



エッセイ賞 作品集

# 私と箸

第一回二〇一四年度  
第二回二〇一六年度  
第三回二〇一七年度



一般社団法人  
國際箸學會®  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF HASHI

## はじめに

国際箸学会では、人間と箸の関わりを通じて箸文化を探るために「私と箸」エッセイ賞を二〇一四年から二〇一七年まで三回に渡り公募いたしました。

その結果多くの作品が寄せられ、箸は我々が幼児の頃から天寿を全うするまで毎日お世話になっている道具であること、誰でも書きとめておきたい思い出があることを改めて知らされた思いが致します。

応募作品の中には「箸の持ち方」や「箸のプレゼント」などが語られ、こんなにも箸によつて人生の味わいが変わるのだと感じました。

そこでこのたび、三回の受賞作品と参考作品を一冊の小冊子として纏めることに致しました。皆様の思い出と重ね合わせてお読みいただければ幸いです。

国際箸学会会長 小宮山 栄

## 目次

### 頁

第一回二〇一四年度エッセイ賞受賞作品 三〇―一五

第二回二〇一六年度エッセイ賞受賞作品 一七―三一

第三回二〇一七年度エッセイ賞受賞作品 三三―四八

参考作品

四九―六三

第一回 二〇一四年度「私と箸」エッセイ賞

大賞

あの頃、みんなが伝えたこと

奥岡 伸子

優秀賞

箸と共に旅立った両親

小林 千榮子

えんむすび

高橋 有希子

箸を使える誇り

阿部 松代

審査員特別賞

(一般の部) 箸で世界は仲良くなれる

浅井 宏純

(中・高校生の部) 私と箸

末永 寿穂

(小学生の部) 文化の架けはし(箸)

大城 蓮

【受賞作】

※作品中、数字は漢数字に書き改めました。

大賞 あの時、みんなが伝えたこと

奥岡 伸子

私は、左利きである。今では何という事もないけれど、かつて子どももの左利きは、「矯正」されることが多かった。私が幼稚園へ上がる頃、「左利きを無理に直す子どもがいじける」と教育者が言い始めた。伸び伸び育てば御の字と娘に伸子と名をつけた母は、慌てて私の左利きを直さないことに決めた。

けれど私は今、右手で箸を使っている。文字を書く時は左手でペンを持つが、食事では右手に箸を持つ。左手で箸を持っていた頃を憶えているから、最初から右利きだった訳ではない。誰が、私の箸使いを変えたのか？ それは、「食卓と一緒に囲んだあの頃のみんな」だ。

私の実家は商売しており、両親と叔父夫婦の他に七、八人が働いていた。当時の商家は「まかない付き」が普通で、昼ともなれば子どもを含め、一四、五人の食事になった。一度に全員は卓につけず交代で食事をする、人がワイワイとひしめく食卓で、私は箸づかいをおぼえた。

「おいおい、肘がぶつかるなあ」

並んで食べる食卓で、左に座った若衆（わかいしゅ）がわざと肘をぶつけて来る。私はゲラゲラ笑いながら、そつと箸を持ち変えた。左利きが悪い訳じゃない、みんなと気持ち良く食べたかったのだ。盛り鉢から直箸で取らないこと、箸で器を引き寄せないこと、食事のたびに周りの誰かが小さな決まりを教えてくれた。箸づかいや食事の作法は、同じ卓を囲む大人から子どもへ、口伝で伝わる教養だった。

そして今、私の息子も左利きで、彼は左手に箸を持つ。不作法ではないだろうから、彼の左利きは直さない。だけど私は息子から見れば、食事の作法にうるさい母親だと思う。

「将来誰と食事をするか知れない、行儀が悪いと恥をかくよ」

誰彼となく言われた言葉。子どもの頃は反抗心半分で聞き流していたけれど、行儀が悪いことを恥とする心持ちは美しい、と今は思う。我が家は核家族だから、行儀が悪くても誰も見ない食卓だ。だからこそ、あの頃のみんなを背負って、箸の上げ下ろしだけはうるさく言っただけはうらやまそうと思う。

〔講評〕

左利きを矯正する話から子供時代の思い出へ、そして食事中は自然と右利きに直すことを教えてくれた粹な若衆の話への展開が見事な一文である。箸つかいの作法は「みんなと気持ちよく食べることにあり」という指摘は思わず肯かすにはいられない。箸つかいの美しさは思いやりの心にあることをさりげなく教えてくれる作者の奥ゆかしい心も感じる名エッセイである。

あれっ、この箸——夕食後に食器洗いをしていた私の手が一瞬止った。今までと見た目は変わらない父の箸が、ものすごく軽い。

「パパの箸、変えたの」

「そう、同じ様なもの作ってもらったのよ」

母はさりげなく言った。

確かにその日、父の食べ方は何時もよりスムーズだった。

父が六十六歳の時、筋力が衰える難病（筋萎縮性側索硬化症ⅡALS）であることを母と私は医者から告知された。

それから一年、筋力の衰えは進んでいった。

父はそれまで使っていたどっしり重みのある、母とお揃いの桑の箸がお気に入りだった。

父は箸が軽くなったことに気付いていたのかもしれないが、その時の筋力では軽さは有難かったに違いない。

けれど、この軽い箸が使えたのもそれから三ヶ月くらい。指を動かすのが難しくなり、プラスチックのスプーンになった。

母は暫くの間、箸とスプーンの両方を食卓に並べた。父は箸を持ってみるものの、すぐ置いてしまい、スプーンを使った。

明治生まれ、カレーライスも箸で食べていた父が箸を使えない。さぞ無念だったと思う。

プラスチックのスプーンさえも両手で持つようになっていた六十八歳の八月末、呼吸筋の衰えが予想外に速く、自力呼吸が出来なくなった。

人工呼吸器を着けて二週間。夜に付き添っていた私と朝に交替する母を待っていたかのように、父の心電図の波が平らになった。

「あちらでは、これを使って下さいね」

母はお棺の中に桑の箸を入れた。

それから十年後、母は脑梗塞で重度の左麻痺後遺症が残った。右手も今まで通りとはいかないので、父が使った軽い箸で食事した。

何度も入退院を繰り返しているうちに、母も箸を使うことが難しくなったが、食卓には箸とスプーンの両方を並べた。

最後の三年間は私が食べさせることになった。軟らかい物は挟みづらかったけれど、なるべく箸を使って母の口元に運んだ。

平成十七年一月、十六年間、不自由な体で生きた母の最期は、本当に眠るようだった。

「あちらで仲良く食べてね」

母のお棺の中に、父と揃いの桑の箸を入れた。両親が使った軽い箸は私の手元に残した。

今年九月、父の三十七回忌を終えた。

〔講評〕

「軽い箸に変えた」ということが、父親の重大な病を意味していることに気づいた読み手は大きなショックを受ける。どっしりと重みのある桑の箸を使っていたというお父さんは、きっと厳格ながらも優しい方だったのだろう。短い文章の中に、お父さんとお母さんを看取った作者の心の痛みと、両親への深い愛情があふれる名文である。

「三年目の浮気ぐらい大目にみるよ」なんて、二十代の私だつて歌えるわよ！そんな嘘みたいな出来事が、自分の身に降りかかるなんて思いもよらなかつた。

同じ職場で出会つた彼には魅力的なところが沢山あつた。男女ともに友達が多くて、楽しいことが大好き。左利きであることも、他人とは違う彼の魅力の一つだつたのだと思う。結婚してからも共働きで、仕事の忙しさと子供がいけないこともあり、家でご飯を食べるといふ発想はまるでなかつた。若かつたからかもしれないし、妻としての自覚が足りなかつたといへばそうかもしれない。違和感に気がついたのは結婚三年目の春。それから私の長い長い冬が始まつた。

新しい出会いがあれば少しは吹っ切れるかなという企みが無かつたわけではないけれど、最悪の日々で傷ついたり自分を癒すには、神頼みしか残されていなかつた。夫との縁を結び直すか、自らの手でほどくのか、覚悟を決めるチャンスだつた。大きなしめ縄の前でたつた一人。どっちにも決めることもできなくて、情けなくて泣いた。

帰り道、境内のお札授与所で「えんむすびはし」と書かれた夫婦箸に出会つた。神頼みだつた。このあからさまな「えんむすび」は、今の私たちの微妙な関係を見つめ直す小さなきっかけになつたのかもしれない。何も言わずにお箸を変えた。ごちそうさまの後、彼は「いつもありがとう」と言つた。なんか久しぶりに笑つた気がする。どうして家には、家族一緒の食事の時間が無いのだろう。私には、まだ、彼を許すことができないでいる。

私の右側に座る彼のお箸が、私の右手とぶつかつた。ただそれだけでいい。今のこの時間が止まつてしまえばいいのに。なかなか出番のない、かわいそうな「えんむすびはし」。大きい箸と、小さい箸。まるで私



達のようなだ。今はまだ、檜の香りがきつくて、綺麗で、とんがっているけれど、だんだんと色もくすんで、先っぽもまあなくなつて、きつといつか私たちの形になつていくのだろう。人一倍、長い時間がかかることを覚悟しなきゃいけない。

「惚れたお前の負けだよ」。そんな夫の声が聞こえてくる。

えんむすびはしに願いを込めて。いつまでも、あなたと一緒にご飯が食べられますように。笑っていられますように。

〔講評〕

一組の夫婦の危機が夫婦箸を通じて描かれる。有名なデュエット曲のさびから始まる軽妙な一文が、夫婦間の心のズレに転じていく展開が読み手を引きつける。「えんむすびはし」に夫婦の再生を託す作者の心が切ない。一緒に食べることは、心を通じ合わせることに改めて気づかせてくれるエッセイである。

何の気なしに使っていた箸に、日本人としての誇りを感じたのは社会人になってからだ。

大学卒業後、香港で就職し、ほどなくして中国人の李さんと仲良くなった。中華料理店でいっしょに食事をしていたある日、箸の話題になったことがある。きっかけは近くのテーブルで欧米人がフォークで料理を食べていたのを見て、李さんが「中華は箸で食べてほしい」と指摘したことだった。箸でつまんで口に運ぶからこそその美味しさがあるのに、と。同じ箸の文化を持つ同志のような気持ちで私も頷き、話は自国の箸文化に及んだ。

「中国は肉食文化の国だから箸の先はまるく、長いのは大皿料理を皆で取り合うから」と語る李さんの表情はどこか自慢げで、私は日本人としてのプライドに火がついたのを憶えている。「日本の箸の先が尖っているのは魚を食べる文化があるから」と説明した。さまざま種類や美しい柄があり、使い方には多くのマナーがあると話したところ、マナーの意味を詳しく聞かれてドギマギした。なんとか答えをごまかしつつ「海外では私は日本人の代表。自国についてきちんと語れなければいけない」と反省したのを憶えている。

香港から帰国して二十年が経った。その間、一度も会えずにいたが先日、日本で再会することができ、日本料理店で旧交を温めた。別れ際、お土産を渡すと彼女も私のためにお土産を持ってきてくれていた。

私が贈ったのは日本の箸。和食好きな李さんなら喜んでくれるだろうと、日本らしいデザインのものにした。「あとでゆっくり開けてね」と交換し合い、再会を誓った。

帰宅し、李さんからのお土産を開けてびっくりした。箸だったのだ。七色に輝く貝殻がところどころに埋め込まれた中国の美しい箸。昔の、あの中華料理店での会話が思い出された。彼女は中国にも美しい箸があるんだよと言いたかったのかもしれない。

日本料理店での光景が浮かんだ。李さんが焼魚を上手に食べるので「器用に美味しそうに食べるね」と褒めたところ、「やっぱり日本食には日本の箸だね」と言い、「ついつい箸が進んで太っちゃう」と笑っていた。その幸せそうな笑顔を思い出してハツとした。

「食は心身を作るもの。その橋渡しをする箸は単なる道具を越えた存在ではないか」

箸を大切にすることは、日本人としての自分を大切にすることなのだろう。

箸を持つ文化に誇りを感じる。

〔講評〕

とかくライバル視しがちな日中の箸文化だが、中国人友人との思い出を通して、箸文化の違いを示してくれたのが作者の視点の面白さだ。二十年ぶりの再会で、交換し合ったお土産が共に箸だったのもまさに奇縁。箸が取り持つ縁の不思議さが心に残る。

火葬炉からでてきた父は白い骨屑になり、流星号の鉄のゼンマイは焼ただれていた。

母が父の骨を「箸」で拾った。次にぼくが同じ箸を使って骨を拾った。どの部分の骨を拾ったのか、どのような箸を使ったのか、まったく記憶にない。しかし、食べる道具、料理の道具としての「箸」で骨を拾った。その不思議が脳裏に焼き付いた。

「おまえの大事な物も入れてあげなさい」棺桶を霊柩車に乗せる直前に祖母から促され、父が買ってくれたスーパージェット流星号のプラモデルを棺に入れた。「胃カメラを飲むくらいなら殺してくれ」と叫び、癌に苦しみぬいた父との最後の別れだった。（当時の胃カメラが子供の拳大くらいだったそうだ。後に母から聞いた）

東京オリンピックの年、ぼくは小学生だった。仏壇にお供えするごはんに箸を立てた。まねをして自分のごはんに箸を立て、母に厳しくしかられた。箸は「あの世とこの世の掛け橋」という意味があると祖母は聞いた。いまだに本当の理由を知らないが、自分の子供たちにも同じように教育した。

現在、ぼくは、アメリカで寿司（和食）レストランの経営に関わっている。フランスが自国のワインを通してフランス文化を世界に広めたように、ぼくたちは江戸前寿司を通して日本文化を世界に紹介し交流を深めようとしている。昨年、和食がユネスコ世界無形文化遺産にようやく登録された。繊細で大胆な和食の進化には「箸」が大きく貢献したといっても過言でない。

箸文化は中国、台湾、韓国、シンガポール、ベトナムなどアジア各地にもある。しかし、ぼくの独断と偏見と知識不足を恐れずに言おうと、日本の箸が一番すごいのだ。日本で「箸」はただの道具にあらず！「箸は神聖な道具」なのだ。神がやどる箸だからこそ、素晴らしい食文化を作り上げることができたと確信して

いる。供養、正月の祝箸、手を使わず魚を調理し神前に供える真魚箸神事などでも分かる。調べればもつと事例がもつとあると思う。

最後に、ぼくは箸を使う外国の人々に近親感が湧く。アジアの人々でだけではない。カレーライスや箸で食べるアメリカ人、両手で同時に箸を使うフランス人、箸でまぐろの寿司を口に入れることができ、笑顔満面のウクライナ人、地面に描いた魚を箸でつかもうとしたモリタニアの小学生たち。彼らは、箸に興味をもってくれた人たちだ。箸で世界が仲良くなる。

未来は箸をどのように使うのだろうか？ 楽しみだ。

〔講評〕

父のお骨を箸で拾う導人が、印象的だ。スーパージェッターのプラモデルはきつと作者の大切なものだったのだろう。それをお父さんのお供に送り出した作者の思いが伝わる。現在、海外で和食レストランを経営する作者が、箸の神聖さを語るとき、そこにはお父さんへの愛情が感じられる。その愛情が箸を通じて、世界を仲良くするのだろう。

「箸」は日本人のパートナーだと思う。日本の食卓には必ずあり、「和食」という日本料理には、欠かせない物である。幼い時に、私は母から箸の持ち方を教わった。高校生になった時、私が通う学校では「箸美人」に成る為、入学式と同時に校長先生から新入生一人一人に箸が贈られる。幼い時、なぜ箸をきちんと持たなければいけないのか疑問を持っていたけれど、「箸美人」を目指す今、正しい箸使いをすると人の見る印象も変わり、自分に自信がつくのだと分かった。だから、自分に自信が持てず、人との会話も積極的にできなかつた私であるが、高校で正しい「箸美人」になり、自信をつけたいと思う。

入試で箸の持ち方のテストがある時も、母がアドバイスをしてくれた。先生にも持ち方がきれいだと褒められ、とても嬉しかった。箸の持ち方を教えてくれた母に感謝したい。また、正しく箸を持つことの素晴らしさを教えてくれた学校にも感謝したいと思う。

〔講評〕

「箸美人」を目指して、入試でも箸の持ち方をテストし、入学式にも全員に箸を贈る高校があるとは驚いた。校長先生の志の高さには脱帽である。作者は正しい箸使いが単なるマナーではなく、自らの自信にもつながるのだという認識を持っていることに拍手を送りたい。こうしたお嬢さんを育てたお母さんも家庭教育も確かなものだとは分かる。

審査委員特別賞（小学生の部） 文化の架けはし（箸）

大城蓮

昨年の十二月に「和食」がユネスコ文化遺産に登録され、はしが注目されるようになりました。

はしは、他の食器と比べてとても変わっています。スプーンやフォーク、ナイフなどは金属でつくられています。はしは主に木でつくられています。

さらに形もスプーンは丸く、フォークは先端が三つまたになっていて、ナイフはぎざぎざした形になっています。しかし、はしは単純な二本の棒です。

ぼくは、はしがとても和食に適していると思いました。

なぜなら、米つぶをはしでつまんだり、ぼくの大好きなきんぴらごぼうもスプーンやフォーク、ナイフでは食べにくいと思いますが、はしなら簡単に食べられます。

はしは、地味な形をしています。実は大きな役割をしています。このはしという文化がもつともっと世界に広まれという願いをこめて、今日もはしでごはんを食べています。

〔講評〕

小学校六年生にして大城さんは、箸の単純にして深遠な機能にすでに気づいていることが感性の高さを示しているようです。日本の子供たちが、もっと箸の大切さに気づいてくれたら、きっと日本の和食と箸文化はさらに世界に広がるでしょう。

第二回 二〇一六年度「私と箸」エッセイ賞

大賞

ある箸職人さんとの出会い

玉井 貴夫

優秀賞

無名兵士の箸

武富 慈海

母の手元の思い出

高田 勝

八角箸

本間 由美

美しい箸使いは父の思い出

太田 美樹子

私と箸

山口 尚人

審査員特別賞

私と箸

畑島 杏果利



【受賞作】

※作品中、数字は漢数字に書き改めました。

## 大賞 ある箸職人さんとの出会い

玉井 貴夫

八年ほど前、地元の百貨店で開催された匠の技を紹介するのれん市で、七十代とお見受けする職人さんが箸を売っていた。その職人さんが、水とこんにやくが入った汁椀を差し出し、この箸でこんにやくを持ち上げてみてくださいとおっしゃる。私はきつと滑り落ちるだろうと思いつつ、こんにやくの角をつまんだ。はたして、こんにやくは落ちることなく見事に箸につかまり、難なく持ち上がったのである。箸先に滑り止めのギザギザでも付いているのだろうと目を凝らすと、そのような物は見当たらない。見た目は「単なる竹の箸」である。そこで私は、「どんな秘密があるのですか？」と軽い気持ちで尋ねた。すると職人さんは涼しい顔で「これが箸だから。」とだけ答えたのだ。

私はその一言に強い衝撃を覚えた。箸に秘密があるのではなく、そもそも私のほうが本当の箸を知らない、というわけだ。箸という、日常使う小さな道具を、生涯かけて作り続けてきたであろう職人さんの答えに、私は己の未熟さを感じた。そして、自分の仕事に自信を持って誇り高く売っている姿に感動し、ここのお箸を購入した。というより、分けていただいたと思っている。

職人さんの名前は知らない。お店の名前も思い出せない。お箸にブランド名が刻まれているわけでもない。しかしこのお箸は「単なる竹でできたモノ」ではなく、職人魂のこもった、私の生活に欠かせない道具である。独身時代に買って単身赴任先にも持って行った。君より長く付き合っている相棒なんだと語ると妻は笑う。

私は、三十代半ばを過ぎた今、器や靴など、日常の道具を作る方々に出会う旅に楽しみを覚えている。あの職人さんと出会ってから、品物を手に入れるときには、作り手や売り手の技や思いをできるだけ知りたい、

そして道具と謙虚につきあい、心豊かな生活を送りたいと考えるようになった。

今朝もこのお箸を使って食事をした。ふとしたとき、「これが箸だから。」とだけ語ってくれた職人さんの涼しい顔を思い出す。

〔講評〕

○箸職人のひと言で、箸の深さを知り、職人魂を知ったというエピソードが読む人の記憶に残る優れたエッセイ。特に箸の秘密を聞いたときの「これが箸だから」という職人のひと言が文章を際立たせている。筆者の驚きが伝わってくる。何気ないひと言に反応する感性が素晴らしい。ただし、後半で他の職人に言及する展開がひと言あり、結論に結びつくときさらによかった。

○箸のすばらしさを認識し、職人の話にも触れて、読み応えがあった。

○作者が使っている箸に、すごく興味がわきました。いったいどんな技によって物をつかみやすくなっているのか気になってしまいます。職人さんに対する尊敬が良く伝わってきましたが、「私と箸」のエッセイとしては、最後のまとめの部分にも箸の話題が一言入っているとさらによかったのかなと思いました。

○箸職人の匠の技・心意気が伝わる、すがすがしい一文。

戦争資料館を開館して三十七年になる。日中戦争・太平洋戦争に従軍歴九年の亡父が戦争の反省と戦争を知らない次世代に戦争の真実を伝えることを目的として、一九七九年七月に自宅を改造して『兵士・庶民の戦争資料館』を開館。日本で初めての私設資料館である。年中無休、入館無料、「手に触れて下さい」の方針を父は開館当初から亡くなる日まで貫いた。

十四年前に父は急逝。母が二代目館長として今日まで資料館を維持・運営している。私は副館長として九十歳の母を支えている。

資料館は常設展示の実物資料が二百点ある。ガラスケースの片隅に木製の箸一膳と箸箱が展示されている。その横に『空しかれどスプーンを作り箸を削り思い満たせど飢えは満たせず』と書かれた短歌が添えられている。私は父が存命中にこの箸と箸箱そして短歌の由来を聞いていた。

太平洋戦争のニューギニア戦線に従軍した兵士が現地で手作りした遺品で、その出来栄えからおそらく軍隊に入営前の職業は指物師であろうと父は話していた。制空権、制海権を連合軍に握られ補給ルートが断たれたニューギニアには食べ物物がなかった。「いつも箸の立つご飯を食いたい」が兵士たちの願いであった。生きるか死ぬかの極限状況の中で、現地の木で箸と箸箱を幾日もかけて作った兵士の思いを慮ると胸が痛くなる。

土に伏し草に仰向き、背負子に引き倒されて死せる如きあり、或いは椰子喰はんとしてコブラの腐えたるを握りしまま、或いは水飲まんとして水辺にねじれて倒る。悉くこれ傷ましくも尊き餓死の姿なり。(工藤政男ニューギニア戦詩の一節)

ガダルカナル、ニューギニア、レイテいずれの戦場も餓死による兵士の遺体が累々と散乱し数知れぬ蛆の

餌食となり、白骨をさらす身になり果てた。非情で悲惨な戦争の実相であった。白骨となった遺骨は異郷の地で今なお百万柱ちかくが眠ったままである。

近現代史専攻の学者の研究によれば、日本軍将兵の戦死者・戦病死者数二四〇万三千人のうち七〇パーセントが餓死であった。

極限状況の戦場においても箸食の作法を忘れず、飢えと戦って死んだ兵士がいたことは日本人として誇りであり、来館者にいつまでも語り伝えていこうと思っっている。

〔講評〕

○食べることの原点と、戦時中の無名兵士の無念さを教えてくれる好エッセイである。「箸が立つご飯を食べたい」という切なる願いから極限の中で箸と箸箱を作った兵士の思いが伝わってくる。惜しむらくは、箸や短歌が資料館に収められた経緯、亡きお父上の思い、あるいは来館者の箸や箸箱に対する感想などがある。と、さらに内容の豊かなエッセイになったと思う。

○戦時中の悲惨さが、箸を通してよくわかるが、箸そのものの話がほしかった。

○忘れてはならない貴重な話を取り上げたことは非常に価値がある。

○飢餓の中、箸を削った兵士の方を思うと、作者同様胸が痛くなりました。「こんな思いで作られた箸があるんだ」ということを教えてくれる貴重なエッセイだと思います。この箸や、箸を作った方にもっと焦点を絞って書かれたら、もっと良くなるのではないかと思います。

○戦地で箸と箸箱を作成していた方がいらしたとは。食に対しての熱い思いに感動した。

三十年以上前になるが、長女が四歳の頃、夕飯を囲みながら彼女の手元を見ると、箸の持ち方が変であった。なんと、私の持ち方と同じなのだ。中指と薬指それぞれの指先の腹に箸を置き、中指側を動かしてつかんでいる。

当時、テレビドラマの中で、女優さんが変な持ち方をしているのを見たので、娘の手元が気になってしまったのだ。自分のことは棚に上げておいて、何とも失礼な話だが。

食事のとき、妻は娘の横に座って世話を焼いている。娘の目には、向かい側に座って食べている私の手元がよく見えたのだろう。私のほうは、そんなに真剣に見られていたとは、露ほども感じなかったが、子供の観察力はすごいものだ。

そこで、「さっちゃん、箸の持ち方がお父さんと同じだけど、これ、お父さんの間違いなんだ。競争して直そうか」と言うと、「いいよ」と言うことで、二人の競争が始まった。

それからわずか二週間程で彼女は完璧に直し、私は三ヶ月以上かかって、ようやく直すことができた。その間、「お父さん、まだできないの」と言う娘の得意そうな言い方を今でもよく覚えている。

それからしばらくして、実家で父母らと食事をしていたとき、啞然としてしまった。ふと母の手元を見ると、まさに私が持っていた箸の持ち方なのだ。娘の持ち方を見るまで気にも留めなかったが、私のそれは母の持ち方だった。

当時母は、もう六十歳を過ぎていたので、今更直す気もないだろうし、豆や豆腐といったものもつかめるのだから、支障も無いだろう。あえて私から言うこともしなかった。

今、九十四歳になる母は、相変わらずあのもち方だが、器用に好きな煮豆をつかんで食べている。

娘の子供たち、つまり私の孫たちだが、二人の女の子は、とても綺麗な箸の持ち方をしている。

最近では、エジソンの箸というものがあって、二、三歳からこれを使って、正しい箸の持ち方を習得したのだそうだ。便利な世の中だが、少なくとも、親の手元を見て箸の持ち方を覚えるという人間の能力は、退化してしまうだろう。

悪癖は、付けないほうが良いが、直すのなら、エジソンよりも親子の競争のほうが楽しいと思うのは、時代遅れだろうか。

母の持ち方を見て私が覚え、それを娘が見て覚えたあの箸の持ち方は、正しい形ではなかったが、家族の繋がりを感ぜさせる出来事であった。

〔講評〕

○箸の持ち方が親子代々伝わっていたことを小さな娘に教えられたという展開と、箸の持ち方を娘と競争して直したというエピソードがほほえましい好エッセイ。母親がどうしてそういう持ち方になったのか、もう一步踏み込んで聞いていたら、さらにすばらしい内容になったと思う。

○家族内の出来事や経緯がよく表現されているが、やや分かりにくい展開。

○自分にも身に覚えのある話であり、楽しく読ませていただきました。箸の持ち方から、家族のつながりへと転じる流れも自然で、とても良くまとまったエッセイだと思います。余談ですが箸の持ち方を言葉で表すのは難しいなあと感じました。

○箸使いを通じて、親子の情愛が滲み出る印象に残る作品。

○まさしく子供は何でも真似から始まります。

主人はとても不器用だ。靴の紐を結ぶのも、シャツのボタンを留めるのも時間がかかる。まあ、それは個人的な事なので我慢もできるが、食事中に料理をぼろぼろと落とすのには参ってしまう。ましてや醤油をつけた刺身などを白い服に落とした時などはひと騒動だ。醤油の染みが残っては大変なので、すぐに服を脱がせて洗剤などで洗わなければいけない。落ち着いて食事もできないのである。まったくのところ、子供より手間のかかる主人であった。

そんな主人が、ある旅館に宿泊した際「この箸使いやすいな。料理がぴたっと吸い付くようにつかめると言ったのだ。

(どうしてだろう)

私は自分が手にした箸を見てみた。それは八角形をした箸だった。旅館の仲居さんにその箸のことを尋ねてみると、その形の通り「八角箸」という種類の箸だと教えてくれた。それから、この箸はどんなものでも簡単につかめるということも付け加えて教えてくれた。

試しに豆やこんにやくなどをつかんでみると、お茶の子さいさいという感じで簡単につかめた。不器用な主人でさえ、得意げに豆をつかんでいた。

(これは買うしかない！)

自宅に戻った私は、早速インターネットで八角箸のことを調べてみた。正直なところ、安くはなかった。とはいっても値段はぴんきりで、三千円くらいものから三万円くらいものまであった。

(一番安いのでいいか)

そうも思ったが、少しばかり奮発することにして八千円ほどの八角箸を購入した。

さて、現物が届けられ。主人に使わせてみると――。何とも見事に料理をつかんでいくではないか。本当に優れものだった。これで私もゆつくりと食事ができるようになったのだから、八千円の箸も安い買い物であった。

そんな主人が最近、八角箸をもう一膳欲しいと言ってきたのだ。「どうして？」と尋ねると、「外用で使いたい」との返事が返ってきた。確かにワイシャツやネクタイには頻繁に食べ物の染みがついている。クリーニング代を考えると安い買い物かもしれない。だけど八角箸は高価な品だ。しばし考えてから「誕生日プレゼントで買ってあげる」と言い伝えた。主人は少し不満気な顔だったが、私は内心で満面の笑みを浮かべていた。

何と言っても、クリーニング代が減り、誕生日プレゼントに何を買うのか悩まずに済んだのだから……。まったくもって一石二鳥であった。

〔講評〕

○夫婦の情愛が箸を通じて描かれている好エッセイ。食事中的風景が目には浮かぶよううで、思わず笑みがこぼれる。誕生日プレゼントに二本目の八角箸を買ってあげるというオチも効いている。

○八角箸のすばらしさを認識した話はよかった。周辺に広げてほしい。

○とてもわかりやすい文章で、旦那さんの様子や八角箸の魅力がよく伝わってきました。旦那さんに対して厳しい言い方をしていますが、実はとてもよく世話をやいている。厳しい物言いがこのエッセイの面白さではあります。隠れた愛情がもう少し表に出てくると、さらに味のあるエッセイになったのかなと思います。

○事象だけではなく、箸への思いをもっと書き込んでほしい。



五十六年前、私が小学六年の時に、四十九才で亡くなった父は、私が箸で食事をしはじめると、「ミキコ、箸はな、こうやって使うんだよ」と、箸の持ち方を、やさしくていいねいに、ゆっくりと、時間をかけて、食事の度に教えてくれました。

なかなか上手に使えない私を、一度もしかる事なく、ちよつとでも上手に使えと、「そうそう上手!! 上手!!」と、まるで天下を取ったようにほめてくれました。

父のこの言葉は、幼かったけど今でも覚えています。「ミキコ、女の子はな、箸をきれいに使うだけで美人なんだよ」と言ってもらった事も。

そして、私には三人の姉がいて、私がそれなりに箸を使えるようになった時、改めて姉達の箸の使い方を意識して見た時、父が教えてくれた通りに、きれいに使っている事がわかり、そうか、姉達も、私と同じように、父に教えてもらったのだと悟ったものです。

そんな私を見て三人の姉達が、口を揃えて「そうよ、ほら、きれいでしょ」と、箸をひとさし指と、まん中指ではさんと、美しく動かすのを見て、感動したものです。

そして月日が流れ、私は三人の娘の母になり、三人の娘達に、父と同じように箸の使い方を、そして思い入れを伝授しました。

そして、その三人の娘達が成人し、それぞれの職場や嫁ぎ先で、「箸の使い方が美しいね」と言われ、とてもうれしかったと聞いた時、父の事を思いました。

父はきつと、天国で喜んでくれているだろうな・・・と。

親から子へ、子から孫へ、美しい箸さばきを、日本の美を伝えていく事の素晴らしさを楽しみ感じましたものです。

〔講評〕

○父娘の情愛を感じさせてくれるエッセイ。褒めることで箸づかいが上達した筆者が三人の姉を見て、さらに父の教育上手を知り、その教えを娘たちに引き継ぐという心温まる話だ。もう一つぐらい父親とのエピソードがあるとよかったと思う。

○すばらしい箸教育で、健やかに育っているのはすばらしい。各家庭で学びたい。

○お父さんのやりとりがとても微笑ましく、心温まるエッセイだと思います。お父さんの思いが、お姉さんたちや娘さんへとつながっているのがよくわかりました。

○父の思いが世代を超えて伝わる。まさに箸は橋渡し。

今から四十五年前の高校一年の時だった。男子クラスメートが二時限目の授業が終わった時私に話しかけ「お前の弁当売ってくれんね。三百円でよかね。」

と言うと私に三百円を渡した。

当時、私の高校には学食があり、三百円でカレーを食べることができた。私は『今日はカレーでいいか。』と内心つぶやきクラスメートに弁当を渡した。するとクラスメートは手に取るやいなや、弁当を空け食べ始めたのだ。いわゆる早弁である。休み時間の間にクラスメートは弁当を食べつくすと、

「お前のお母さんの玉子焼きの味は絶品やね。」

と言つて箸を箸入れに無雑作に入れた。弁当箱には米つぶが残っていた。

実を言うと私の弁当は人気がありよく売れるのだった。クラスメートのうわさでは玉子焼きが特に旨いとの評判で、あるときは三百円から五百円に値が上がる時もあった。皆からそう言われるのは嬉しかったが、箸を作られるのは嫌だった。

ある日母に言った。

「お母さんの玉子焼きはクラスで評判が良く、俺の弁当が食べたいと言われるとよ。」

と母を喜ばせるつもりで言ったのだが母は、

「何であんたの弁当の味を他の生徒が知つとると。」

と少し怒りを込めたニュアンスで言った。

「たまに売つたりしたことがあるけん。」

「どうりでたまにごはん粒がいつぱいと思つた。箸も貸しとるとね。あの箸はあんたの為だけに使う

よう買ったとよ。口に入れるものを人に貸すなんて。汚かやる。もう作ってやらん。」と怒られてしまった。心の中で『一応箸は貸したくなかったんだ』と呟いたが母には言えなかった。弁当の中身もだが箸にも親の愛情があつたのかと今でも反省している私である。

〔講評〕

○誰しも母の想い出の接点にあるだろう弁当に関する秀逸なエッセイだ。母の作ってくれた弁当を友達に売っていた筆者が思わず、母の箸に対する思いも知るといふ展開がすばらしい。母親と筆者の箸にまつわる後日談があれば、さらに引き締まった良いエッセイになった。

○箸の話よりお弁当の話が中心。もつとお母さんのこだわりが欲しかった。

○面白いエピソード、長崎弁(?)のテンポの良い会話。それだけに、箸か弁当か、焦点がぼやけてしまったのが残念です。

○青春の一コマと箸と母への思いが生き生きと綴られている。

○日本ならではの自分用の箸の話。お母さんはなんとも言えない気持ちだったのでは。

高校の入学式の時の話です。

「これが自分用の箸・・・」

私は高校に入学する前、受験高のホームページやパンフレットに『箸の持ち方』などと書いてあったので、驚きました。

早速豆を買い、箸の練習を始めました。食べる時も気を使いました。そして、試験日が来ました。私は、手が疲れるほど練習し、その結果合格しました。久田学園の入学式の時、校長先生が「入学のお祝いに、箸のプレゼントをします。」と言われ、びっくりしました。

箸を手渡された時、何故か箸が光っている様に見えました。私は嬉しさと驚きのあまり、最初に書いた一言が口から思わず出ました。

私は「よしっ。これから、一生使い続ける。」と心に誓いました。

私は、箸をいただいた瞬間に運命を感じた事を今でも覚えています。そして、箸を使う度に思います。「死ぬほど練習して良かった。」と。

箸を上手に持つと、食事や食べる姿もきれいに見えます。だから、ずっとずっと『箸美人』を続けたいと思います。

「箸」は喋りませんが、色々と私に学ばせたり教えてくれたりします。だから、私はいただいた自分の箸といつも向き合い、たとえ箸がボロボロになったとしても、一生懸命使った証だと思い、この箸を大事にしていきたいです。

〔講評〕

○高校入学を機に、箸や箸づかいの重要性を知った筆者の思いがよく伝わってくる。箸がいろいろなことを教えてくれるという感性をずっと大切にしたい。

○文章の展開は今ひとつだが、箸への気持ちがよく表れている。

○箸をもらった時のうれしさや、頑張つてよかったという気持ちが良く伝わってきました。若者らしい、素直で心のこもったエッセイでした。

○気負わずに、素直な言葉で書けばもっといい文になると思う。

○入試に箸の持ち方を取り入れているとは最高です。日本の学校すべてにお願いしたいくらいです。

第三回 二〇一七年度「私と箸」エッセイ賞

大賞（一般の部）

元気をくれた箸

感王寺 美智子

優秀賞（一般の部）

今日から

奥村 由布子

憧憬

高尾 光秀

一膳の竹の箸から

築城 弘美

特別賞

（中・高校生の部）怒られなかった箸の練習

森山 ひかる

（小学生の部）お箸が教えてくれたこと

下村 花連

審査員特別賞

たん生日プレゼント

上之段 亜玖吏

つながっているおはし

坊垣 妙泉

大切なもちかた

坊垣 心都

【受賞作】

※作品中、数字は漢数字に書き改めました。

大賞 元氣をくれた箸

感王寺 美智子

夫の弁当用の箸はピンク色の桜模様である。女の子用で大柄の夫には短すぎる。

使いづらいし、会社で使うのは恥ずかしいだろうに、夫は「これがいいんだ」と変えようとはしない。

その箸は、六年前、私が乳癌になった時入院中に使っていた箸だ。

抗ガン剤の副作用で食欲が全くなかった。ご飯の匂いを嗅いただけで気持ち悪かった。食べることができず、どんどん痩せて行く私を見て、夫は子供用のような桜模様の可愛い箸を買ってきた。

「食べられなくてもいい。箸を持つだけでいいんだ」

茶碗も箸も持つ気力がなかったが、しぶしぶと、力無く箸を握った。

「いただきます。エアディナーだ」

私は、ばかばかしいと思いつつ、空を掴んで口に運んだ。

繰り返し、繰り返し、食べる真似をした。

幼い頃のままごとを思い出した。

箸先を唇に何度か当てているうちに、冷たかった唇に血の気が通い、口元に力が入ってくるのが分かった。

「トマトさん、いただきますーす」

「ニンジンさん、いただきますーす」

なんだか楽しくなってきた。口までモグモグ動かし始めた。箸を握っていた右手にも力が入ってきた。それから、私は少しずつ食べられるようになり、体力を回復していった。



箸は食べ物だけではなく、気力や体力も口に運んでくれるのだと知った。

そして、退院した後から、その箸を今度は、夫がずっと使い続けているのだ。

口に出しては言わないし、私も聞かないが、私の病が再発しないように願掛けしてくれているのだろう。

また、私も元気をくれたその箸に、毎朝、出勤する夫の健康を「よろしくね」と祈るのだ。愛情たっぷりのお弁当に添えて。

【講評】

夫の箸がピンク色の桜模様の入った女性用であるという意外な出だしから始まり、その理由が解き明かされていく中で、胸に熱いものがこみ上げてくる秀逸なエッセイである。

短い文章の中で、一つの世界を描いた作者の力量に驚いた。箸一膳が夫婦の情愛が伝えてくれることを教えてくれた。

正しい箸の持ち方を知らぬまま、誤魔化して生きてきた。

裕福とは縁遠い家庭で生まれ育った自分にとって、食事とは空腹を満たすものであり、箸の持ち方を教えてもらえる機会はなかった。

それでも思春期を迎え、友達と向き合つて食事をとる際にはやはり恥ずかしい気持ちになった。箸の持ち方を見られぬようにわざと会話を弾ませてみたり、サンドイッチやハンバーガーなどを選んでみたりした。

心の内では、箸で優雅に食事をとれる人が羨ましくて仕方がなかった。そしていつの間にか、両親のことも、自分のことも嫌いになっていた。

そんな、ある日。私はうつかり、男友達とラーメンを食べに行つてしまった。思い返してみれば、そんなに油断してしまうほど、気の置けない相手だったのかもしれない。

「箸の持ち方、正しくないよ」

ラーメンが到着するなり、彼に指摘された。正面から誰かに指摘されたのは初めての経験だった。

一瞬の沈黙の後、私は自分の生い立ちを話した。それで嫌われてしまうなら、しょうがないと思つた。

「じゃあ、今日から覚えればいいじゃん」

彼の瞳は、優しく微笑んでいた。

「ほら、ここをこうやって」

彼に触れられるのは初めてで、私はどきりとした。と同時に、頬が赤らむのを感じた。

できないことを誰かのせいにしないうこと、そして未来は自分で変えられるということを、箸のおかげで彼に教えてもらえた気がした。

時を経て家族となった現在、彼は子どもたちとの夕食を楽しみに、仕事場から急いで帰ってくる。

「ほら、ここをこうやって」

根気強く箸の持ち方を教える彼を、私はこっそりと見つめている。こんな穏やかな日常がずっと続きますようにと、願いながら。

【講評】

感王寺氏の大賞作品と最後まで争った作品。正しい箸の持ち方ができずに悩み、両親も嫌いになったという作者が、箸使いを教えてくれた優しい夫と出会い、温かい家庭を築いたという心温まるエッセイ。自分に正直に生きることの大切さを教えてくれた。

祖母には商才と慎みが備わっていた。

戦時中、物資が不足している時に知恵と行動力で財をなした。タイヤ工場から出た廢材を利用して草履を作った。今でいうサンダルである。商品をトラックに積んで売りに歩いた。荷台は直ぐ空になり、金を入れた鞆の留め金が締まらないほど膨れたという。

博多商店街の女将から預かった着物や帯を米や芋に替えた時期もあった。女将たちや農家との繋がり、その後の商いの根幹を成した。そんな祖母が特別な思いを寄せていたものがある。箸だ。こんなことを言っていた。

「公侯伯子男の使いなさる膳のものは違う。成り上がりもんには真似のできんことやね」

どんなものかと聞き出すと、漆の中から真珠の煌めきが見えたと静かに語った。祖母の中に秘めた憧れを垣間見た気がした。

料理屋の位付けにも箸が絡んでいた。卓の中央の筒に束で納められている店は大衆食堂となった。料亭でも箸が粗末なお店は低く見ていたようだ。

ある時、家族には内緒で出入りの業者に箸入れを作らせていた。玄関に居合わせた私が届け物を受け取ったことで発覚した。私は直ぐに祖母の部屋に呼ばれた。

「あんたにだけは見せちやるけん。こんなことは誰にも言うたらいけんよ。知れ渡ってごらん、泥棒が次々に入ってくることになる」

目の前に置かれたのは、博多織の札入れを改良して箸が三膳納められた特注のものだった。箸はどれも似たようなものに見えた。臙脂色の漆に貝で細工が施されていた。綺麗なものだったけれど、三揃いも必要な

いように思えた。もちろん、口には出さなかった。

「どれもこれも、あん時見たもんに似とるんやけど、どっかが違うんよ。まあ、見つけても使えんのやないかね。勿体無いけんね」

普段は恐い部分の多い祖母が童女に戻ったような眼差しを箸に向けていた。そんな祖母は後にも先にもなかつたことだ。

残念ながら祖母がこれらの箸を使うことはなかつた。最後の最後まで筆筒の引出しに仕舞ったままだった。だから、葬儀の際に箸入れのまま桶の中にこっそり入れた。形見に一膳の残すかどうかを迷ったのだけれど全部持たせることにした。向こう側で朝昼晩と使い分ける楽しみを味わえばいいと考えたからだ。

世は豊かになり物が溢れる時代になった。箸に贅沢をしても憚れないだろう。私も祖母に負けないような一膳を探すつもりでいる。

【講評】

箸を巡る思い出から亡き祖母の人柄や生き方がわかる作品。商才を持っていた祖母が、高級な箸に憧れを抱き、箸を特注したという話は当時の人々が、箸にどのような思いを持っていたかを現代人に示唆してくれる。

三十才の頃、大分に住む友人が竹の箸をくれた。先が細くしなやかで、持ちやすく美しい。気に入って愛用し、更に自分で買い足した。丁度同じ頃、私は自分の生きる術を模索して夜間の調理師学校へ通い始めていた。卒業後居酒屋で働くようになった。実務経験もないただ調理師学校を出ただけの三十すぎの女には当時、仕事はなかなか見つからず、ようやく見つけた居酒屋だった。が、厨房ではなく、接客業だった。忙しい店で、昼のランチから夜の居酒屋まで注文をとったり運んだり片づけたりをくり返す日々だった。そして毎日出るゴミを最後にまとめめる。そのゴミの大半は、お客さんが使用した割り箸であった。毎日出る大量の割り箸は一度使用する度にポイと捨てられ山になっていく。そんな光景にいつしか違和感を覚える様になっていった。

箸を捨てないで再利用する店を持ちたいと強く思う様になっていった。

四十になり、なけなしの自己資金を基に、小さな居酒屋を持った。準備の為に市場に行くとな業務用の割り箸が大袋に入って売られていた。もちろん、私は自分の店の箸は再利用できる箸と決めていたので、値段は少々高いが大分の名品竹の箸を購入し、それを使う事にした。

お客さんの反応はとても良かった。この箸が自分も欲しい。「売ってくれ。」という人が沢山いた。この箸で食べると、焼き魚も骨まできれいに食べられる。と感動してくれる人もいた。再利用である事を嫌がる人は一人もいなかった。

日本人であるなら、子供の頃から必ず箸を使っているはずだ。食べる所作の美しさは、箸の使い方も含まれる。例え、相手がおらず、一人だけの食事であっても、美しく食せる喜びは満足度を高め、幸せな気持ちになれる。酒も心地よく進むというものだ。

店は十年経った。

箸は幾度か新たに購入し、新旧入れ替わりもしたが、あいかわらず大分の竹の箸を使っている。三十の頃、友人が私にくれた同じ竹の箸を。

〔講評〕

箸の一膳が人の生き方にも関わってくることを教えてくれるエッセイ。三十歳の頃に友人からもらった竹の箸から始まり、居酒屋を経営するに至った作者が店でも客用の箸に竹製のものを使って、客に喜ばれているという。箸へのこだわりは、生き方へのこだわりでもある。

私の父は、生まれたときにはもういなかった。母は、女手一つで、四人の子どもを育てている。そのため、私のほとんどの時間は、保育園であったり、学童であったりした。

箸はもちろん、オムツはずしも、鉛筆の持ち方も、三輪車、自転車などなど、すべて保育園や学童の先生に教えてもらい、身につけていった。

私の記憶もだいぶ薄れてきたが、箸の持ち方の指導だけは記憶に強く残っている。なかなかうまくできなかったが、一度も怒られることはなかった。いつか怒られるだろうと、上手くできない日々にびくびくしていたのに一度も怒られなかったことが、子どもながらにほっと安心したこと、今でも深く感謝している。

私の箸の持ち方は、クロス箸になってしまふところが問題だった。うまくつかめないという時期が長く続いた。

保育園の先生たちは、まずはきちんと食事を摂ることを優先してくれ、毎回、初めて説明するかのようにわかりやすく箸の持ち方を教えてくれていた。今思えば、かなり根気のいることだったと思う。イライラもしたのであろう。

あたたかい指導があり、今はきちんと箸を使えるようになった。そして箸を持つことに抵抗もなく、食事を楽しく過ごすことができています。

怒らない教育は賛否両論だ。しかし私は、自分が箸について怒られずに育てられてきた側として、それは感謝でしかない。そして、その苦労も年月が経つにつれてわかるので、私もしてもらったから、誰かにそのようにしてあげよう、という気持ちに変わっていく。

特に箸は、日本人として切っても切れない文化だ。ここに劣等感を抱いてしまったら日本人としての愛国



精神もなくなってしまうだろう。

そこまで、保育園の先生たちは、もしかしたら考えてくれたのかもしれない。

箸を習うのは、日本の文化を引き継ぐことと、あるべき教育の姿を伝えていくこと、まさに「日本人としてのバトンを渡す」作業であるのだと思う。

【講評】

子供達に箸使いを教える親たちのエッセイは多いが、本作は箸使いを教わった側の率直な思いが伝わってくる優れた作品だ。なかなか上達しなかった箸使いを怒ることなく教えてくれた保育園や学童の先生達に感謝する。いまはきちんと箸が使えるようになった作者は「怒らない教育に感謝する」という。親や指導者は傾聴すべきだろう。

夏休みになると、母は本州旅行に連れていってくれます。その中で一番、頭を悩ませるのは祖父母、特に祖父へのお土産でした。

「何もいらぬよ」と言ってくれますが、お小づかいをくれるのでそうはいきません。

母に相談すると「自分で決めなさい」と言います。きつと、わたしの自主性を尊重してくれているのでしよう。そこで考えました。できれば、毎日使うものにしたと。頭に浮かんだのは「お箸」でした。お箸は一年三百六十五日、日に三度は使います。これほど希望にピッタリのものはないと考えました。それ以来、おじいちゃんにはデイズニーランド、広島、京都、長崎でお箸を買って来ました。

おじいちゃんは「これだけあれば死ぬまで箸には困らないな」と、食事のたびに喜んでくれています。今、おじいちゃんは広島で買ってきたお箸を使っています。それを見て時々、わたしの胸に痛みが走ることはありません。

それは広島原爆ドームで見た、戦争の被害を受けた悲惨な写真を思い出すからです。わたしにはものすごいショックでした。この時、戦争の恐ろしさを初めて知りました。なんの罪もない子どもが、戦争の一番の被害者なのです。写真の子どもたちの目は、わたしに何かを訴えているように感じました。

さて、おじいちゃんは「今度は京都の箸にするかな」と言います。でも、おじいちゃんが広島のお箸を変えたとしても、戦争へのわたしの思いが変わることはありません。おみやげに買った一膳のお箸がそう感じさせてくれたのです。いつもなにげなく、当たり前に使っていたお箸。これからは、心身を成長させるための必需品として大事に使います。

【講評】

旅行に出かける度に箸を祖父へのお土産としてプレゼントする心優しい作者のエッセイだが、秀逸なのは、箸とそれを買った場所の思い出を結びつけていること。広島で買った箸を使う祖父を目にして、被爆者の写真を見たときのショックを描く作者の感受性はすばらしい。成長してもその感受性を大切にしてほしい。

『みほちゃん』とほつてあるおはしをおみせで見つけた。お母さんのたん生日にプレゼントするぞとずっときめていた。そのおはしを買って、今ぼくのひみつのはこにかくしてある。あしたは、お母さんのたん生日だ。お母さんはどんな顔するのかな。よろこんでくれるかな。

おねえちゃんとおにいちゃんといっしょにお母さんのたん生日プレゼントを買いにおみせに入った。「おはしは、ティーシャツにする。」「わたしは、くつしたにしよう。あぐちゃんはどうするの。」「とおねえちゃんに言われた。

「お母さんのなまえがおはしにかいていてかっこいいんだけどお金が足りないや。」とぼくが言うと、おねえちゃんとおにいちゃんが「まい日お手つだいするんだぞ。がんばったらごほうびにおこづかいあげる。」と喜んでくれた。まい日、せんたくものをたたんだり、ごみすてしたり、たくさんお手つだいました。

たくさんお手つだいで、お父さんもおこづかいを少しくれました。「まだ、おみせにあるかな。ドキドキするな。なくなつてたらどうしよう。」「とおねえちゃんに言うとおみせにいっしょについてきてくれました。『みほちゃん』とほつてある茶色のおはし。

木のはこにカッコよく入れてくれました。家にかえり、お母さんにみつからないようにひみつのはこにかくしました。

たん生日の日、お母さんに「おめでどう。」

とわたすと、お母さんは木のはこあけて「うわあ。かわいい。おはしになまえがかいてあるね。うれしい。木のいいかおりがするわね。」とおたふくのようにわらい、すぐうれしそうでした。ぼくもとてもうれしかったですよ。お母さん。

お母さんが、ぼくのあげたおはしでおいしそうに食べています。ちょっとぴりおはしは、お母さんの手にならずとにぎってもらい、いいなあと思いました。いいなあ。いいなあ。

審査員特別賞（小学生の部）つながっているおはし

坊垣 妙泉

わたしはしょう学校にはいるまで、つながっているおはしをつかっていました。おねえちゃんがつかっているおはしはつながっていません。わたしはなんでわたしのおはしだけつながっているのかわかりませんでした。

パパやママはおみせやさんでごはんをたべるときにいつもつながっているおはしをよういしてくれました。おみせやさんにつながっているおはしはなくなりましたからです。

いまわたしはつながっていないおはしをつかっています。いままではみんなとちがうおはしで一人だけなかまはずれでわたしはいやでいやでたまりませんでした。でもみんなとおなじはともうれしかったです。

でもいまはまだじょうずにもてません。ママにまいにちかられてばかりです。たまになくこともありません。じょうずじゃないと子どもにもおしえられないし子どももおとなになるから子どもにもおしえなれない。おしえてないと子どもがおしえようとしてもへたつびだからおしえてもきかないもちかたしかたきない。おはしのもちかたはみんながおぼえないといけないだいなことだとおもいます。

審査員特別賞（小学生の部）大切な持ち方

坊垣 心都

「もちかた。はし。」

今日も妹がおはしのもちかたでママに大きな声でおこられています。

わたしはもちかたってそんなに大事ななのいつも思います。もちかたがわるくてもじょうずにごはんを食べられる人はいますし、フォークやスプーンがあればなんでも食べられます。

わたしはずっとそう思っていました。

パパがわたしに、

「おはしのもちかたは小さいときにパパやママとどれだけいっしょにいたか、どれだけいっしょに話したかよく分かる。その人がどんな人かよくわかる。」

とせつめいしてくれました。

わたしはせつめいされてからまじめにおはしをもつようにきをつけています。おはしにきをつけて食べていると、なぜかせなかがのびます。お豆もじょうずにもてます。

ママがパパとであった日、ママはパパのはしのもちかたをみてけっこんしようとおもったそうです。はしのもちかたをちゃんとしていればパパみたいな人にあえるかもしれません。

## 参考作品

【参考作品】

くちばしから学んだ箸商品の開発

小宮山 栄 代表幹事

私は昭和を体験した人間である。だからベッドより畳、靴と靴下より下駄と足袋、フォークやスプーンより箸のほうが好きである。

以前は下駄に強い興味を持って履いていたが、私とて変人と思われたくないで履くのはやめてしまった。かわってここ十年は箸！当初は箸の持ち方が悪い人が気になり、箸の持ち方を教え、食事時はシャンとする塾、つまり「食シャン塾」や「箸道」をつくりたいと思っていた。しかし、次第に箸の多様性や国際性に興味をかき立てられるようになった。また、箸を上手に使えるということは、五本の指がすべて、さばらずに働いているということだ。そして日本人の技や感性にもつながると、ますます箸への関心が深まった。

神様は人間に「道具をつくることができる手」を与えてくれた。鳥には「違う環境に自由に移動できる羽」を与えた。飛べる代わりに手がない鳥たちは、食べるために必死にくちばしを変化させていったのではない。挟む、運ぶ、切る、突き刺す……。くちばしには多様な機能がある。箸はたった二本の棒でできたシンプルなお道具だが、挟むだけのトンダやピンセットと違い、くちばしのように多様な機能を持っている。食事に限らず、くちばしから学び続けると面白い！！

箸に関して、いくつか試作して出来上がったものがある。フィンランド大使夫妻をビックリさせた「手長箸」。「箸を整理・保存するためのファイナル」「箸先の摩擦測定器」「箸ピーセット」など。いろいろな人に知恵をもらった。これから商品化にチャレンジするつもりだ。

最近、テレビで猛禽類が肉を引き押さえておいしそうに食べているのを見た。そこで「ちぎり箸」なるものを考えた。左手では普通の箸で肉を押し、右手でこのくちばしに似た箸をつくり、ちぎって肉類を食べてみたい。「おいしい舌ざわり」かもしれない。伝統を大事にする人に少しくらい叱られても、くちばしから学んだ箸をいろいろつくってみよう。



先頃、子どもときからの友人と話をした。

『はし』と『はし』の違い、分かる？」

「えっ！ 『はし』と『はし』？ そんなの、私たちに分かるはずないでしょ、話の筋が分かれば、箸か橋かは誰でも分かるわよ」

私たちの故郷は茨城県の県庁所在地水戸市、徳川御三家水戸藩三万石の城下町である。茨城には訛りがあることは知っていたが、東北弁のように通じないということはないと、勝手に思っていた。

茨城弁というと「だつぺ」言葉を想像するだろうが、家族でもあまり使った覚えはない。「おもしくない」（＝おもしろくない）、「おつかく」（＝割る）、「こわい」（＝疲れた）などの方言も、小学校高学年ぐらいになるととくに女の子は人前では使わなかったと思う。しかし、茨城弁特有の文末での尻上がりのイントネーション、そして抑揚のない話し言葉は後々までついて回った。

地元の大学を卒業して東京で就職したとき、「あなた、茨城出身？」と聞かれたのは、大抵、尻上がりになってしまったときだった。電話での応対や早口になると、つい出てしまい、「あつ！」と苦笑したものである。それも年を重ねるごとに、意識することも、周囲から指摘されることもなくなったが、最後に残った鬼門が『はし』だった。

「箸」も「橋」もアクセントなしが茨城弁。「箸」は「し」を低く、「橋」は「し」を高く、が標準語というが、気を付けようとすればするほど反対に発音してしまうこともしばしばだった。もともと、幸いなことに私は女性。「お箸」と言えば、問題なかった。「お」が付けられないとき、「箸」は「食べる箸」、「橋」は「渡る橋」と前置きをつけて言うようにした。

そんなときの『はし』のアクセントはどうかというところ、正直、分からない。「言葉の意味が分かれれば、どちらでもいいじゃない、私は茨城で育ったんだから」と半ばあきらめ、開き直った自分がある。そして最近、は自分に残っている茨城弁に懐かしさや愛着も感じている。

私が国際箸学会に関わるようになったとき、知人に「はしがっかい」と言ったら、一瞬、キョトンとした。「橋学会」と聞き違えたようだ。それからは「箸学会」ではなく、「お箸の会」と言うことにした。

#### 【参考作品】

はしわたし

佐藤 倫弘 幹事

小学一年生の頃だったと思います。当時一番仲が良かった近所の友達と話していて衝撃を受けました。

それは今から考えると、ささやかな話ですが、友達の家ではカレーの中にピーマンが入っているというのです。今でこそ食事の好き嫌いはありませんが、当時の私にとってピーマンは天敵であり、それが好物のカレーに入っていることを知り、それぞれの家で食べているものは違うんだということを意識しました。

それから時が過ぎ、一九八五年二十歳の夏、一カ月間中国上海にある華東師範大学で短い留学生生活を送りました。その大学の留学生専用の食堂で太さが均一で日本の箸の一・五倍くらいの長さがある箸を初めて目にしました。

今まで持ちなれてきた形状と長さが違うので料理をうまく箸で掴むことができず、最初の頃は戸惑いました。

短い留学生活でしたが、当時日本へ留学していた同年齢の中国人と知り合い仲良くなり彼の香港在住の叔母さんが上海で仕事をすると、宿舎にしている静安賓館というホテルへ度々遊びに行きました。

叔母さんの広い部屋に上海在住の一族の長老夫婦（友人の父方の祖父母）、長老の弟達が涼みに来ており一族の百年にわたる歴史を聴きました。

中国共産党が政権を握った直後に本家は上海にとどまり分家は香港、カナダ、東南アジアに分散し、本家を支え続けた。歴史に翻弄されながらも逞しく生きる中華民族のファミリーの絆のつよさを目の当たりにすることができました。

帰国する前々日に友人の祖父が主催して送別の宴をホテルのレストランで開いてもらいました。大きな丸テーブルに主賓として座らされ隣に座った友人の祖父が山海の珍味を自ら大きな長い箸で私のお皿によそってくれるのです。映画のワンシーンのようで彼らとの出会いが中国を理解しようという大きなきっかけになりました。

ところ変われば箸も変わる。郷に入ったら郷に従おう。但し、相手の文化を尊重しながら言うべきことはきちんと穏やかに言う。その流儀を身につけた原点がこの時の体験からだったと思います。

東京オリンピック生まれの私が、あの時の友人の祖父と同じ年齢になるまであと三十年ぐらいはかかりそうです。いつか孫の連れてきた中華圏の子供達に流暢な中国語で語りかけながら長い箸を美しい所作で料理を取り寄せることができるように中国語と箸使いの修行に励みたいと思います。

【参考作品】

私と箸

鈴木道こ 幹事

私が「箸」に携わるようになりましたのは十数年前でしょうか……。

料理を教えるかたわら何かしたいと考えていたところフードアナリストという言葉が目に入り、早速問い合わせました。栄養士、フードコーディネーター等と違い、地球環境から食空間の法律など、とても幅広く内容が取り上げられていました。そして世界中の国の食について知るにつれ、如何に自分の国の食が素晴らしいかを忘れていたように思いました。その頃、箸を使うよりカトラリーで食事をする方が文明的であるような風潮がありました。しかし箸食文化圏の中で唯一、箸のみを使う国は日本だけです。

以前、秋田の伝統工芸士・木工芸で曲げ輪や箸を作っている方とお話をする機会を得ました。お孫さんにお箸を二歳半から与えたとのこと。チョット固めのクリの木で、噛んでもいいように加工せず、箸先にキズが付いたらカットして何度でも削ってあげればよいと話していました。

子供は直感的に身体に良いものを選ぶ力があるということです。お友達のお孫さんに、ご飯を食べる箸を選ばせたと可愛くキャラクターの絵が描いてあるプラスチックの箸ではなくてクリの木の箸を選んだとのこと。幼児は本能があるのに、親御さんが絵が可愛いから、色がきれいだからとプラスチックの箸を持たせてしまう、これが子供の選択肢を妨げます。

今回、和食が無形文化遺産に登録されました。これには「和食」そのものでなく、「習わし」を意味しているのです。その和食を支える「箸」を通して日本独特の文化を伝えていければと思います。

私にとって「箸」とは、ただ食事をする際に使う一道具である。

しかし過去においてはそうであったが、今はそんな簡単な関係ではなく、それは深く重く、重要な相手となつてしまった「箸」なのです。人生七三年もやってきて、今は現役を卒業し「何をして過ごしても構わない」と言えばそれまでだが、この時このタイミングでこんなに箸と深い関わりをもつこととなるとは、予想もしなかつたが、これも運命と思い、日々活動している毎日なのです。

川口市のある企業家が中心になり、何名かの世話役と、「箸文化を学び、新しい箸文化を創り、箸を通じて世界中の人と共に喜ぶ」。このコンセプトを掲げ、「国際箸学会」と云う会を立ち上げたのである。そしてその目標を達成する為の、実行部隊として私は会の幹事の一人に採用されたのであります。それ以降の私は、朝起きてから就寝迄、まさに箸箸と箸漬けであり、毎週火曜日を含め、更に何回かをこの川口市の企業に向き毎回あれこれ知恵を絞っています。

箸文化と言っても様々の人達が、それぞれの思いで捉え考えるから、相当に広範囲でありどう絞るのが難題極まりなく、雲を掴むがごとくである。余り気高い話より、先ずはわかり易くて、とつき易く、具体的行動のできる事に絞り「箸の歴史話、箸の使い方、持ち方、マイ箸創り」を全面に押し出し、その方法として、「出前授業」と云つて、こちらから学校その他に直接でかけ授業を行うのである、特に地元川口市から取りかかることにした。教育委員会、教育長のお世話で「川口市の校長先生の集まりに出かけて、国際箸学会の説明をさせて頂いたり、子供達の夏休み工作宿題で子供達が「マイ箸創り」と称して、ノコギリ、紙やすり、マジックカラーを使い実際に自分の箸（マイ箸）を作らせる、又、長野県篠ノ井の円福寺、愛育園では「箸ピー大会」と称して右手一分＋左手一分＝二分で殻つきピーナッツ（五十個）を赤箱から黒箱にいくつ移動できるか更にいくつ戻せるかの勝負で、小学生三年の子供が二百二十個運び、現段階では日本一である。

私も今思うと、親から初めて躑と称して、繰り返し言われ続けたのは、「箸の持ち方、使い方」であるような気がする。

子供の頃は三度の食事を全員が同じテーブルを囲い食べるが、ここで食事全般の作法から始まり、世間の常識や近所の出来事等々でまさに親が子供に躑とか、常識を教える大切な場所と時間帯であったと思う、特に箸の躑は、箸の先を他人に向けてない、茶碗に刺さない、箸と歯をぶつけて音を出さない、等々と徹底していた。又子供心に「箸」「茶碗」「座る位置」を与えられ何となく家庭内での地位が確定した瞬間でもあった。

今後、箸学会と私の関係はどのような展開になるかは、不確定要素だらけで予想は難しいが、当初のコンセプトを掲げて、広範囲に発展させるには、来春川口市コミー本社前に竣工する「国際箸会館」での、文化教育のソフト部分の充実と、その発信能力の大小できまると思う。発信力とは、一瞬に世界を駆け巡るホームページの利用は大きいと思うし、今までこの世の中に存在しなかった活動の内容を説明しなければならぬだけに、文章の説明案内だけに限らない動画、イラスト、絵文字、カラー等を上手に組み合わせる使い、老若男女、外国人も瞬時に理解でき、尚且つ簡単に改廃（状況の変化に）が容易なホームページ創りが大きな力ギをにぎると思う。

私も現在の人生「第四コーナー」を回ったところで、この箸の会のコンセプトを上手く実行完成できたら、一日も早く「第五コーナー（何もしない）」に移り最後の充実人生を全うしたいと思う。

【参考作品】

ふつと箸を思う

田中 正知 幹事

今、晩酌をやっている。お気に入りの箸で『のぞき小鉢の胡瓜の酢の物』をつまんだ。食卓の上には『角皿に載ったサンマの塩焼き』、『そば猪口に入った塩辛』もある。左手にはグラスを持ったままで、右手の箸を使って料理を味わう酒飲みを『左利き』と言うらしいが、まさにこの事と悦に入っている。

ふと、もし私が左手を不浄として使わず、右手の指だけ使って食事する民族だったらどうするか考えてみた。右手だけでグラスを持ち替えて料理をつまむことになるが塩辛を指でつまむと、指がべたべたになって、次の胡瓜が生臭くなるだろう。サンマはどうだ。目刺しや鮎なら頭から齧り付けるが、サンマはツライ。箸が何と便利なことか。

又、私がフォークを使って食べる民族だったら、フォークの金気は気にせず胡瓜も塩辛も食べるだろうが、流石にサンマの骨は手こずるだろう。箸が一番良い……！

待てよ！箸の使えない人が手こずるサンマを注文するはずがない。自腹で食う客は自分の慣れた食べ方に合わせて料理を選ぶはずだ！と気がついた。

つまり、まず食べ方があつて、その食べ方に合った民族料理が発達して来たのだ。確かに、箸を使う民族は、それぞれ味付けは違うものの様々な食材を使い、実に多彩な料理を楽しんでいる。料理が多彩なのは『箸で食べるからだ』とすれば合点がいく。

逆に云えば、ある民族が箸を使えるようになれば、手掴みでは食べられなかった料理が食べられるようになり、ひいては飢餓からの脱出も可能だという事だ。これは凄い！

そういえば、中世フランス王朝では右手のナイフで切り取った肉を左手で頬張るのが作法だったのを、イタリアのメデイチ家から嫁したカトリーヌ王妃がフォークの使い方を伝え、そこから今のフランス料理が発達したとか……。

と言う事は、我が『国際箸学会』は彼の王妃のフォークのように『箸を広め、食文化に幅を持たせ、以て全人類の飢餓を救わん！』という目的もあったのだ。

そのことに気がついたら、気持が高ぶり、手にしている箸が愛おしく、つまむ料理が一段と美味しく感じられ、今夜の晩酌は一人で盛り上がりすぎてしまった……。

#### 【参考作品】

家族箸

吉村 克巳 幹事

小学生の頃、自分ではいっただんな箸を使っていたのか、まったく覚えていないが、父の箸は覚えている。黒塗りの四角つぽい重い箸であった。父は、一点豪華な品を身近に置くほどの粹人ではなかったので、箸の材料はたぶん黒檀ではなかっただろう。

父は、夕方五時にもなるとテレビの前に座り、晩酌をしながら相撲中継、さらに野球中継を見るのが常で、私も横に座って酒の肴をつまみ食いするのが楽しみだった。

父は三年前に突如、世を去ったが、晩年、父の使っていた箸の記憶もなければ、それがどこに行っただかわからない。ということは、父が食べていた食事に私が関心がなかったわけで、ちょっと申し訳ないと思う。いま、私は夕食を迎えると、いち早く膳に付き、晩酌を始める。妻から、まだ準備中だからそんなに早く座らないでと叱責されながら、意地汚くお新香などをつまみ始める。そのため、私が家族みんなの箸を配る係になっている。中学二年になる息子は急に背が伸び、箸も長くなった。高校三年の娘は、まだ可愛い箸を使っている。

そのうち、私が配る箸も三膳になり、やがて二膳になるだろう。そのとき、本当の意味の夫婦の生活が始まる。戦々恐々としながらも、少し期待も抱いている。



【参考作品】

美しい箸つかい

岩倉 信弥 幹事

終戦の翌年、小学校に入る前の面談で先生が、「自分の名前をひらがなで書いてみて」と。思いっきり大きな字を書いた。「きみは左ギツチョかね」といきなり。祖母は「そうなんです」と恥ずかしそうに。「で、ごはんのときもそうかい」と聞かれ、「はい……」と祖母はうな垂れた。「まあいいでしょう。元気な字だから」ということで無事終了。

が、その夜、母は祖母から「あんたの躰が悪いから」とこっぴどく叱られていた。母はその頃、父の戦死で悲しみに暮れながらも、残された呉服屋の再開に向けとびまわっていた。「よろしくお願いします」と母は私を祖母に委ねる。その夜から私は、字を書くのもごはんを食べるのも右手になった。

私はこの秋、後期高齢者となる。そんな私が、箸の正しい使い方に目覚めたのは古希も近い頃。家内からは結婚以来ずっと、あなたの箸つかいはみつともないと言われてきた。娘たちに厳しく箸つかいを教えているのを、あるとき祖母に逆らわずしっかりと習っておけばよかつたのに、と悔しい思いをしながら眺めていた。

箸の正しいもちは、一本を鉛筆で字を書くようにもち、もう一本を親指の付け根の方から差し込んで箸先を揃える。こちらは動かさずに、鉛筆をもつような方を動かして先を閉じたり開いたりする。七十の手習いで、皿に載せた百粒ほど小豆をもう一つの皿に一粒ずつ移す。この単純な作業を朝食前に半年ほど続けたところ、「何とか見られるようになったね」と家内に。あれから三年が経つ。この頃やっと箸が仕事をすめるようになった。

古事記に箸のことが出てくる。竹でできた火箸のようなものだったと。神代の昔には漢字はまだなかったろうが、「はし」という日本語はあつたはず。広辞苑によると「はし」には、箸、橋、階、嘴、梯、端など

の漢字が当てられている。諸説はあるが私は最近、手の「端（はし）」のことを言ったのではと思うようになった。手の先端、すなわち指先代わりに使えるモノを指したのではないかと。

このように考えると箸の最終的役割は、手（身体）と一体となり思った通りに動くことにある。身を美しく書いて「躰」という。だから箸の動きも当然、身の内として美しくなければならぬ。家内はこういうことを承知で、娘たちに箸の使い方を教えていたのだろう。美しい日本の箸文化を伝えるのはやはり女性なのか、と、また悔しがった。そして、時折やつてくる孫娘の箸づかいもまた、実に美しい。

#### 【参考作品】

続・美しい箸づかい

岩倉 信弥 幹事

箸は、日本人が火を使うようになってはじめて手にした道具であろう。一本の竹か木を、Uの字に曲げて使うか二本にして使うかはともかく、人々が生きてゆくために、長きにわたり使い続けてきた極めてシンプルで有益な道具と言ってよい。そして神事やお茶事のなかで、箸は重要な役割を担い、日本文化の歴史を紡いできた。

古来日本では、仕草、立ち居振る舞い、竹まい、ということを大切にしてきた。いわゆる行儀作法である。庶民の間では「躰」と称し、子供が物心がつく頃から、親が生活の中での所作について口うるさく言うて体に叩き込む。躰ができていないで社会に出ると、「親の顔が見たいものだ」と蔑まれる。思うに躰は個を磨くための基本、なかでも「箸づかい」はその端緒と言えよう。

七十歳で一念発起して、箸の正しい使い方を身につけようと思いついた。箸づかいは実にむづかしい。技術がある。その「技」を磨くにはどうすればよいか、と、私なりに考えてみた。「技」という字は手偏に支

えると書く。手はふつう指先から肩口までを指すが、指先、手先、小手先でやるのは、悪いことをしたり未熟だったり気が入らなかつたりと、一般的には下品とされる。

手全体、すなわち腕が使えるようになる腕前があがったと言われる。が、それでもまだ名人とは言つてもらえない。技ありとは、腕を支えている体を使つて事にあたること。体の要が「腰」、この腰を据えて体全体を動かすと心がこもり勢いのある動きになる。腰が入るとはこういう様（さま）をいう。さて、どうすれば腰が入るようになるのだろうか。

「学習」の「学ぶ」の語源は、「真似る」という言葉からきているそう。誰でも小さい頃は、お父さんやお母さん、大きくなると先生や先輩の真似をしながら成長していく。「写生」は自然のものをそっくりに写すことを言うし、「模写」は先輩のつくった作品を正確に再現することを指す。いずれも徹して真似をすること。それを何度もくりかえしていくうちに、なぜ、どうして、というところまで迫っていく。そして自然や作者という相手の心の中にまで入っていくことになる。

また、「習う」は「馴れる」が語源だそう。同じことを何度もやるとそのうち馴れてくる。目をつぶつていてもできるようにになると、ひとりでに自信がついてくる。「身につく」とは、毎日々々、上手に着物を着る工夫をくりかえすと着物と体が一体になる、というところからきているそう。で、「板につく」は、能や歌舞伎の世界で練習に練習を重ねると、板（舞台）が自分のものになることを言うのだそう。

あらためて、優れたお手本を真似て体で覚えるまで馴れることの大切さを知った。腰が入るようになるには、生半可な努力ではできないということだ。まずは良いお手本を見つけ、学習を重ねることで基礎をしっかり身につけること、そこではじめて、その人なりの個性が創出される、ということだろう。間もなく喜寿を迎える。さあ次は、腰を入れて、孫娘に負けない「美しい箸づかい」に挑戦してみるか。

【参考作品】

続続・美しい箸つかい

岩倉 信弥 幹事

「箸つかい」を見ると育ちが分かる、とよく言われる。「箸つかい」が悪いと育ちが悪い、ということか。箸を使う本人より、その家庭での育て方が問われるというわけだ。家として恥ずかしいから、何とかしなければならぬ。そうしないと世間様に顔向けができない。日本人が昔から持つ「清貧」とか「潔さ」からくる「恥の文化」にも通じる。

うちの姑は「箸の上げ下ろし」にまでうるさく言う。嫁が嘆くという場面、昔のドラマに良く出てきた。

今では、うちの上司は「箸の上げ下げ」までうるさく言う、と若い部下が嘆く。一挙手一投足まで細かくうるさく指示をすることを例えて、この言葉は使われる。思うに「箸の上げ下ろし」は、人間の動きの大元、基本の基本ということになる。

一対（二本）の箸を一膳二膳と数える。お膳（一人前の食膳）に置かれるからであろうか。日本の箸の置き方は、膳に向かって左に先を、元を右にして真横に置く。これはお茶の作法からきているようで、もてなす側の亭主と客との間にその境界を示すための扇子を置き、これを「結界」としている。

「結界」は、仏教用語から始まったようだが、密教や神社でも同じ概念があり、聖なる場所と俗なる場所を分ける境目を示すのに境内や建物に段差を設けるとか、一般の家庭で縄飾りや鯛の干物を付けるのもそうである。役者や落語家が膝の前に扇子を真横に置き、観客に挨拶するのも同じことのようなのだ。

食膳の場合もそれに倣って、食べ物と食する人の間に「結界」をつくるため箸を置くのだそうだ。箸を右手で取り、結界を取り除き、両手を合わせて、両手の親指と人差し指の狭間に挟み、拝むようにして「いただきます」と一礼。食べ物と食する人が一体となるための習いである。箸に心が込められる。

「結界」とはもしかして、異なる二つの世「界」を「結」ぶことなのかも知れない、と思うようになった。

箸は、物を食べる道具であるとともに、こうした仲立ち（結ぶ）をする精神性の高い役割を担っているようだ。西洋の食卓では、ナイフとフォークを手に取りやすいよう縦に置く。合理的ではあるが、心の入る隙間もない。『美しい箸づかい』は目に麗しい。心を和ませてくれる。私が若いころ、仕事の悩みや苦しみの中から創り出した言葉に、「形は心なり」がある。物をつくる人の心は、形に表われるものだという意味でもあるし、さらに言うと、自分の心を形に表わせるほどの力量が必要、という気持ちも込めて用いている。

「形」には、それをつくる人の「心」が表われるもの、心を鍛えることが大切。そうした心掛けで日々感性を磨き、丁寧につくる努力を積み重ねると、自らが信じられるようになる。これこそ「自信」と言うもので、自ずと、行いにも表われてくるはずだ。

そんな心がけで、『美しい箸づかい』の習得に励んで八年、言うは易しで、なかなか思うようには行かない。自信も持てない。ままよ、『美しい箸づかい』は、娘や孫たちに任せることとして、せめて私は、家内のつくる手料理を『美味しく』『いただく』ことにしよう。