

第2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 宮城県 伊藤和美

白い天使

三・一一。突然やってきた大地震、そして巨大津波。車やトラックが紙箱のように流れていった。町は文字通り『破壊』された。折れた電柱や標識。ぐにやぐにやのフェンス。家や商店のガラスは割れ、生活用品や商品が流れ出て散乱し、足の踏み場もない。異臭を放つヘドロがそんなすべてをどっぷりと塗りつぶし、どす黒い陰鬱な景色が広がっていた。日々の生活も一変した。電気もガスも水道も止まった。食料調達は困難を極めた。二時間以上並んで待つのは当たり前だった。買える品数が限られていたので、カップラーメンを選べば缶詰は諦めなければならなかった。交通網が分断され、ガソリンも不足していたため、品不足は決定的だった。特に生鮮品の入手は不可能に近かった。

そんな状態が半月ほど続いたある日、ラジオから物資配布の知らせが入った。寒風吹く街道沿いの会場は大勢の人だった。下着やティッシュペーパーなど不足していたいろいろを受け取り、出口に向かった。

その時だった。「どうぞ」の声と共に差し出されたのは、ビニール袋に入った十個のたまごだった。震災以来、食べていなかったし、目にもすることもなかった。思いもしなかったうれしい贈り物だった。ヘドロと瓦礫で絶望的に変わり果てた風景の中で、丸くて真っ白いたまごは、とてもまぶしかった。受け取る手が妙に緊張した。大切に持って帰った。

その日の雑炊は勿論、たまご入り。カセットコンロを準備する。子供たちが寄ってくる。

「割らせて」

「気をつけろよ」

「何個いいの」

「んー、二個かなあ」

「大事にしないとね」

「ほらほら、雑炊がふやけちゃうよ」

湯気の中に見えるつやつやとした黄色と白。きれいだ。口に運ぶ。半熟がとろりと舌を滑る。ひとくち、またひとくち。静かに体の真ん中に収まってゆく。ああ、なんて優しいのだろう。それに、あたたかい。

このあたたかさはたくさんの人たちの想いや願いで出来ているのだと、子供たちに教える必要はなかった。子供たちは、きれいに空になった碗を前に手を合わせ、言った。「すごく、おいしかったね。ありがとうね」

あの日のたまごは、わたしたちに舞い降りたいせつなものを与えてくれた天使のようだったと、いまでも深く感謝している。

優秀賞作品 アメリカ オークランド 楊井麻衣

「酔卵」はずっと、つながっていく

「酔卵って、どうやって作るの？」

遠く離れたアメリカの地から、実家の母に電話で尋ねる。

「あー、そんなの覚えてたの？他にもいろいろ作っただけどねえ」

「酔卵は特別！絶対忘れられないよ」

私の実家は鹿児島と宮崎の県境にあり、もともと薩摩藩が治めていた地域だ。

郷土料理だと言われる「酔卵」は、非常にシンプルな作り方。まずゆで卵を作って殻をむき、酢としょうゆ、砂糖を一对一对で混ぜた液にゆで卵を入れて少し煮て、液につけたまま冷蔵庫で冷やし、味が染み込めば出来上がり。

手軽に、しかも卵の賞味期限が心配になった時は一度に作りおきもできる優秀レシピなのだ。

運動会のお弁当や普段の食卓に酔卵が出てくると、高揚して小さな体でむしゃむしゃといくつもほお張っていたのを思い出す。そう、あの酔卵には特別な魔法がかかっていたような気がする。

風邪を引いて食欲がない時も、適度な酸味のある酔卵は、すっと喉を通っていった。友達とケンカして落ち込んでいる時も、酔卵を食べると不思議と明日は仲良くしようと思えたのだった。

また、兄が二人いる末っ子の私は、兄たちに横取りされないようにと酔卵を冷蔵庫に隠し持っていた。そう、酔卵は私をちょっぴり勝気な子にもしてしまった。

今、私は結婚してアメリカで生活している。日本の食材がなかなか手に入りづらいなか、卵は変わらずいつでも私の隣にいてくれる。栄養素も高く、調理方法も幅広く、何より美味しいのが卵の魅力。こんな食材は他にない。献立を考えていてもう一品という時に、「困った時の卵頼み」というのは日本にいた時から変わらない。

ただやっぱり、心に残っているのは、母のあの酔卵なのだ。

ほどよい酸味とほのかな甘さ、そしてしょうゆの香ばしい香りが、卵にぐっと入っている。茶色でころんとしていて愛らしく、丸のままを前歯で噛むと、白身がぼろっと恥じらいながら崩れていく。

この酔卵の味を私は一生忘れないだろう。そしてまだ見ぬわが子にも、酔卵をいつも作って食べさせるのだろう。

「お母さん、あの酔卵どうやって作るの？」

私もいつかそう尋ねられる日が来るのだろうか。そんな楽しみを胸に、今日もせっせと酔卵を作る。

優秀賞作品 兵庫県 松川千鶴子

祖父の塩辛玉子

もう五十年も過ぎてしまった。祖父と暮らしたあの幼い頃、今も祖父のことを想うと胸がいっぱいになってしまう。離婚した母は、仕事が見つかり、生活が安定するまでと五才の私を祖父に預けた。急にやって来て孫を置いていかれた祖父。祖母は既に亡くなつて久しく、祖父はひとり気ままに暮らしていたが、孫娘のため今までのようにはいかないと色々食事に気を使ってくれた。無骨な祖父の作ってくれる料理はあまり口に合わなかったが、それを祖父は何でも玉子でアレンジして食べさせてくれた。

「昔はのお、玉子は高価なもので、減多に口に入らんもんじゃった。」と、祖父は玉子を撫でてから殻を割っていた。そんな祖父の自慢の玉子アレンジ料理の一つにイカの塩辛玉子があった。名前の通り、溶き玉子に塩辛を入れ半分程度火を通したものが、これがご飯に最高だった。私は、これがあれば何もいらなかった。幼稚園や小学校の遠足の時も塩辛玉子が入っていた。祖父との生活が三年経ち、私たちは相性のいい漫才コンビのように生活リズムができていた。そして、私が小学三年になった時、母が迎えに来た。母を恋しく想っていた私は母と一緒に暮らすのを待ち望んでいたが、祖父と離れるのが悲しく子供心にとても複雑な気持ちだった。

「ちっと、寂しゅうなるのお。」と、祖父も背中を向けていた。
「おじいちゃん、塩辛玉子食べたい。」私は祖父の背中に言った。なぜ急にそんな事を言ったのか自分でも分からなかったが、他に何と祖父に声を掛けたらいいのか言葉が見つからなかった。祖父は言葉少なげに、塩辛玉子を作ってくれた。三人卓袱台を囲んでいると、突然母が泣き出した。

「母ちゃんも辛かったのお。」祖父が母を慰めた。祖父の前で母は娘に戻り、顔をぐちゃぐちゃにして泣きじゃくった。
「よしよし、もう泣かんときな。おじいちゃんがせっかく作ってくれた塩辛玉子、しょっぱなって塩味効き過ぎてしまふで。」私が親のような口ぶりで母を宥めると、
「ほんまや、しょっぱいわ。でも美味しい。」母は本当に子供に戻ったみたいに泣き笑い顔で頬張った。

そして年月が経ち、その母も二年前に天国へ旅立って行った。瞼を閉じれば、まるで昨日の事のように三人で卓袱台を囲んだあの日の光景が蘇る。ちよっぴり胸が熱くなってしまう懐かしい思い出。祖父の塩辛玉子、困った時の私の必殺料理。それは、ひ孫にもしっかりと受け継がれているよ。おじいちゃん。

特別賞作品 高知県 小松 杏

まほうの★たまご

わたしは、おおきくなったら、たまごやさんになりたいです。すてきなたまごをつくるよ。大きいたまごや小さいたまご、いろんないろのたまごをつくりたいです。

そのたまごは、まほうのたまごです。たまごをわるとねがいごとがかなうよ。

そらをとびたいときには、みずいろのたまごをわると、ふしぎなはねがでてくるよ。

おなかですいたときはピンクのたまごをわるとおいしいごはんやケーキやくつきいがでてくるよ。

さみしいときはきいろのたまごをわると、なんだかげんきがでてくるよ。

きみどりのたまごをわったところには、はっぱやおはながひろがるよ。

あかいろのたまごをわると、ほしいおもちゃがでてくるよ。まいにち、たいへんだけががんばってつくるよ。

にじいろのたまごを一つだけつくるよ。

そのたまごのなかみはひみつだよ。
なにがでるかドキドキするね。じょうずにできるかな。
みんないっぱいかいてきてね。

第2回いたまごの日エッセイ大賞コンテスト入賞者

大賞	伊藤和美	宮城県	白い天使
優秀賞	楊井麻衣	アメリカ オークランド	「酢卵」はずっと、つながっていく
優秀賞	松川千鶴子	兵庫県	祖父の塩辛玉子
特別賞	小松 杏	高知県	まほうの☆たまご
入賞	出口裕二	三重県	中秋の名月と塩卵
入賞	尾花松五	東京都	天使の分け前
入賞	鈴木潤子	愛知県	たまごが変身
入賞	木口 公	大阪府	たまごの日、まごの日、みんなの日
入賞	佐藤友則	佐賀県	こども養鶏場
入賞	中村彩可	愛知県	母の卵焼き
入賞	藤井仁司	京都府	我が家の味
入賞	井浜大輔	大阪府	義父さんのオムレツ
入賞	大石和子	神奈川県	竈の中から玉子が
入賞	大澤秀子	埼玉県	魔法のたまご焼き
入賞	喜田久美子	宮城県	五十年目の告白
入賞	田中啓子	宮城県	粉殻おふとん
入賞	齋藤聖子	岩手県	落としちゃダメだよ
入賞	山田真優	東京都	ニュージーランドの母特製のポーチドエッグ
入賞	杉谷孝枝	愛知県	あったかい卵
入賞	野村美奈子	千葉県	娘のゆでたまご
入賞	五十嵐健太	埼玉県	卵と部活
入賞	小野寺典子	北海道	たまごからもらった母の寿命
入賞	高田外亀雄	北海道	黒い生卵かけご飯
入賞	関根則子	東京都	郵便屋さんの卵焼き