

## おせち

赤谷慶子

百科事典によれば、おせち膳は本来神様に捧ぐる供へ物なりきとの由。節目の日に供ふるによりて「御節供」なり。これ「おせち」の語源なるべし。

三十年前までは商店街の店正月休暇に入る前に、いづこにても廿八日ほどよりおせちづくりの作業始まり。当今、百貨店も二日より営業す、コンビニエンスストアといふ便利なる店もあまたあれば、正月休暇中に食ふを得ずといふ羽目にはならず。

我家にては過去数年おせち膳を日本橋高島屋に注文するを常とす。すなはち菊乃井の三段重を届けさせたり。家引越し丁度一年を経、荷物整理も一段落せり。その本棚より畏く達筆なる母膳帳面いできたり。パラパラと頁をめくれば、正月膳といふ項目あり。今年には作らむと、煮物と雑煮用の汁、なますと酢蓮に挑みき。先づは鳥がら買ひ、廿八日ごろより全ての元になりたる汁を作りき。汁の半分は人蔘、里芋、ゴボウ等の野菜煮用、後の半分は雑煮の汁にせり。こぶいで汁入れて味見しおのれの思ひ出なる母の味付けに近づけたり。母のメモ通りにすればともかくも美味なる膳になれど、母の筆跡かくは達筆なるに由りて、意を解する能はざる箇所もあり。

二日には友人数人来訪し、ことごとく平らげて帰りぬ。作るは数日、食ふは一時間。やんぬるかな。バルサミコと醤油以て作る炙り牛肉は我が定番膳にて、こは前日に作りて一晚置く。されば三十分にて平らげらるともさほどの無念を覺ゆるには至らず。

現役時代はいとなみ忙しく、朝餉は格別なれど週末のほかには膳を作らず。食の旨きは嬉しけれど、日ごとに三食を作るの勞には流石に耐へがたし。

(令和四年十二月二十八日受附)