

牧師室から (2021.7.25)

一人でスーパーに行き、来た鈴木牧師の買った物の中に、「太刀魚」の切身三つが入っていた。「あなたが好きだから買って来たよ」と言いながら出してくれた、太刀魚の表面が銀色で光っていてとても新鮮である。いつものように、塩コショウをふって、フライパンに油を多めに入れて焼いた。油が飛ばないように蓋をして、しばらく経ってからひっくり返してもう少し焼き色がつくまで置く。

鈴木牧師にはあまり馴染みのない魚のようだが、うちの母はよく作ってくれた。焼いた太刀魚を見ると、幼い時に家族皆が食卓を囲んでいた、その情景が思い浮かぶ。山盛り置いてあった魚は、4人兄弟の争うような食欲で、あっという間になくなってしまふ。母は作るのが大変だったであろうと今になって思う。

太刀魚の私が覚えている調理方法がもう一つある。大根と一緒に、醤油と唐辛子を入れて煮ることである。さっぱりした味に辛みが入って食欲をそそる。母はこっちの方はたまにしか作ってくれなかったもので、母の味より、教会の婦人たちが作ってくれた方の味が記憶に残っている。礼拝が終わると、大勢の信徒たちが一緒に食事をするのが多い韓国の教会では、婦人の方々が順番で調理をしてくれた。そのときにたびたび出された太刀魚の煮物がとても美味しかった。結婚して何回か私も作ってみたが、その味が出ないのはなぜだろうか。

結構前のことであるが、日本で在日韓国人のための老人ホームを設立し、また、韓国では韓国の男性と結婚して長年韓国で暮らして年を取った日本人女性のためのホームを、両方経営している方と食事をする機会があった。その方は年配の方々の様子を見ると、幼い時によく食べたものを欲しがると言う。「年を取るにつれて、大抵の日本人は梅干しが食べたいと言うし、韓国人はキムチが食べたいと言います」と話してくれた。

日本に来てからキムチをあまり食べなかった私であったが、この頃は食べる回数が多くなったし、母の味が懐かしくなるのは、もう私も年取ったという証拠であるのだろうか。

コロナが落ち着き、いつか、教会の皆さんと子どもたちも一緒にわいわい食事をする時が早く来ることを願う。その時は私にとって懐かしい料理を作って出してみようかな。

(鈴木善姫牧師)