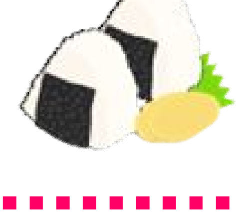
● 弁当を持って行きませんか？●

村井　俊治

　お弁当の思い出は、小学校２年のときからあります。まだ給食がなく、クラスの全員が弁当を持っていきました。私は山形の小学校でした。冬の暖房は教室の隅にある火鉢で、毎朝小遣いのオジサンがバケツに炭火を配ってくれました。弁当はその火鉢の周りに積み上げて温めました。当時は貧しい戦後の昭和 23 年でしたから、弁当の中身はとても質素でした。良くて海苔弁当でご飯の間に海苔が２段重ねで敷いてありました。納豆弁当もありました。納豆の糸が切れないように醤油でなく、塩で味付けされていました。タクワンを入れてきた弁当は、温められるとクラス中に匂いが立ち込めました。先生の弁当がサツマイモのツルだけなのを見て驚いた記憶があります。私の弁当はご飯に梅干し、塩ジャケだったのです。先生がとても可哀相になりました。ご飯を食べられない人がたくさんいたのです。

　今、外食産業が発達して、ワンコイン、つまり５００円玉一つで、コンビニで弁当を買えるようになりました。でも私は家内に頼んで手作り弁当を持って勤務先に行きます。外食は嫌いですし、コンビニ弁当も嫌いです。どんな余りモノでも家の弁当が良いのです。我が家では、私の要求に応えられるように、おにぎりか手焼きのパンを冷凍にして保存してあります。朝解凍して弁当の主食にします。おかずは、小学生の弁当のように彩りを気にする必要はありません。残り物をつめたり、干物を解凍して焼いたりします。野菜も一品付けます。これらを赤いナプキンで包みます。せめて弁当を食べるときは華やかなナプキンを使いたいからです。家内がいないときは、自分で弁当を作ります。外食はしたくないので、弁当の用意は苦になりません。

　コンビニで買うおにぎりは不味いです。確かにパリッとした海苔を巻くように配慮されていますが、フカフカして噛み応えがないです。おいしいおにぎりは如何に空気を中に含ませるかにあるとのことで、コンビニのおにぎりは空気が充満しているのです。それに比べて我が家のおにぎりはしっかり握り固めています。持ったときのズッシリ感がハッピーな気持ちを持たせてくれます。パンも同じです。パン屋のパンはパフパフで軽いです。我が家で焼いたパンは、重みと固さがあります。心強いのです。

　家内が家庭菜園で作った野菜のオシタシを入れてくれたりすると、アクの強い香りの野菜がズッシリしたおにぎりやパンに合います。元気になる手ごたえがします。皆さんも弁当を持っていきませんか？