

#### 連載4 「おふくろの味、ふるさとの味」

もう亡くなってしまった人だけれど、A子さんには大好物があつた。りんご、ソーメン、それにおはぎ。それを食すれば、心穏やかな気分になるようで、寂しい気持ち湧いてくるような時に、例えば他のメンバーさんが帰省したのを何人も見る週末などに、好んで食べた。彼女の帰省は、年に3回だけ。お盆周辺と、年末年始、それに春の年度末。一週間から二週間を遠き信州最北端の温泉地の自宅で家族と共に過ごした。

入所したのは、今から50年程前、今でこそ高速道路で3時間ほどの距離だが入所の頃は6時間以上もかかる道のりだったに違いない。簡単に帰省というけれど一大イベントだったのだ。

帰省中、母親はねんごろに彼女の面倒をみた。田舎料理であるけれど手作り料理が食卓を飾った。一年のほとんどを給食を食しているA子さんにとって、その手作り料理はかけがえない母親の愛情と同価値のものだったに違いない。

お盆の帰省では、彼女の好物はソーメンだったのだろう。そして年末年始の帰省ではりんご、そして春、年度末の帰省では、母親の手作りのおはぎが彼女の好物だったのだ。

彼女の故郷は、県下でも有数のりんごの名産地だ。一面にりんごの果樹園が広がっている。昼と夜の温度差の激しい土地ならではの格別な味がある。

彼女の好物は、こうして自宅で過ごす楽しい楽しい季節の料理と重なった。ソーメンもりんごもおはぎも自宅で過ごす時間を思い出させるものになった。母や父と過ごす楽しい時間を思い出させるものになった。

しかし、残念ながら入所施設の給食では、ソーメンもりんごもおはぎも自由に食せない。さらにそれぞれは季節商品で、おはぎなどは、購入するにしても、お彼岸の季節でしか手に入りにくい商品である。

そこで私たちは、ソーメンはもちろん

手作り、一年中スーパーマーケットの棚にあるとも限らず、無い時に備えてまとめ買いした。おはぎも同様、販売になるお彼岸の時期にまとめ買いして冷凍保存した。切らしてしまった時には、菓子店に特別に発注して補ったりした。

彼女は「不安定になっちゃったー」などとそれらを要求し、食すると穏やかになった。

彼女にとっておふくろの味、ふるさとの味はかけがえない心の栄養剤だった。

保育園や小学校の遠足で、なぜ母親の手作りのお弁当が嬉しいのか？サラリーマンが愛妻弁当でなぜ頑張るエネルギーを得ることができるのか？それは、食事というものが単なる身体的な栄養を得るために体に取り込まれているだけなのではなく、心の栄養を母親からあるいは妻から得ることを同時に行っているからなのです。

最近では、仕事にそして生活に忙しい母親が、コンビニ弁当を購入して来て、家庭のお弁当箱にそれを移して、子どもの遠足のお弁当だと言って持たせるようなことが起こっているらしいけれど、それでは何も子どもの心に母親としての存在を残せないのは、当たり前なわけなのです。

私たちは、重い知的障がいの方々とのお付き合いを通じて、人生のほんものもいつも教えてもらっている。ちょっと手間をかけること、それが育児であるし、愛情であること。そうすることで大切にしている気持ちが伝わるということ。みんな彼らが教えてくれる。