



## 「味の記憶」

先日、とある委員会の総会に参加した際、お弁当が配られました。その時、「デザート代わりにどうぞ」と、ひとりの委員さんからピンク色のお餅をいただきました。

そのお餅は、昔懐かしい「生姜餅」でした。子どもの頃に大好きだった、甘い生姜餅です。昔、私は港の近くに住んでいたのですが、休日になると餅屋さんがリヤカーを引いて販売に来ておりました。そこで売っていた甘い生姜餅は、私の記憶の中では、今でも「餅界ナンバーワン」なのです。

今回、その委員さんも同じような思い出を持っていたのでしょうか。ご自身で作って再現されたそうで、食べた瞬間に「これこれ!」と、脳内の奥にしまってあった記憶が一気に引き出されました。

その話をふくろうの郷の事務員にしたところ、そもそも「生姜餅」が羅臼特有のものだということを知り、生まれて初めて知りました。これが二度目の衝撃です。

私はこれまで、世間でいうピンク色のお餅は、紅生姜の代わりに食紅を使っている、いわば「質素なお餅」なのだと思っておりました。知らないというのは怖いものですね（笑）

羅臼の生姜餅にもいろいろな種類があるようです。紅生姜の形が少し残っているもの、完全に練り込まれているもの、甘いもの、味付けがされていないものなど、家庭ごとに違いがあるようです。私の祖父母の家でも、生姜餅やほかのお餅を作っておりました。親戚総出で正月前の一大会事になっていたことを思い出します。

さて、そんなわけで頭の中がすっかり「生姜餅」になってしまった私は、とうとう餅つき機を購入してしまいました。材料も揃えて「よーし、作るぞ」と思ったところで、大事なもち米を購入していないというハプニングもありましたが、委員さんから教えていただいたレシピ通りに作らせていただきました。

ただ、自分の記憶をたどると、もう少し工夫したいところもありますので、これから研究を重ねていきたいと思えます。

「味の記憶」というものは、本当にすごいものだと感じます。食べたものそのものだけでなく、そこに関わる風景や人の記憶までも、一緒によみがえってくるのです。

私にとって「正月堂（しょうげつどう）」の生姜餅は、子どもの頃の嬉しい記憶であり、昔の羅臼を支えてきた人たちの顔も思い出させてくれる、特別な味なのです。

ちなみに、十勝出身の妻にも食べてほしくて、宅配便で送りました。妻はそもそも「甘い餅」や「生姜餅」の文化を知らなかったため、初めて食べる味に驚いておりましたが、かなり気を遣った「おいしい」をいただきました。

身をもって「味の国境」を経験した次第です（笑）