kikkoman

おいしい記憶をつくりたい。

おいしい記憶かるた

© Kikkoman Corporation © Koyama Tomoko

【熱くてたらこが 焼けちゃった】

息子の登山遠足の日。いつもは焼かないたらこを、その日はたまたま焼いておにぎりに入れました。帰った息子が一言。「お母さん、背中が熱くてたらこが焼けちゃた。」

あ

熱くてたらこが
焼けちゃった

【イカ売りの 声に呼ばれて 朝からイカ刺し】

北海道のイカがとれる場所で育った私。漁火でとれたイカを、自転車に乗ったおじさんが朝から「イカー、イカー」と叫びながら売りに来ていました。「食べたーい！」というと母は「じゃ買っといで！」とお金とアルミのボウル（入れ物）を持たせてくれました。朝の慌ただしい時間の中、母が刺身にしてくれたイカの朝ごはんを食べて学校へ行ったものです。今では考えられない、昔々の、おいしい、おいしい思い出です。

い

イカ売りの
声に呼ばれて
朝からイカ刺し

【うどんは「ふみふみ」お手伝い】

小学生の頃、香川出身の祖父が手打ちうどんをよくつくってくれました。生地の上に乗り、しっかり「ふみふみ」するお手伝いをしたことが懐かしい…。

う

うどんは
「ふみふみ」
お手伝い

【縁側で つくしのはかま 取る私】

つくしのはかまを取るのは私の仕事で、爪がほんのり茶緑色になるのが、毎年春の恒例。「つくしの卵とじ」が一般的ですが、わが家では母と祖母が佃煮にしてくれました。和風だし・砂糖・しょうゆ・料理酒で煮て、仕上げにかつお節。「あんなに、はかま取ったのに、少なくなっちゃった」と私は少々がっかり…あたたかいご飯にもお茶漬けにも、おいしい「春の苦み」です。

え

縁側で
つくしのはかま
取る私

【オムライス 名前長いの 羨ましい】

母がつくるオムライスにはいつもケチャップで名前が書いてありました。兄二人はひらがな四文字で、私はひらがな三文字…「なんかズルイ！」といつも思っていました。そういう私の娘の名前はひらがな二文字！一人っ子なので、たぶん「ズルイ！」とは思っていないと思いますが…。

お

オムライス
名前長いの
羨ましい

【かき氷 ブルーの舌で 笑いあう】

梅雨の合間、蒸し暑さに耐えきれずに母と入った商店街のかき氷屋さん。私はブルーハワイをいただきました。ひんやり冷たい一口目の甘さが体にしみていく感じがたまらなくて、夢中で氷をかき込みました。青くなった舌を見せあって顔を見合わせ、大笑いしたあの瞬間。夏の香り、氷の音、母の笑顔が、今も私の「おいしい記憶」です。

か

かき氷
ブルーの舌で
笑いあう

【帰国後すぐに
空港で食べた しょうゆラーメン】

20年前メキシコとアメリカに新婚旅行に行き、そろそろ日本の味が恋しくなった頃に帰国。到着後すぐ、空港でしょうゆ味のラーメンを食べました。あのときのおいしさは忘れられません。

き

帰国後すぐに
空港で食べた
しょうゆラーメン

【クルトン山盛り 父のポタージュ】

父のつくるポタージュスープには、食パンを細かく切って揚げたクルトンが山盛り入っていました。クルトンがスープを吸ってしまい、ポタージュで味つけしたクルトンの前菜のようでした。それだけでお腹いっぱいになるほどでしたが、その後まだまだ続くご馳走も食べ、子どもの食欲とは恐るべきもの…。わが家は父子家庭でしたが、父のつくる食事はどれもおいしく、手の込んだ愛情たっぷりのご馳走でした。

く

クルトン山盛り
父のポタージュ

【ケンカでケーキを置き去りに】

小学生の頃、誕生日に一つ下（小学一年生）の弟と大好きなケーキ屋さんに行って、それぞれ好きなケーキを選んで買いました。店を出たあと、ケーキの箱をどっちが持つかでケンカになり、結局箱をその場に置き去りにして帰宅。母に「残念！じゃあ今日はケーキなしの誕生日だね」と言われ、慌てて探しに行ったらケーキ屋さんが預かってくれていました。「良かった～！」となり、二人でお礼を言って無事帰宅。おかげで誕生日にケーキをおいしく食べることができました。今でも時々思い出す笑い話です。預かってくれていたケーキ屋さんに感謝。

け

ケンカでケーキを
置き去りに

こ

コロッケの日は
家族が総動員

【コロッケの日は 家族が総動員】

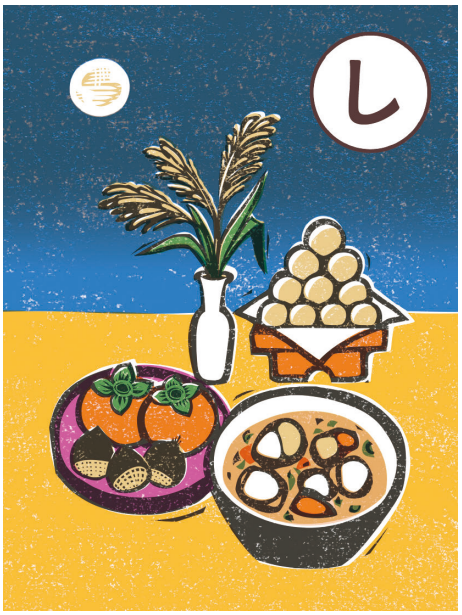
世界一おいしい母のコロッケ！ 子どもの頃、コロッケの日は毎回きょうだい三人合所に集まって衣付けのお手伝いをしていました。「今日は私がパン粉！」「私は卵！」「僕は小麦粉！」と担当を決めて、母は揚げる係。衣付け隊の仕事が終わると、揚げたてを一つずつつまみ食いしたものです。ポテトとひき肉に野菜も入ったタネは少しクリーミーで、あつあつサクサクの衣と合わさるとまさに絶品！最高においしいひとときでした。

さ

さんま焼く
僕は猫の
見張り番

【さんま焼く 僕は猫の見張り番】

70年近く前、五歳ごろのこと。魚を焼くときは火を起こし家の外でという時代。さんまは特に煙が出るので必ず屋外で焼きました。末っ子の私は母に命じられて、さんまが猫に盗られないように見張り番です。あたりをキョロキョロ、どこにもいないか、隠れていないか、真剣です。母がやってきて「さんまが焦げているじゃない、見ていなかったの？」と言われました。あ～猫も警戒しなければいけないけど、焦げるのも見ていなければいけなかったんだと、そのときやっと気が付きました。



し

十五夜は
団子 けんちん
柿に栗

【十五夜は 団子 けんちん 柿に栗】

わが家では、十五夜のお供え物は「月見団子・秋の果物・けんちん汁」でした。母は米粉の団子や、畑で採れた里芋や野菜のけんちん汁をつくってくれました。すすきを母と一緒に採りに行ったのも、秋のおいしくて楽しい思い出です。

【好きなもの バンズにはさんで まるで辞典】

食卓にバンズと具材を準備して「好きなものをはさんで、好きなようにつくっていいよ！」と家族に言うと、わが家はみんな欲張って全部のせ（全部入れ？）。あの分厚い国語辞典のような厚さのハンバーガーができあがります（笑）。

す

好（す）きなもの
バンズにはさんで
まるで辞典（じてん）

【「せ」はしょうゆ】

和食の味つけの基本となる調味料の順番「さしすせそ」を家庭科の授業で学びました。「せ」はしょうゆだと聞いて、「え？なんで？なんで？」とみんなでザワザワしたことがとても記憶に残っています。「せ」は「せうゆ＝しょうゆ」なのですね。

せ

「せ」はしょうゆ

【祖母の のり巻き弁当】

遠足や運動会など催し物があるときは、いつも祖母の「のり巻き」弁当を持参していました。早朝から酢飯をつくり、高野豆腐にしいたけ、卵焼きと短冊切りのきゅうり。のりは軽く火で炙って…酢飯を冷ますのは私の係でした。慣れた手つきでくるくると巻いた祖母ののり巻きは愛情がたっぷりでとてもおいしかったです。のり巻きをお弁当に持って行っているのは私くらいで、友だちからいつもおかずと交換のリクエストがありました。祖母から教わったのり巻きは懐かしく、時々自分でつくっています。

そ

祖母（そぼ）の
のり巻き弁当（べんとう）

た

食べたぞ！
たんぽぽ！

【食べたぞ！ たんぽぽ！】

遠方に住む大好きな祖母が泊まりにきてくれたときのこと。近所で摘んできたたんぽぽを天ぷらにしてくれました。味はほろ苦かったのですが、いつも身近にある「たんぽぽ」が食べられることを初めて知り、興奮して「たんぽぽを食べたぞ！」という気持ちが湧き上がってきました。

ち

父は
ギョウザ名人

【父はギョウザ名人】

私の父は若い頃料理人でした。大病をし料理人はやめてしまいましたが、時々家族のために夕飯をつくってくれていました。中でもギョウザは格別においしかったです。タネは大量の玉ねぎのみじん切り、あとは少しのひき肉とにらのみ。約二百個のギョウザを包む指先は職人技。均等なヒダと大きさ。一生懸命マネをして包んでいましたが、父にはもちろんかないませんでした。認知症になってからもギョウザを包む技術は衰えませんでした。また父の包んだギョウザを食べたいです。

つ

つるつると
すすれない
わが家のそば

【つるつると すすれない わが家のそば】

一年に一度だけ家族全員で料理をする。それは年越しそばづくり。子どもが生まれてからつくり続けてきた。…と言えば聞こえはいいが、細くて長いそばらしいそばには未だ出会えていない。だからゆであがりの時間までは、家族でその年の「そばの長さ予想」をする。食べ始めて少しでも長いそばをつまめたときは歓声が上がる。誰かが仕込んだ小判型のそばもお宝だ。つるつるとすすれなくても、15年打ち続けたわが家の年越しそばは愛おしい記憶。

【徹夜の勉強　支えてくれた　卵焼きのあたたかさ】

深夜のデスクで、分厚い教科書と向き合いながら「もうダメだ…」と心が折れそうになったとき。いつもは小言が多い母が、無言でそっと置いてくれたのは、まだほんのりあたたかい卵焼き。一口食べると、砂糖のやさしい甘さが疲れた体にしみ渡り、涙が出そうになった。味つけはいつもと同じなのに、なぜか特別においしく感じた。あの味は、私を奮い立たせてくれる母の魔法だったのかもしれない。今でも疲れた日は、甘い卵焼きを焼いて、あの日のあたたかさを思い出している。

て

徹夜の勉強
支えてくれた
卵焼きの
あたたかさ

【遠くにいても 日曜日のカレーは一緒！】

単身赴任のお父さん。まだ小さい子ども二人となかなか会えません。でも日曜日の夜ごはんは、お父さんもお母さんもそれぞれカレーを用意して、テレビ電話越しに家族一緒にカレーを食べます。

と

遠くにいても
日曜日の
カレーは一緒！

【夏の定番は なすの煮びたし】

夏になると、決まって思い出すのが、母がつくってくれたなすの煮びたしだ。クーラーもなかった時代でキッチンの火の前に立つ母の額には、いつも小さな汗がにじんでいた。冷やされてつややかに油を吸ったなすが、だしの中に静かに沈んでいる。ひと口食べると、じゅわっとうまみがひろがり、暑さでバテた体にしみ渡った。母はいつも、包丁でなすの皮に細かく切れ目を入れ、「こうすると味がしみるのよ」と笑っていた。その手際や香り、食卓の景色までもが、今でも鮮明に浮かぶ。暑い夏が来るとあのなすのおいしさを無条件で思い出す。私の真夏の味である。

な

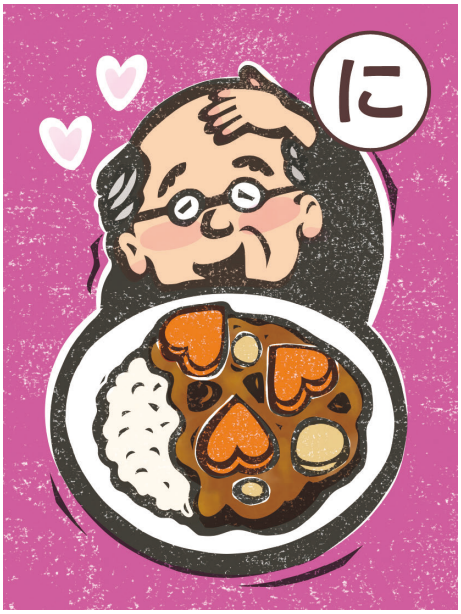
夏の定番は
なすの煮びたし

【にんじんハートの バレンタインデー】

高齢者ばかりのわが家。バレンタインデーにチョコレートはあまり好まれないので、いつも夕食にハートのにんじんを入れています。オムライスに添えたり、カレーや、シチューに入れたり…。肉じゃがに入れたこともありました。ハートのにんじんを見ると忘れっぽくなった両親も「おっ！今日はバレンタインデーか!?」と、毎年の恒例に日付をバッチリ思い出します！

に

にんじんハートの
バレンタインデー



【ぬいぐるみにも あーんってして】

子どもたちが小さいとき、食卓には必ずお気に入りのぬいぐるみがありました。私が子どもたちに食べさせて「おいしい？おいしいねー」。子どもたちがぬいぐるみに食べさせて「ぬいぐるみちゃんもおいしいねー」。子育てをぬいぐるみに助けてもらっていた日々でした。

ぬ

ぬいぐるみにも
あーんってして

【ねじりはちまき へい いらっしゃい】

小さい頃、手巻き寿司が大好きだった子どもたち。ねじりはちまきをしてあげるとかわいい声で「へい！ いらっしゃい」。お寿司屋さんごっこをしながらの手巻き寿司でした。

ね

ねじりはちまき
へい いらっしゃい

【のり巻きの はじっこ】

母がつくるのり巻きは両端に具がはみ出していたので、真ん中よりたくさんの具が食べられて、とても得した気分になりました。母は末っ子の私に、こっそりお皿に盛りつける前のはじっこを渡してくれて、それを頬張る嬉しさとおいしさに、のり巻きの日はワクワクしながら母の後ろで見ていたものです。「最後の晩餐は、そののり巻きのはじっこ」と、母にお願いしていた幼い頃の私。懐かしく母を思い出すのり巻きです。

の

のり巻きの
はじっこ

【母と二人の ピクニック】

小学一年生の頃の記憶です。私は三姉妹の末っ子。幼い自分より、母は姉二人と話しているときの方が楽しそうに見えて、いつもちょっぴりさみしい気持ちを抱えていました。ところが給食がなかったある日、学校から帰ると「お外で食べよう」と母がお弁当をつくってくれていました。「私と二人で食べるためにつくってくれたお弁当…！」母の気持ちがとても嬉しかった。二人のピクニックは、40歳になった今でも忘れられません。

は

母と二人の
ピクニック

【干物はおじいちゃんの味】

魚屋を営んでいた祖父の家に行くと、いつも朝ごはんに干物を出してくれました。天日で干した祖父お手製の干物はほどよい塩加減で、特に日が当たったところがとてもおいしかったです。鯵の干物を食べるたびに、大好きだったあの味を思い出します。

ひ

干物は
おじいちゃんの味

【藤棚の 下で食べた
手づくりぼたもち】

子どもの頃、春休み、夏休み、冬休みには必ず、祖父母宅に泊まりに行っていました。春休みに、庭にある藤棚の下にゴザを敷いて、藤の花を愛でながら、祖母の手づくりぼたもちを食べました。

ふ

藤棚の
下で食べた
手づくりぼたもち

【平成最後のたいやき】

平成最後の日、友だちと一緒に街を歩いていて、ふと小さな屋台のたいやき屋さんを見つけました。外はパリッと香ばしく、中のあんこはぎっしり。手に取った瞬間のあたたかさに冷たい風も忘れるほどほっこりしました。平成の思い出を振り返りながら、口に広がる甘さと香ばしさをかみしめると、なんだか新しい時代への期待も胸に芽生えた気がしました。その一口が、友だちとの笑い声と一緒に、特別な記憶として心に残っています。

へ

平成最後の
たいやき

【ポンの音
パンパンにふくらんだ お米たち】

自宅近くの家で、時々ポン菓子をつくっていました。その音がしたら、お米とお砂糖と大きなビニール袋を持って、飛んでいきました。おじさんが金づちを振り上げたら耳をふさぎ、飛び出してくるパンパンのお米を見ていました。溶かした砂糖をからめてできあがった、甘くてあたたかいポン菓子。子どもの頃の楽しいおいしい思い出です。

ほ

ポンの音
パンパンに
ふくらんだ
お米たち

【幻の スープの名前は サムゲタン】

小さい頃、熱を出して寝込むと母は鶏肉とお米の入ったスープをつくってくれました。「金田式スープ」と言っていました。プロ野球の金田投手がテレビで紹介したと聞いた覚えがあるのですが、レシピを教わる機会もないまま、母はこの世を去りました。懐かしいこのスープに再会したのは、なんと韓国好きの娘の家。早くに逝った母とは会ったこともない娘が、あの幻のスープを私につくってくれたのです。亡き母に再会したような感激で、涙の味のサムゲタン（参鶏湯）となりました。

ま

幻（まぼろし）の
スープの名前（なまえ）は
サムゲタン

【みそ汁の 中から わかめの万国旗】

母は、仕事から帰ってくるとすぐに夕飯の支度をした。お腹をすかせている私と妹に「できたよ～」と言って食卓にご飯とおかずとみそ汁が並べられ、みんなで「いただきます」。ある日、みそ汁を飲もうとした父が「これは何だ？」と箸ですくったのは、切りきれなかった長いわかめ。みんなで大笑い。でもそれは、早くごはんを食べさせてあげたい、と急いでつくってくれた母を応援する万国旗のように見えた。

み

みそ汁（しる）の
中（なか）から
わかめの万国旗（ばんこくき）

【息子 手合わせ カニいただきます！】

息子の四歳の誕生日に、こだわりの漁師さんからセコガニをお取り寄せしました。息子は本物のカニを見たことも食したこともありません。発泡スチロールの箱の中のカニさんたちはゴソゴソと動いており、一匹は箱から脱走しかけるくらい元気でした。活きのよさに驚きつつも楽しそうな息子。「お命を頂戴する」という食育のためにも大切に食べてほしい、という漁師さんの願い通り、ゆでるときも隣で見守りお手伝いをしてくれました。そして、きちんと手を合わせて「いただきまーす」と。鮮度抜群のセコガニをお誕生日のご馳走としておいしそうに食べていました。当初は、セコガニは私のお酒のアテとして…という想いも半分ありましたが、購入してよかったです。

む

息子（むすこ） 手合（てあ）わせ
カニ
いただきます！

【めはり寿司 ふるさと紀州の郷土料理】

父の故郷、和歌山の郷土料理です。子どもの頃おじいちゃんの家に帰省したときに食べた「めはり寿司」は、大人になった今も懐かしく、シンプルですが印象に残るおいしいお寿司です。また和歌山へ行きたくなりました。

め

めはり寿司
ふるさと紀州の
郷土料理

【餅つきで 迎える新たな年】

実家にはおじいちゃんが山から採ってきた木でつくったという大きな杵と臼がありました。毎年年末になるとその大きな杵と臼を出してきて、餅米を蒸し、家族総出でお餅をついていました。小さい私には杵が重すぎて、なんとか振ってはみるものの、臼に当ててしまったり…。だけど、できたてのお餅の味は格別！年が明ける前は磯辺餅や、おじいちゃんの故郷でよく食べられている納豆餅に。年が明けるとお雑煮やおしるこにして。そして鏡開きでは、自分でつくった不格好だけどおいしいお餅を焼いて食べる。そんな年末年始を過ごしていました。実家を出た今は市販のお餅を食べますが、やはり年の瀬が近づくとあの楽しいお餅つきを思い出し、なんとなくわくわくした気持ちになります。

も

餅つきで
迎える新たな年

【やまいもとろろで 育った兄弟】

僕ら兄弟が帰宅すると、おばあちゃんはテレビの前に座っていて、よくすり鉢でやまいもをすりながら「お帰り」と言ってくれた。やさしい味わいのとろろ汁をつくってくれて、兄弟三人で食べた。おばあちゃんは山育ちで、他にもご飯を炊くときにアケビをのせたアケビご飯や、山の実のむかごを混ぜたご飯など、今思えば滋味深い料理をよくつくってくれた。とろろ汁を食べると、テレビの前のおばあちゃんの姿を思い出す。

や

やまいもとろろで
育った兄弟

【友人が教えてくれた　母のお弁当の底力】

小学生の頃、母が毎日つくってくれていたお弁当。正直、友だちのカラフルで華やかなお弁当がうらやましくて、母の地味なお弁当はあまり好きじゃなかった。だけど、どんな日でも必ず入っていたのが、甘くてふわふわの卵焼き。卵焼きだけはいつも一番最初に食べていた。ある日、遠足で友だちとおかずを交換することになって、私は母の卵焼きを自信なさげにおずおずと差し出した。すると友だちが「なにこれ、めっちゃおいしい！」と目を輝かせた。その一言で、はじめて気づいた。私が当たり前のように思っていたあの卵焼きは、母が朝早く起きて、毎日心を込めてつくってくれていたものだったのだと。

ゆ

友人が
教えてくれた
母のお弁当の
底力

【よもぎ餅 摘んでつくった春の記憶】

春になると和菓子屋さんやスーパーに並ぶよもぎ餅。この香りをかぐと、子どもの頃に祖母とつくった記憶が一気によみがえります。朝のうちによもぎを摘んだらきれいに洗って、お餅をついて、あんを炊いて…時間も手間もかかる大仕事でしたが、その分おいしさもすごい！祖母の愛情が詰まっていたなぁ…と、今も心がじんわりあったかくなる春の記憶です。

よ

よもぎ餅
摘んでつくった
春の記憶

【ライ麦パンと パン屋のお姉さん】

夏休みの自由研究に近所のパン屋さんでパンづくり体験をしました。パン屋のお姉さんが生地のこね方から成形まで優しく丁寧に教えてくれて、楽しくつくることができました。パンを大きな釜で焼いている間、お姉さんと学校のことやパンのことなどたくさん話もしました。釜からパンのいい香りがしてきて、できたてのライ麦パンをお姉さんと一緒に「おいしいねっ」て言いながら食べました。今でもライ麦パンを食べると、お姉さんとパンをつくった夏休みを思い出します。

ら

ライ麦パンと
パン屋のお姉さん

【りんごの皮は 努力の成果！】

娘が中学一年のとき、家庭科の時間にりんごの皮むきのテストがあり、前日に猛特訓。不器用な娘ですがその分負けず嫌い。何度も何度も挑戦してやっと途切れずに薄くむけました。練習の成果で残ったのは五つのりんごとたくさんの皮の切れはし。全部煮詰めてりんごジャムをつくりました。娘の努力の成果のジャムは、ちょっぴり苦味もあって、とってもさわやかな味でした。

り

りんごの皮は
努力の成果！

【留守番の夜 フライパンサイズの ハンバーグ】

小学生の頃、母が不在のときの夕食は、決まって大好きな手づくりハンバーグでした。母がフライパンの大きさのハンバーグをつくっておいてくれた時は、お留守番の寂しさを忘れるほど嬉しかったです。

る

留守番の夜
フライパンサイズの
ハンバーグ

【れんこんの 肉詰め最高！ ありがとう！】

子どもの頃はれんこんの煮物があまり好きじゃなくて、はじによけていました。そんなときに母がつくってくれたのが、れんこんの穴にお肉を詰めてフライにしたもの。おいしくて、姉妹で奪い合うように食べました。自分で料理をつくるようになって、れんこんの下処理などいろいろ手間暇かかっていたんだなと気づきました。

れ

れんこんの
肉詰め最高！
ありがとう！

【炉端を囲む いとこたち】

子どもの頃遊びに行った母の実家には広い板の間があり、その真ん中には囲炉裏がありました。おばあちゃんがそこに大きな鍋をつるしてつくってくれたのは、野菜や肉がいっぱい入ったけんちん汁。いい香りがしてくると、いとこたちは遊ぶのをやめて囲炉裏のまわりに集まって、賑やかにおかわりをしました。

ろ

炉端を囲む
いとこたち

【わが家の から揚げ戦争】

わが家の食卓でから揚げが出るときは戦争だった。誰が何個食べたか、目を光らせる兄妹たち。最後の一個になると全員が沈黙し、フォークを握りしめる。勝負は早い者勝ち。ある時兄に先を越されて泣きそうになっていたら、母がそっとキッチンから「隠しから揚げ」を一個持ってきてくれた。「あんたにも勝たせてあげないとね」と。その味は、どんなごちそうより格別だった。今は自分が母となり、子どもたちがから揚げで争う。あの頃と同じ風景が、また食卓に広がっている。

わ

わが家の
から揚げ戦争

【「んま！」が おいしいの最上級！】

一歳の息子に毎日ごはんをつくって食べさせて片付けて、日々のごはんづくりに疲れてきた頃、ごはんを食べていた息子が「んま！」の一言。それまでもハンドサインでほっぺを触って「おいしい」を伝えてくれてはいましたが、言葉で伝えてくれると嬉しさ倍増！毎日のごはんづくりは大変ですが、息子の「んま！」が聞けるように今日も頑張っています。

ん

「んま！」が
おいしいの
最上級！