

「頂きます」

島根県 瑠璃寺 るりじ 住職 島田建眞 しまだけんしん

毎年秋になると、おはぎを百二十個ほど家族で作っています。子どもの頃から何気なく食べていたおはぎですが、いざ自分で作ってみますと上手にできません。

一昨年の秋、祖母と一緒におはぎを作りました。小豆のやわらかさ、砂糖の量などで餡子の美味しさが変わる事を知らなかった私は、小豆を一粒取り出し、手で押さえてみました。すると、まだ小豆に固さはあるものの、押さえて潰れるのであれば砂糖を入れても大丈夫だろうと、安易に入れてしまいました。

しかし、その後いくら煮ても小豆はやわらかくならず、また砂糖も少なかったせいか、いつもより薄い色をした餡子ができたのです。何とか形にはなり、そのおはぎをお檀家さんにお配りし食べて頂きましたが、お檀家さんからは「例年に比べ、個性的な味」と言われ、あまり評判がよくありませんでした。

そのようなことがありましたので、今年はこれまでの反省を踏まえ、小豆をやわらかく煮る事と、砂糖を小豆の重さより少し多めに入れる事を肝に銘じて、おはぎ作りに取りかかりました。砂糖を入れ混ぜていくうちに、餡子がねっとり重くなってきたので一度味見を試してみました。前任職にも味見をして頂くと、「少し塩を入れたら？」とのアドバイス。早速塩を入れるとコクが増し、餡子はまろやかな味になりました。その餡子でつくったおはぎをお檀家さんにお配りすると、「今年は美味しかった」と好評を頂きました。

これまで何とはなしにいただいていた食事ですが、そこには食事を作ってくださいる方の方の苦勞や工夫、思いやりがあることが、このたびの経験で身にしみてわかりました。食事をするという事は、命をつなぐという事です。しかし、忙しいと簡単にすませてしまいがちで、作ってくれる人への感謝も忘れがちです。私たちが口に行っている物には、作った人の苦勞や氣遣いがあります。食事を頂くという事は命をいただくということ、そして、人から恩恵を頂くという事です。

この食事を誰が頂くのか。頂いた食事は誰が作ったのか。日々そのことに思いをいたし、考え、精進していかなければ「感謝」という言葉は、いずれなくなるのではないだろうかと思いました。