



『土を喰う日々ーわが精進十二カ月』 水上 勉

ふたりのプロの料理人がおなじ素材を使い、それぞれ創意工夫を凝らして一時間以内に自己流の料理を完成させる。それを当日のゲストが賞味し、よりうまいと思っただけに軍配をあげる。かつて人気のあった「料理の鉄人」というテレビ番組だ。血は流れないけれども、真剣勝負を見ているようで実にスリリングだった。

興味深いのは材料がおなじでも味に優劣が生じてしまうということだ。もちろん技術の差が第一の要因だろう。だが「心技体」という言葉もあるように精神・肉体・技能による総力戦の結果、勝敗が決するのだ。

水上勉は作家でプロの料理人ではなかった。ただ九歳のときに京都の禅寺の小僧になり、精進料理のつくり方を叩き込まれた。この本のなかで水上はみずから包丁をふるい、四季折々の美味の世界へ読者を誘ってくれる。

食材の大半は仕事場のある軽井沢の野菜畑から調達した。「土を喰う」、つまり旬を喰うことの第一歩はここから始まる。

しかし旬のものでなければうまい料理はつくれないと

言っているわけではない。精進とは「何もない台所から絞りだす」ことだ。随所に引用される道元禅師の『典座教訓』では「一草も無駄にするな。いい材料がきても、ほくほく顔をするな。物によって心を変えてはならぬ、人を見てことばを変えるようなものだ」と戒めている。

小僧をしていたころ、水上はほうれん草の根元を切り捨てたのを老師に見つかった。老師は黙ってそれを拾いあつめ、「よう洗うて、ひたしのなかへ入れとけ」と命じた。「ほくはそのとおりにした。すると、葉のやわらかい青がかつたところへ、赤い根は、花のようにまぶされて色めき、舌の上では、根の方が甘かった。しかし、それが根ばかりだとまた、きついのだった。青いところにまじっていることによって、甘さと色とを發揮する」。

精進料理によって水上は「工夫の妙」を教わった。「土から出てきた一草一葉には平等の価値」があり、それを「さらに倍加しておいしくする工夫」が精進なのだ。
(高倉)

○新潮文庫・定価562円(税込)／みなかみ・つとむ
1919年福井県大飯郡本郷村(現:おい町)生まれ。
2004年没。著書に『雁の寺』(第45回直木賞受賞)、
『飢餓海峡』など。

【応募締切日】

平成29年5月11日(木)当日消印有効

【提出先】

機構の各都道府県支部高齢・障害者業務課へ提出してください。

【賞】

(1)厚生労働大臣表彰

最優秀賞 1編 優秀賞 2編 特別賞 3編

※審査の結果により、編数は変更になる場合があります。

(2)独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構理事長表彰

優秀賞 若干編 特別賞 若干編

【審査】

学識経験者等から構成される審査委員会を設置し、審査します。

【入賞企業等の発表等】

(1)入賞企業等は、平成29年9月下旬を目処に厚生労働省及び機構において各報道機関等へ発表するとともに、入賞企業等には、各表彰区分に応じ厚生労働省または機構より通知します。また、10月中に表彰式を行います。

(2)その他、厚生労働省及び機構のホームページ、機構発行の「エルダー」誌上に入賞企業等の事例を掲載する予定です。

【問い合わせ先】

機構(ホームページ <http://www.jeed.or.jp/elderly/activity/activity02.html>)

機構の各都道府県支部高齢・障害者業務課(ホームページ <http://www.jeed.or.jp/location/shibu/>)

【その他】

応募した文書の著作権及び使用権は、主催者に帰属するものとし、応募事例は、厚生労働省、都道府県労働局、ハローワーク及び機構が実施する啓発活動に活用します。