

IV 家族のかたち 家族の肖像



ふたたび歩き出すとき 東京の台所

212頁-221頁

〔古書店店主・38歳（女性）。分譲戸建て・3DK・JR内房線・館山駅・千葉県館山市。入居1年・築年数25年。夫（自営業・38歳）とのふたり暮らし〕

家族の肖像

最初に取材したのは、彼女の祖母宅の台所だった。当時八一歳。江戸川区葛西の庭付き一軒家に夫（八三歳）と息子（五二歳）と住んでいた。

おばあちゃん子だという孫のチヒロさんからの推薦応募である。近所に住む祖母は、いなり寿司など人から頼まれるほど、料理上手のもてなし好き。赤飯、うな重、天ぶらに唐揚げ、なんでも手作りでおいしい。毎週のように土曜か日曜は祖母宅でご飯を食べる。近年はパーキンソン病を患い、不自由ながらも台所に立ち震える手で包丁を握り、重い鍋を持ち上げている。取材に祖母を推薦したい、と綴られていた。

応募メールはさまざまな人から届く。そのなかでも、行間からも祖母への愛があふれ出る

ような、ひとときわ純度の高い文章だった。

早速訪ねたのが二〇一九年のこと。

以降五年、一回にわたりふたりを追うことになろうとは、予想だにできなかった。『東京の台所』の後、『令和・かぞくの肖像』(OIL MAGAZINE by CLASKA) でチヒロさんと祖母を定期的に取材することになったのである。

後者の連載では、三、四カ月に一度、彼女と祖母を訪ねた。短いスパンながら、ふたりを囲む環境は、ゆくたびに大きく変化していて息をのんだ。

五年の間に祖母は、夫と息子をあいっいで亡くし、高齢者の療養型施設へ。その間に、チヒロさんは「もっと自然ゆたかなところで暮らしたい」という夫の意向で、葛西から千葉に移住。歩くことや発話が困難になった祖母を放っておけず、いつでも見舞えるようにと今度は千葉の介護施設へひきとる。

その後祖母への取材は、感染リスクに配慮してやむなく休止に。気力をなくした祖母が施設の鴨居に紐をかけ、自ら命を絶とうとしたことは最後の取材で聞いた。

媒体の終了に伴い、連載が途中で終わった。

二〇二三年一〇月、病院で息を引き取った旨を彼女からのメールで知る。

初めて会ったときは、インタビュ어가終わるやいなや、「疲れたでしょう。さあどんどん食べて」と、ふかふかの小豆がたっぷり入った赤飯、醤油と味噌みりんがよく沁みた手作りのあら

れをちゃぶ台に並べてくださった。

「私の料理なんてデタラメで、なんでもないので、病気をして、宅配のお弁当をたのんだら味気なくて味気なくて。思うように手足が動かなくても、自分で作ったほうがおいしいって思いましたね」と笑っていた。

帰りには昔の葛西の特産物だというひじきの煮物と海苔、鏡餅を干して揚げたあられをたくさん持たせてくれた。人が来たらもてなすのが常で、チヒロさんは、あるとき立ち寄ったら背広姿の男性に食事を出して親しげに語っているので誰かと思ったら、保険のセールスマンだったんですよ、と教えてくれた。傍らで祖母が声をあげて笑った。

いなり寿司を次々平らげる私を、にこにこ嬉しそうに見ていたあの方が、たった五年で体力をなくし、台所に立つ気力をなくし、言葉を失い、旅立った歳月の短さをやりきれない思いで噛み締めた。チヒロさんの悼みの深さは、想像のしようもない。

ふたりは、祖母と孫という関係以上の、強く激しい特別な絆で結ばれていた。

はからずも継続取材をすることで見えてきたチヒロさんの心の変化、「亡くなった母や祖母が本当になりたかったのは、今の私じゃないかって時々思うんです」と語る千葉での生活と台所を記すため、館山に向かった。真っ青な空にもくもくと入道雲が終わらぬ夏を主張する、残暑厳しい八月一五日だった。



家族の肖像

祖母の向こうに亡くなった母をみる

「おばあちゃんの向こうに、亡くなった母を追いかけていたことに気づいた」とチヒロさんはかつて語っていた。

彼女は小学生のとき、母（祖母の次女）のうつ病が原因で両親が離婚。妹ふたりと父の元で育ち、大学生のときに母は暮らしていた祖母宅で命を絶った。

祖母が男手ひとつを案じ、毎朝自転車で孫の弁当を届けにきたのは高校時代のことだ。孫には会わず、そっと自転車のかごに弁当を入れる。部活で遅くに帰宅するチヒロさんは、空の弁当をかごに入れておく。祖母は翌朝、つくりたての弁当と空の箱を交換する。

「おばあちゃんのお弁当はとびきりおいしくて、毎日楽しみでした。冬の朝、震えながら遠くの角で私を見守っていることもあった。声はかけない。ひと目見て安心したかったんでしょうね」

話を聞きながら、彼女は弁当に一縷の癒やしを感じたかもしれない、では実の子どもを失いながら孫のために毎日自転車を漕ぎ続けた人の心は、誰が癒やしたのだろうと胸が苦しくなった。

チヒロさんは大学卒業後も自転車で一〇分の実家に住み続けた。週に一度は祖母宅でお茶を飲みおしゃべり。行けない日が続くと、祖母から電話が来る。

少しずつ衰えていく祖母の身の回りの世話を、孫の彼女がまめまめしくするのは理由がある。祖母のひとり息子、つまりチヒロさんにとつての叔父は無職で、ほぼ引きこもりの生活をしてきた。祖父が心筋梗塞で急逝してからはさらに、叔父に任せるのに大きな不安を抱いていた。

祖母は、病気が進むと毎日電話をかけてくるようになった。チヒロさんも祖母の体調が心配で放っておけず、とうとう企業の広報職を辞し、いつでも駆けつけられるよう葬儀屋のバイトに転職してしまう。

冒頭に記したように、祖母の向こうに母への追慕を自覚したのはこのころのことだ。

「私もまた祖母という存在に、依拠しすぎていたのかもしれない」と、内観していた。移住という夫の決断に最終的に同意したのは、祖母と心理的な距離を置きたいという思いも作用していたと振り返る。

館山では、自家用の野菜を作り、アルバイトをしながら籐とう編みを習い、釣りに熱中した。休日は古本のフリマに参加したり、どんどん増えていく友達を招いたり招かれたり。祖母の心配と仕事で、考える隙のなかった。『自分自身のやりたいこと』に次々挑戦した。取材に行くと、当時住んでいたコーポの小さな台所で楽しそうに梅ジュースを作り、自家製の干し芋などでもてなされた。帰りには千葉名産の菜の花の束を編集者とカメラマンと三人分さし出

す姿に、ああ、あのおばあちゃんの孫だよなあと微笑ましく思った。

「やりたいことが東京を離れて、見えてきた。東京にいたころは自分からなにかやる気になれなかったんですね」

三、四カ月に一度、千葉の家を訪ねては傾聴する取材が続く。彼女を取り巻く日々はしかし、さらに激しく変化した。

最期は私が決める

移住の翌夏、祖母を館山の介護施設に引き取った。叔父が交通事故をおこし、祖母はチヒロさんのそばの施設に行きたいと言いつ出したからだ。面倒を見ていたヘルパーからも「それが最善の選択では」と助言された。想定外の展開に、夫婦は話し合いを重ねる。

「面倒をみたい気持ちにはわかるが、そこまで関わらなくてもいいのでは」「最期まで看^みるという覚悟ができていいのか」

冷静な夫の問いかけは、曖昧な思考や課題を明確にしてくれる。そして腹が座った。――
祖母の最期は、私が決める。

同年初、叔父が葛西の家で体調を崩し、孤独死する。

葬儀などすべてすませ、祖母の体調を見計らいながら、落ち着いた頃にひとり息子の死を



家族の肖像

伝えた。祖母が命を絶とうとしたのは、それからしばらくしてからのことで、息子と関連があるかはわからない。ときどき意識が朦朧とすることはあるものの、領いたりアイコンタクトは取れる。食欲もある。だが発話ができず、手足も不自由なので、気持ちを知ることができなかった。

それから祖母は四つの季節を病院で過ごし、静かに他界した。

「最善を尽くしたつもりだけれど、最後は淋しい病院で人生を終わらせてしまった。私が千葉に呼ばなければ、こんなことになっていなかったのかもしれないね」

チヒロさんは何度かそう語った。いつものように淡々とした口調で、儂いはかな笑みさえ浮かべ、遠くを見つめながら。

熟考に熟考を重ね、自分ができるところをやりきったように私には見えていたが、後悔のない家族の喪失などないのだとあらためて知る。

祖母の光と影

新居は、白壁に広い芝生と菜園が付いた瀟洒しょうしやな平屋だった。夫は勤めていた男性用脱毛サロンから独立、自宅の一室に開業した。

「サロンのお客様が来るので、匂いが出る料理ができません。母が病気になるた小学生

のころからずっと料理をやってきて、作るのも食べるのも大好きなんです、今、人生でいちばん市販のお惣菜を食べています」

広々とした明るい台所で煮炊きできないのが本当に残念そうだ。切らしたら困るものを尋ねると、冷蔵庫から缶ビール（チヒロさん用）とドクターペッパー（夫用）が出てきた。奥の押し入れからは韓国の辛ラーメンがひと箱。「ジャンクなのは苦手なのですが、なぜか昔からこれだけは大好きなんですよねえ」。

現在は古書店を経営している。じつは、移住してすぐ私設図書室を自宅に開いた。「東京を離れてやりたかったことが見えてきた」という夢のひとつだ。

当初のしくみは少々風変わりだった。

本は寄贈で。ただし生涯にひとり一冊しか寄贈できない。

「いろんな人から思い出の一冊を集めたいのです。亡くなった人の蔵書を身内の方が寄贈してもいい。人はみな亡くなります。それは本当に避けようのないことだと心底腑に落ちた。であれば、その人が生きている間に持っていた想いを保存できないかなと思ったのがきっかけです。本にはその人の性格が出る。本を、故人の墓石にしたい。そういう空間をつくって誰かひとりでも救われたという人がいてくれたら嬉しいなと思うのです」

縁あって、館山市に店舗を借りることができ、現在は古物商の免許も取得。地域の人から本を買い取ったり、市場で仕入れたったりして、私設図書室から古書店「風六堂」に発展。シエ

Ⅱ 転居と人生

最後の夢を支える古い台所



ふたたび歩き出すとき 東京の台所

68頁-75頁

〔料理研究家・50歳（女性）・賃貸マンション・3K・半蔵門線・清澄白河駅・江東区。入居17年・築年数35年。夫（自営業・50歳）とのふたり暮らし〕

最後の夢を支える古い台所

この連載に出たかったと申し出てくださったその料理研究家の自宅兼仕事場は、清澄白河駅から徒歩二〇分のところにあった。

古い賃貸マンションの共用玄関の脇には自転車置き場があり、ひっそりとした押し戸の扉がある。見たところ、駐車場はない。

毎月料理誌やウェブで、名前を見ない日はないほど人気料理家ゆえに、少々意外な印象を持った。駅やスーパーも遠そうだ。買い出しやイベントや撮影など、大量の食材を持ち運ぶのは大変では。

「私は上京が遅く、故郷の新潟からおない年の夫と出てきたのが三三歳。いろいろ見比べる



最後の夢を支える古い台所

時間がないなか選んだのがここで、そのまま一七年住んでいます」

近所の閉店間近の雑貨屋が放出していた什器の天板を、昼は仕事の撮影台に、夜は食卓に使っている。

最初は床に座る生活だったが、だんだん料理の仕事が忙しくなり、このテーブルとスタッキングできる椅子を揃え、腰掛けるスタイルになった。椅子は、マンションの隣人から一脚譲り受けたのをきっかけにネットオークションで同じブランドのそれを買って揃えていった。冷蔵庫は、結婚した一九年前に母が買ってくれたシャープの両開きだ。

「家庭用と仕事用と二台分けたいとか、もっと広いのや便利な新しいのがほしいと思うときもありますが、壊れないし、大きくしたらそれで、もっと大きいのが欲しくなるかも。意外に足りているので、今はこれでいいんですけどね」

空間にも語り口にも、てらいがない。あるものを大切に使うが、だからといって声高にスタイルや思想を主張しない。

同郷の夫と、ご飯のおいしさを広めるべく、米の料理やご飯に合うおかずのレシピを考案する料理ユニットとして活動している。彼女は調理担当、彼は企画と執筆。おかわりをしたくなる日常のご飯がテーマだからだろうか。台所にも、気取らないあたたかな空気が流れていた。

この台所から離れられない

クローズ型の台所は、3Kの間取りに対しては広く、ガスは元栓を開け締めする旧式だ。コンロ、オーブン、ガス釜の炊飯器と大いに役立っている。シンクの前に小さな棚があり、料理の仕事で「作っている途中のものをちょっと置いて、とても便利なんです」。

炊飯器は七台、お櫃は五つ。冷凍専用庫と酒用冷蔵庫はリビングダイニングにある。さらに収納しきれないプライベート用の酒が寝室にあるという。

「撮影に映えるようなビジュアルの良い台所にも憧れますし、もう少し広い家に引っ越そうかとも思うんですが、この台所から離れられなくて。広さ、ガス栓、コンセントの位置、コンロ前のちよい置き場。全部がベストで、築年数や最寄り駅からの遠さを凌駕する魅力があるんですよ、台所に」

夫は新潟の米農家に育ち、地元の大学を卒業して、地元の広告代理店に就職。市内の出版社に転職後も、ずっと新潟で暮らしていこうと思っていた。

上京して、清澄白河を選んだのは、「東京の西側は満員電車のイメージがあったので東側がいいなと。それと東京都現代美術館に來たことがあって街の雰囲気が好きだったので」(夫)。

住んでみると、台所もこの家も想像以上に「すごくよかった」とふたりは口を揃える。

妻がこの台所と会うまでは、もう少し波乱がある。

新潟から東京の大学に進み、卒業後は一年間、木工を学ぶため岐阜県の職業訓練校へ。学生時代、やりたいことを三つ、頭に描いていた。

「家具にまつわる仕事、メディアの仕事、料理の仕事です。実家が仕出し料理屋なので、料理は身近でした。でも朝から晩まで働く親の姿をずっと見てきて苦労を知っていたので、料理はほんやりと、という程度です」

ところが早々に、家具の世界は向いていないと悟る。——自分にはその才がない。

ある日、親しくなった学校の講師から「君は木工じゃなくてメディアがいい。映像の会社で人を採っているから受けてみたら」と勧められる。

メディアはやりたかった仕事のふたつ目だ。彼女は二三歳で、岐阜の映像会社に就職。小さな会社で、ADとして台本作作からロケハン、カメラアシスタントまでなんでもこなした。やがて、人手不足によりウェブデザインを担当することに。そこでウェブ制作の仕事に夢中になる。

「一からなにか作り上げるのが好きなんです。でも地元に戻って両親を安心させたいという思いも強まり、二八歳で新潟の同種の制作会社に転職しました」

ここで親会社に勤めていた夫と出会い、三一歳で結婚した。

「彼は農家の長男ですし、結婚したとき、ああこれで東京に行くことはないなと一抹の寂し



最後の夢を支える古い台所

さは感じました」

インターネットが急速に社会に浸透していくなかで、ウェブサイトを作る仕事におもしろさとやりがいを感じた。いっほうで、打ちこむほど責任ある仕事を任せられ、部下も会議も増えていく。上からは「とにかく作って」と言われ、「アウトプットばかり」の慌ただしい日が続いた。

食事が適当になり、ゆでたてのうどんに出来合いのかき揚げをのせ、めんつゆで食べる日が続いた一年後、ぼきりと気持ち折れた。——辞めたい。

定年までそこで働く自分の姿をどうしても想像できなかった。

疲弊していく妻を傍らで見ていた夫は、反対しなかった。

彼女は、東京、岐阜、新潟と全力疾走の日々を振り返った。家具もメディアもやった。残りの人生で、自分がやりたいことはなんだろう？

残った夢のピースは料理だ。やるなら東京で。今しかないと思った。

「三〇越えた素人が料理の仕事が簡単にできるわけがないので、まず料理学校で学びたいと夫に話すと、うん、それもおもしろそうだねと上京に同意してくれました。彼も新しいチャレンジを始めたかったんでしょ。夫は、義父母に生まれて初めて「東京に行きたい」と言ったら、「いいよ」とすんなり認めてくれたそうです」

地方の農家の長男が三〇代で故郷を離れるのを、両親はなぜ何も言わず受け入れたのか、

夫は、「今でも謎で、わからないんです」と語る。ただそのひと言が、ふたりの背中を押す大きな力になったことだけは間違いない。

大急ぎで探した現在の住まいで、妻は飲食店のバイトをしながら夜は調理師学校で学ぶ。夫は広告制作会社でウェブ業務を。

学校卒業後はカフェ、レストラン、料理家アシスタント、マルシェ、食に関わる仕事を端からとりくんだ。

「新潟時代は上に立っていたのに、東京のカフェでは一番年上で、一番下っ端。技術もなく、若い二〇代の子に使われて、泣いたり笑ったり。レストランは三つぐらい転々として、忙しかったけれどあの日々は貴重でした」

「いはん同盟」誕生

いささか彼女の歩みが長くなってしまった。三〇代で上京したいきさつと、心の内を記したかった。誰にも大小の人生の分岐点がある。選択には責任と重み加わるが、彼女の口調は一貫して軽やかだ。自分の心と正直に向きあっているからだろうか。

二〇一一年、夫の実家のコシヒカリをガス釜で炊き、大勢で食べるイベントをふたりで開いた。このために二升炊きのガス釜を購入。遊び半分で夫婦のユニット名を「ごはん同盟」