソースをかけた。カリフォルニア米のふっくらした食感と、生卵独特の匂いがよくマッチして、かなりの美味である。ソース味の違和感はあるが、一応、卵かけご飯ではある。

何よりも、僕はアマスの優しい配慮に感動していた。彼女は、ずっと僕の冴えない食欲が気になっていたと言う。その後、今日に至るまで、どれだけの料理を食べたことであろう。しかし、あのコロンボで食べた、ソース味の卵かけご飯より美味しい料理を食べたことがない。

食べ物の味は、食べ物それ自身だけが決める訳ではない。食事を取り巻く雰囲気、作る人、一緒に食べる人、なども。サリーを着たアマスの祈りの姿、コロンボの紺碧の空、手が染まりそうな真つ青なインド洋、常夏のコロンボを吹き抜ける熱風、などが味付けをし、風味をもり立ててくれた。調味料は、実に多彩だった。

時々、卵かけご飯を食べる時がある。そんな時、必ずアマスの清らかな笑顔が眼前に浮かぶ。そして、アマスの温かい人柄を思い出して胸が熱くなるのである。

