

おぼんざいとの出会い

上西 良廣

私が初めておぼんざいに出会ったのは、3,4年前であったと思います。その時は、「食べる」という形で出会いました。初めて食べたときは、素朴に美味しいと感じました。同時に、下宿生活の中でほとんど自炊をしない自分にとって、家庭的であり懐かしいと感じました。このときのことを今振り返ってみると、祖母が作ってくれる料理と似ていたため、当時このように感じたのだと思います。

おぼんざいに出会って以降、おぼんざいに興味を持つようになり、自分で調べるなどして勉強をするようになりました。知識を得れば得るほど、おぼんざいに対する興味、関心は深まりました。

2014年にはすばらしい機会に恵まれました。それまでは、食べる、本や人から知識を得るというのが中心でしたが、おぼんざいの作り方を教えてもらう機会がありました。その時は、おぼんざいの中でも鯖寿司を作りました。作り方を習うなかで感じたことは、料理方法が非常に論理的であるという点でした。料理方法のいたるところに、なぜそのようなことをするのかという根拠がある点が一番の驚きでした。その根拠を専門家の方に一つ一つ丁寧に説明してもらったので、「なるほど」と何回も納得しながら料理をした記憶が鮮明に残っています。また、専門家の方が料理した鯖寿司は、見た目が非常にきれいでした。思わず嘆息がでるほどでした。このとき、おぼんざいとは味に加えて、見た目も大事であり、味わうものなのではないかと感じました。私は、料理の初心者であるので何度も失敗しながらも、何とか鯖寿司を完成させることができました。見た目はあまり良くありませんでしたが、試食してみたら非常においしかったです。非常に貴重な経験をさせてもらったと今でも思っています。

おぼんざいは、伝統料理であり、これからも守っていかなければならないものであると思います。なぜなら、昔の人たちの知識が結集されたものであり、現代に生きる我々が、おぼんざいを通して学ぶべきことは数多くあると思うからです。例えば、食材を余すところなく使う点や、食材に適した使い方をする点などです。



おぼんざいを守っていく、あるいは広めるために学生である自分に出来ることは何か。それは、自分自身が勉強し周りの人たちに知識を伝えることや、おぼんざいを食べたときあるいは料理したときの感想などを伝える、といった簡単にできることばかりだと思います。

まだまだ勉強不足ですが、これからもおぼんざいについて学び、周りの人たちに少しでも広げていきたいと思っています。