

ふみこよみ

一月

睦月

あわてず、気負わず

年のはじまり、はじまり。まず、あたらしい年をいただけたことを、ありがたがろうではありませんか。そうしてつぎに、一年のめあてを考えるとしましょう。

わたしですか？ わたしは、「あわてず、気負わず」をめあてにしようと、決めました。

四季おりおりの行事はたくさんありますが、ことしはこれも、あわてず気負わず、たのしみたいと思います。やり損なったとしても、それはそれ。お休みもよし。おくらせてするもよし。たとえば、わたしにとってその年の「初あわて」になりがちな「七草がゆ」、ことしは菜っぱの入った味噌汁にしよう、と考えています。

てくてく

ことしは、歩くことからじまった。

屠蘇^{とそ}と雑煮^{ぞうに}を祝い（重箱のおせち料理は、元日の夜食べることにしている）、年賀状を見てから、靴^はを履く。ことしの正月は、長女がラオスにひとり旅に出かけていたので、夫と、二女三女と四人で靴を履く。

「四人で歩くと、二人ずつのならびで具合がいいね」

そんなことを云いながら、ふたりの子どもは姉を思っている。

めざすは深大寺^{じんたいじ}（東京都調布市）。

なるべく車の通らない、細い道をさがしさがしゆく。速度はてくてく。け

れど、夫とわたしのてくてくは、つい速まってすたすたになりがちで、ふり返ると娘たちを後方に引きはなしている。

ときどき、畑の端や木の下で待つてやる。自宅（東京都武蔵野市）から一時間半ほどのところで、同じように深大寺をめざしているらしい家族連れを見かけるようになった。前の年にもとめた破魔矢が、ひとの肩越しに上下している。

二時間かかってやっと、神代植物公園正門から深大寺に通じる脇道にたどり着く。てくてくを重ねて到着したこと不思議さ、ありがたみが足の裏から立ちのぼってくるようだ。

それと同時に、お腹がくうくうと鳴くのだった。深大寺名物の蕎麦を食べさせる小さな店の客になる。鄙びたかまへの店だ。夫はもり蕎麦、子どもたちはあたたかいたぬき蕎麦、わたしもあたたかいおろし蕎麦をたのむ。

たぬき蕎麦には、かりつと気持ちよく揚がった天かすがのつており、ちよつとうらやましくなる。

二女が、「関西では、たぬきもきつねもお揚げさんが入るんだって。それでね、たぬきは蕎麦、きつねはうどんの意味なんですって」と云う。いったいどこで、そのはなしを仕入れたのだろう。愉快。

関東では、たぬきは天かす入り、きつねは油揚げのせ。それで、どちらにも蕎麦とうどんがある。関西にも天かす蕎麦、天かすうどんというのを置いている店もあるけれど、たいていは、かけ蕎麦か素うどんを注文して、「天かす入れて」とたのむらしい。またまた愉快。

お詣りをして、帰りはバスで帰る。

てくてくはいいなあとと思う。ことは、歩く年にしようと決める。足でなくてくのほか、何事もひとつひとつ大事に大事に積みかさねてゆきたい。

＊あたたかいねぎ蕎麦 2人分

蕎麦（乾麺）		200g
長ねぎ（長さ3cmほどの筒切りに）		1本
鶏肉（食べやすい大きさに切る）		80g
つゆ（だし600cc、しょうゆ大さじ4、みりん大さじ3、砂糖小さじ1）		
サラダ油		小さじ2

- ① 蕎麦をかために茹で、ざるにとって水でもむように洗う。
 - ② だしは、ボウルにけずり節ひとつかみと昆布5cmを入れ、80度くらいの湯を注いでつくる。ふたをして1分おき、ざるで濾す。
 - ③ 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉と長ねぎを入れて焼きつけるように炒める。
 - ④ ③にだしを加えて煮立て、しょうゆ、みりん、酒で味をととのえる。
 - ⑤ つゆのなかに蕎麦を入れて、ふたたび煮立たせる。
- ※だしは②でとったあと、もう一度湯を注いで二番だしとして使います。

