

## 茅門まんじゅう



人生の面白さは、全く予想もしないことが起きることにある。勿論、悲劇もあるのだから面白いとばかりとは言えないが、この際それはさておくこととして、おおらかに肯定することにしよう。

東京で、時刻に追われる勤務の日々を続けてきた私は、定年を迎え平成六年に、夫の郷里の再来に戻ったのだった。夫は任期があと一年残っていて、子供たちとマンション住まいをすることになっていた。私は一年間姑と二人の生活である。

自分で自分に課する仕事の他には用事のない毎日である。すっかり時間的に余裕が出来て、何気なくNHKの朝の料理番組を見ていた。何か焼き菓子のよつなものを作っていたように記憶する。講師が「これをアレンジすれば月餅が出来ます」

というのを聞いて、昔よく食べたナッツの齒こたえも懐かしい月餅の味を思い出した。早速、おつまみ用のナッツとレーズン、あんこなどを買い、適当に混ぜて餡にした。皮にはスキムミルクも入れてそれらしく作ってみたそれは十六個出来て、我ながら結構おいしいと思った。

折しも、私たちが帰郷したことで、町長さんと助役さんがお立ち寄りになった。私が、例のお饅頭をお出しすると、大層気に入られて、一個お持ち帰りになった。しばらくして役場から一通のお知らせが届いた。先日のお饅頭を五十個作って、町の「わが家の味自慢大会」に出品してほしいとのことである。それに上に押す「茅門」の焼印まで作って届けて下さった。そして特産品として椎の実を入れてほしいとそれも一袋頂いた。

ところで簡単に五十個と言われても、自家用ならともかく出品となると、これまた大変である。先ず同じ大きさにする必要がある。皮と餡のそれぞれ一個分を計算して、五十個分の材料をはじき出す。失

敗することも考えて七十五個作ることにして、材料の量全てを一つ一つ計算して揃えた。椎の実は、ガチガチに固かったので、よく煎ってミキサーで粉末にして、あんこの中に混ぜ込んだ。わが家の調理用のボールでは、とてもそれだけの量を扱つのは無理なので、三等分して三回に分けてこね、一個一個の目方を計って丸める。形を同じに揃えるのも、茶碗のようなものでは、くつついて上手に剥がれない。結局市販の爪楊枝の入れ物の蓋を切り抜いて、それに入れて形を整え抜き出すことにした。

焼き上げるのも一回二十分は必要なのだが一回に八個焼くのが精一杯のわが家のオーブントースターでは、十回も焼かねばならない前後の用意の時間を考えると、五時間はかかってしまう。結局前日の午後から始めて、粉まみれになりながら夜中の十二時過ぎまで掛かってしまった。

上から押す焼印も難しい。力が入り過ぎると潰れてしまう。焼印の焼き方の加減もあって、なかなか同じ様にはいかない。それでも何とか五十個の完成

品を大きな箱に詰めるとほっとしてその夜はぐっすり眠つたのだつた

翌日は、役場に定刻までに持参する。役場の二階が会場で、エプロン姿の主婦がコの字に並べられた机の上に、様々な腕自慢の料理を分類して、所狭しと陳列していた。やがて主催者や町長の挨拶があつて、試食が始まった。商工会の方や多分その方面の専門の方々が来られていたのだろつ。皆に混ざつて私もあれこれつまみ食いをした。お菓子、漬物、ご飯類など様々である。

四五日して、M新聞にその催しの記事が出て、私の名前も載っているのは驚いた。しかし商品化となると、瓶詰や漬物のように保存がきくものではないことと、原材料が結構高つくことから、委託できる業者からはOKが出ずに、いつかそのままになつてた。

今年になって、入来町に「ふるさと館」が創設され、手作りの料理や野菜の即売が始まった。そんな中、「あのお饅頭を作ってくれないか」という声があ

った。そこで売る分位は作ってあげようか。あの時と違って今は「毎日が日曜日」の亭主がいるではないか、と思いついた。二人でやって、大きなオープンを買えば朝二時間位で済むのではないか。

思いつくとすぐ行動に移すのが私。早速役場へ行って、毎日五十個位作りましようと思し出した。ところが、問題はそんなに簡単ではなかった。台所で作る訳にはいかないというのだ。保健所の規定で、家庭用とは独立した流しと手洗い用の別の流しのある場所でなければ、商品としてのお菓子の製造はまかりならぬということなのである。

こんな時は、日頃のお付き合いのある大工の棟梁がいるということは、実に心強い。一肌脱いで、作業場を作ってくれることになった。

二・五坪の広さで、中は中古品の流しや冷蔵庫など入れればよいのだから、古材かなにかを寄せ集めて安価に、と依頼したのだが、いざ仕事が始まってみると、棟梁の活券もあるのか、なかなかどうして、私の想像していたバラックの作業場とは程遠

い、立派なものが出来上がった。

奥行きは一間しかないが、正面から見ると二・五間あり、片下がりの屋根のため、正面の屋根は高く大層大きな建物に見える。念入りの仕事をする棟梁のこと、左官屋や塗装の職人もしつかりとした仕事で、手抜きはない。助っ人の大工さんも年期の入った腕の確かな人たちばかり。堂々の作業場となった。となると中身も中古品ばかりともいえない作業台は中古のステンレス製だが、流しは棟梁が新品を仕入れて来た。換気ファンも湯沸器も必要で、水道工事やガス工事もある。これは、なかなかの出費となりそうで、その点は頭が痛いことになりそうだ。

しかしまた新しい夢も出来た。作業場の前に大きな木でも植えて木陰を作り、ベンチなど置いて、遠来の麓の見学者たちに一休みする場所を提供して、出来立てのお饅頭を賞味して貰おうということである。なにしろ入来麓は見学に見えたNHKのチーフディレクターも感嘆した日本一の規模の中世の街並みなのである。乞うご期待！（平成9年8月）