

『一束の薪』

12月に入り、東京に住む叔母が亡くなったという知らせを聞き、私はお寺の物置の片隅にあ



る一束の薪の存在を思い出しました。

私の母は平成12年に他界しました。その時、ご近所33軒の方々が、境内の隅(いつも屋外)に臨時の竈を設置し、ハソリ鍋(超大型の鍋)や釜で調理をして葬儀日昼食のお齋に、お味噌汁とご飯を出していただきました。その時に決まり事があり、味噌汁は岐阜ではあまりなじみの無い白味噌仕立てにし、砂糖を入れ甘味にすること(以前は強烈に甘くしたそうです)具は豆腐のみで刃物を入れず、手でグチャッとつぶすこと。このように調理法には各番地内で独特のルールがあったようです。これらの作業(「おとりもち」と言っていました)はすべて各家の男性が行い、その何人かは参列者の交通整理に回っていました。お齋のおかずは、ご当家両隣3軒の女性のご当家の台所を借り、丸あげ・こんにゃく・角麩・野菜を甘辛く煮たものを調理します。濃い目の味付けが定番で、丸あげがハンバーグのように見えたことを思い出します。お葬式が13時からだとすれば、10時30分には調理し終え、襖をあげ放った座敷にいくつかの長テーブルを並べお齋の準備をします。祭壇の前に並べるのも、亡き人を偲び共に最期の「食事」をするという意味が込められていたのでしょうか。11時前には、当家家族や親族が食事を始めます。その次に遠方からの参詣者、近所のお手伝いの方々

が交代でいただきます。おかわりもできます。その際の給仕役も近所の男性陣が行います。全員食べ終わると、長テーブルを片付け座布団を敷き、葬儀導師を迎える準備を手際よく行います。

母が亡くなり20年弱。私の近所でも今では自宅での葬儀は無くなり、皆でお齋を手作りすることはありません。薪でしていたのが「夢」のようです。先日も檀家さんからお尋ねがありました。お隣の方がお亡くなりになったのですが、町内会長さんが「家族葬だからご遠慮するように」と言われたそうです。やはりそうした方が良いでしょうかというものでした。「家族葬」や「遺族葬」の定義がはっきりせず、曖昧なまま使っているの、聞いた人の受け止め方も様々です。その時の喪主の意とは違い、葬儀が終わり中陰中に弔問客が絶えなかったそうです。

神戸では大震災の際、毎年「夏祭り」で多人数分のカレーを作っていた地区は、地震発生直後から自分たちで炊き出しができたそうです。それが地区ごとで差が大きかったそうです。地区でそれ用の道具を持っていたというのも原因でしょう。これから考えると、年に数回ある葬儀のお齋作りも、大災害時のための「練習」であったと言えるでしょう。特に東海地方は昭和34年の「伊勢湾台風」以来60年弱、大災害がありません。神戸の住宅街にある小さな公園では座板を外すとそのまま竈になるベンチや、ひっくり返すとハソリ鍋になる遊具が設置してあります。私たちは短時間でかけがいのない大きなものを失った気がします。 俊徳丸