

# 白 飯



佐佐木邦子

仕事柄、学生の書いた文章に接することが多い。あるとき「どんぶりに山盛りの白飯（しろめし）を食べる」という表現に出会った。おかずなしでご飯を食べる、という、少々気の毒な状況をいうのだそう。

今の若者はこういう言い方をするのか、とちょっと驚いた。「どんぶり一杯の白飯」は私にはまさに理想的なものに思え、筆者が言おうとしていることが即座にはつかめなかった。

少し昔、混じり物のない米の飯は贅沢だとしてめったに食べない土地は、どこにでもあった。死期の近付いた病人の耳もとで竹筒に入れた米を振り、米の音を聞かせたという話も、聞いたことがある。米はそれほど貴重で、これを腹一杯食べることが、長い間庶民の夢だった。食べ物が十分ある現代だって、飯と言わずにわざわざ「ご」を付けて「ご飯」という。

今でこそ米は人が食べるけれど、かつては神様の食べ物だった。死にそうな病人の耳もとで米を振ってやるのは、高価な米を食べさせることができないからせめて音を、という意味だけではないだろう。米が人を越えた大きな力を持っていたから、米の力による病気の回復を祈ったのだ。

人生の大事な節目にも、しばしば米が登場してくる。赤ちゃんがオギャーと生まれて百日目、ご飯を炊いて食べる真似をさせる。結婚式のときは新郎新婦に山盛りにしたご飯を食べさせ、末長い幸せを祈る（三三九度の風習は後になってからのものだ）。人が死ぬと枕もとに山盛りにしたご飯を供え、あの世へ旅立つための力を付けさせる。

米をそのまま食べるだけではない。糯米ともなれば、搗く割合や食べ方によって名前が違った。100%搗けば餅だが、半搗きにして笹の葉にくるめばチマキ、茗荷の葉なら茗荷餅。同じように小豆をまぶしても、牡丹の季節にはぼたもち、萩の季節にはおはぎと呼びならわした。時代が下るほど人の楽しみに力点が置かれるようになったけれど、ひとつの材料を細かく大事に使い分けるのも、米が神に等しかったことの名残だろう。チマキもぼたもちもおはぎも、季節の節目に食べるが多かった。節目には魔に付け入れられることも多いから、米でなければならなかった。

ところで現在。貧しい若者がおかずなしでポソポソ食べる一人ぼっちのご飯を、白飯と呼ぶとか。しかし数百年に渡る米の力が、一気に消えることなどあり得ない。余分なものを加えず、神の力だけをストレートに食べているようなものだ。少々寂しく見えようが、大いなる未来がすぐそこまで来ているのではないかと思う。