

秀賞

大福で世界を救う！

新潟県新潟市立臼井中学校

3年 奥田 ひかり

白く艶やかな優しい表情。極限まで引き伸ばされた薄皮に包まれた漆黒のあんこ。一口食べれば皮のモチモチとした食感とあんこの甘さで、疲れた心がふわっと軽くなる。気付けばみんな笑顔になっている。それが、新潟の老舗「さわ山」の名物「大福」だ。

出会いは5年前。当時はコロナ禍の真っただ中。その頃の私はたくさんの不安を抱えて生きていた。ニュースでは連日新型コロナウイルスの感染者数と死者数が報じられていた。自分も感染したら死んでしまうかもしれないという恐怖を常に感じていた。それに加えて、わが家は首都圏から祖父母の暮らす新潟に引っ越してきたばかり。見知らぬ土地で新しい友達が本当にできるのかという不安もあった。そんな私たちを元気づけるために祖母が買ってきてくれた「さわ山」の「大福」は、たった一口で重く沈んでいた私たち家族の心を一瞬にして変えてくれたのである。以来、大福は私が新潟で頑張るエネルギーとなった。

私は、ことあるごとに「大福が一番好きだ！」と公言している。すると、そのたびに「なんで大福なの？」と聞き返される。洋菓子を好む今どきの若者らしくないと思われるのだろう。しかし、私には大福を愛するもう一つの大きな理由がある。実は、私は卵アレルギーなのだ。卵を食べると喉がかゆくなったり、お腹が痛くなったりする。ひどいときには、目までかゆくなる。洋菓子には卵を使ったものが多いので、食べた後のことが心配になる。幼いころはきれいでおいしそうな誘惑に抗いきれず、食べてしまうこともあったが、やっぱり食べなければよかったと後悔する。アレルギー反応の不安から、心から楽しむことができなかった。

その点、和菓子は洋菓子に比べ卵を使っているものが少ないから、アレルギー反応におびえる必要はない。安心安全で口にできる。

その和菓子の中でも特に大福には無限の可能性があると私は考えている。なぜなら、餅はあらゆる食材を包むことができるからだ。厚めのお餅でニンジンとゴボウのきんぴらをつつんだ「きんぴら大福」。濃い目のきんぴらの味とお餅の食感のハーモニーがたまらない。そして、心踊るフルーツ大福。そっと割ったら、中から宝石のようなフルーツが現れる喜び。他にも、ティラミス大福や雪見大福など、作り手の知恵と工夫しだいで、たくさんの種類を作り出すことができる。

もう一つ、あんこの存在も忘れてはならない。粒あんか、こしあんかなど、あんこの種類はもちろんだが、小豆をはじめ使う豆の種類によっても味のバリエーションが果てしなく広がる。

世の中には、好き嫌いはもちろんのこと、私のようにいろいろなアレルギーに苦しむ人がいる。信仰上の理由で特定のものを食べられない人もいる。食べてはいけないものを知らないうちに食べてしまうかもしれない不安や恐怖を抱えている人たちが、世界にはたくさんいる。そして、増え続けている。

だからこそ、大福は世界を救うかもしれない。食べる人にとって何が入っているか一目瞭然であることに加え、一人一人のニーズにも寄り添える。あんこが苦手な人はきんぴら大福。フルーツアレルギーなら塩大福。あんこではなく、トマトのコンポートを入れてもいい。それぞれの国の食材とコラボレーションさせ、その国ならではの「大福」も作れる。

大福の可能性。そのことに気付いたとき、私の中で大きな夢が生まれた。それは、私自身が世界を救う大福屋になるという夢だ。その夢が今の私を突き動かす大きなエネルギーとなっている。さまざまな状況下で、いろいろな気持ちを抱えている一人一人の気持ちを考えながら、その人にとって一番おいしい大福を作りたい。その大福を食べた人の心が平和になる。私の大福によって心が平和で満ちている人が増えていく。そして、世界中の人が心の平和を得られれば、世界が平和になる。大福が世界を救うことになる。5年前、立ちどまっていた私に新潟で生きるエネルギーをくれた「さわ山」の「大福」のように、私の作る大福が今度は誰かの一步を踏み出すエネルギーになれるといい。