

院外茶話

vol.68 平成 23 年 1 月 1 日

新春

東京オリンピック 昭和篇



ご存知、金メダルの女子バレー。

街は閑散として、開いているのはホテルのレストランと牛丼屋くらいのもの。車なんかどこにも走っていない。デパートも三が日は休みと決まっていたけれど、これは昭和の中頃までの風景。最近では元旦から福袋が巷にあふれるようになった。

晴れ着と初詣の賑わいは相変わらずだけれど、カルタと凧揚げはすっかり見なくなった。百人一首はどこにいったか。

時代が変われば暮らしも変わる。賀状の代わりに届くメールには絵文字が踊る。

若者の言葉使いにケチをつけ始めると、年の証拠と言われるけれど、何であれ年をとれば、変化を嫌うのは当たり前。

永井荷風が NHK のアナウンサーをこき下ろしていたけれど、こき下ろされたアナウンサーは、また今のアナウンサーの言葉づかいをこき下ろしているに違いない。

カルタや凧揚げで遊んだ昭和 39 年。東京オリンピックの最終日はマラソンだった。スポーツの実況放送をするアナウンサーの声には独

特の音律があって、モノクロで映し出される選手達の様子を伝えていた。

40 キロ以上を走りきって、最初に国立競技場に戻ってきたのは、アベベ選手。ついで、日本の期待を一身に背負った円谷選手だった。

明らかに疲れ切った表情でゴール寸前、イギリスのヒートリー選手にかわされて銅メダルに終わるが、それでも熱狂的な歓迎を受けて、女子バレーや男子体操とともに、昭和のヒーローとなった。

祝賀パレードをやっている間はよかったけれど、二匹目のドジョウを狙った自衛隊の上層部は、次のメキシコオリンピックの出場を命ずる。そして、円谷選手の生活は一変した。

二年後に控えていた結婚は破談になり、許婚に送った思い出の品々はある日、一つの段ボール箱に入れて返された。その後、度重なる怪我で満足に練習もできなくなり、ついにあの有名な遺書を残してこの世を去った。



ゴール前の円谷選手。

「父上様、母上様、三日とろろ美味しゅうございました。干し柿、餅も美味しゅうございました。

.....

幸吉は父母上様の側で暮らしとうございました。」

銅メダルよりも強烈な印象が残る遺書で、国旗を背負って戦った、悲しいヒーローの詩だった。

こんな悲壮感あふれるヒーローたちの様子が、少し変わってきたのは、やわらちゃんの登場あたりからだと思う。日の丸を背負って、勝たねばならぬという選手は少数派で、今オリンピックの選手たちは、テレビカメラに向かって手を振って、出かけて行く。もちろんプレッシャーは感じているだろうけれど、マイクを向けられれば慣れたもの。

「楽しんできたいと思います。」

判で押したような答えで、スポーツは根性という時代を過ごした先人は、苦虫をかみつぶしたような顔をするかもしれない。

確かに練習にも国費を使って、特別な扱いを受けて、みんな一緒に楽しんでくるのもどうかと思うが、円谷選手のような生活を見せられると、胸が痛んでいけない。

観客もそれなりに変わって、競技が終了すれば、これまた判で押したように「勇気をもらって」、「元気をもらって」、はいピース！

オリンピックに限らず、野球のWBCにもサッカーの世界カップにも「楽しんでくる」選手はいっぱいいるけれど、私が知る限り、真剣勝負の場でも楽しむと、最初に言ったのはタイガー・ウッズであった。

プロのゴルファーとは常に重圧にさらされていて、オリンピックのように、一生に一度という問題ではない。選手が長期間にわたって戦い、よい成績を保ち続けるためには、苦しんではいけません。スポーツ選手は競技を、スポーツ選手でない人は仕事を「楽しむ」のが、全く正しい方法である。

そういう私も昨年は身体を患って、少し辛かったけど、今年こそ楽しんで仕事ができる一年でありますように。

餅

徳川家康は、駿河の安倍川添いにある茶店に立ち寄って食べた黄粉餅が、たいそう気に入った。以来、黄粉で味付けをしたものを、安倍川餅と呼ぶようになった。

子供の頃、年末の最大の行事は、大掃除と餅つきであった。

広尾にあった我が家は、同じ敷地に親戚が三大家族で住んでいたもので、14名の大集団。人手はいくらでもあった。

餅米を蒸す人、つく人、返す人。その周りで遊ぶ子供たち。

餅はつきたてが一番旨い。でも、この場合、ついたそばから、熱いうちに食べなければならぬので、手の込んだ味付けはできない。

大根おろしと黄粉のどんぶりが用意してあって、餅がつきあがると、子供たちは勝手にまめるめて、どちらかのどんぶりにつけて食べた。おろしをつければ辛み餅、黄粉につければ安倍川餅。あんこがなかった理由は、多分、小豆を煮るのが面倒だったからだと思う。

大量につき上がった餅は平べったくにして、固くなりかけた頃を見計らって、適当な大きさに切り分ける。これが切り餅。年が明ければ毎日の主食になる。

朝は決まってお雑煮。昼は磯部巻きにするけれど、飽きてくると砂糖醤油につけてみたり、油をひいた鉄板で焼いてみたり。

どれも正月の風物だったけど、今は火鉢がない。ガスで焼こうにも、最近のガスコンロは安全装置が作動して、網で焼くと自動的に火が消える。魚を焼くオーブンを使えばいいのかな？

こうして餅を食べるのも、一週間で限度。放っておくと乾いた餅はひび割れて、黄緑色のカビが生える。

ひび割れたかけらは、小さく切って油で揚げ、塩をふれば揚げ餅になって、これはおやつへの代わり。そのカビを防ぐためには、餅を水につけておけばよい。でも、水餅はびちゃびちゃになって、焼いたときに網にこびりつく。

こうなったら、茹でて柔らかくして、再びつきたての時のように、大根おろしでからみ餅。

餅しかなかった時代だから、いろいろな食べ方を考えたのだと思う。

