人気脚本家で直木賞作家。向田邦子さんが亡くなって早や三十七年がたつ。彼女の代表作「寺内貫太郎一家」は昭和世代には懐かしいテレビドラマ。なかでも家族全員がちゃぶ台を囲む朝食シーンでは、毎回テレビ画面に流れるその日の献立のテロップが秀逸だった。例えばある日は「おみおつけ（わかめ、うど）、油あげを焼いて大根おろし添え、精進揚げの煮つけ（ゆうべの残り）」といった具合に前夜の夕食もさりげなく想像させた。「その日の朝ごはんの献立ができれば、もう話はできたも同じ」と向田さんが語っているように、食べるのも食べさせるのも好きな人だった。

葉桜の頃の水羊羹

そんな向田さんが春になると食べたくなるものに東京、青山「菓匠菊家」の水羊羹がある。短編集「眠る盃」の中に『水羊羹が一年中あればいいという人もいますが、私はそうは思いません。水羊羹は冷やし中華やアイスクリームとは違います。新茶の出る頃から店にならび、うちわを仕舞う頃にはひっそりと姿を消す、その短い命がいいのです。』と、お気に入りの菊家のことを紹介している。

店の主人は「納得のいく桜の青葉が手に入るようになったら作り始める」という。カレンダーではなく、桜の樹の都合によってという職人気質も向田さんに愛された所以かもしれない。

「う」の抽斗（ひきだし）

全国のおいしいものを見つけてくるアンテナは各地に張り巡らされていた。「霊長類ヒト科動物図鑑」の中に『う』という短編がある。「う」とは、うまいもののこと。梅干し、らっきょ、漬物、焼あなご、佃煮、豆菓子など、気になる店のしおりや切り抜きをとりあえず抽斗に入れておき、時間ができたらお取り寄せをする。その量というのが半端ではなかった。のちに評論家の甘糟幸子さんが向田さんのエピソードとして語っている。

…贈り物が好きで上手だった。回数や額が多かったわけではない。選び方が鮮やかだった。（中略）配る、といえば、おいしい食べ物を発見すると、これもひと通り配ってくれた。（中略）亡くなってから、三留商店へ行くと向田さんからの最後の注文の手紙が残っていた。聞き覚えのある人たちへの発送依頼の後に、青山の自宅へ届ける分が書

写真提供「菊家」

あの人の
ギフトの流儀①
向田邦子 編

石井@教育研究所 所長
石井サト子

いてある。店主が「在庫の残りが少なくなりました」と報告したというらっきょ漬けのところへは、あのとびはねるような向田文字でこう書いてあった。「ありったけ‼」

向田さんの面倒見のよさはよく知られるところだが、「ありったけ」とは何とも気持ちのよい響きである。

気くばりの人

人は何かしてもらうと嬉しい反面、少しだけ心に負担が残る。それがわかっていたから、わざと怒ったようにこう言ったという。「放送局に原稿届ける用事があったもんで、ちょっと寄っただけなのよね」一人暮らしの友人が病気で臥せっていたときのこと。向田さんから電話が入る。「あと十五分ぐらいしたら、マンションのドアをあけといてちょうだい」。きっかり十五分後に玄関でゴソゴソする音がすると思ったら湯気のたつスープが届いていたというエピソードだ。生前の向田さんは気くばりの人だったという。相手の気持ちを考えないただのおせっかいではなく、人の世話を焼かずにいられない根っからの長女気質。心の機微を読むのが仕事の作家は、贈られる側の気持ちというのもよくわかっていた。

スグミル種（すぐ見る種）

世の中には中身が見えないというだけで気になって仕方のない人種がいるらしい。「無名仮名人名簿」にある『スグミル種』という短編。とりあえず包み紙の中身がわかれば落ち着くのだが、引き出物などをいただくと家に帰るまでの間に「すぐ見たい病」が出て困るという話だ。向田家の場合は父君からしてそうで、包みをびりびりと破るときのうれしさは中身を知る以上のものがあるという。これには心当たりのある方もいるのではないだろうか。

「く」の署名

ひらがなの「く」一文字。これは親しい人に宛てたときの向田邦子さんのサインである。贈り物は決して高級なものや珍しいものばかりではなかったのに、いつまでも心に残ったのは、モノに添えられていたメモにある。よくある決まり文句ではなく、いちいちぬくもりがあった。

病気見舞いのスープには「風邪は食べないと直りません。スープを作ったので、とどけます。（中略）松たけごはんも二つ、入れました。少し薄味ですが、そえてある佃煮「茸くらべ」と一緒に食べるとおいしい」また、梅干しには「どういうわけかビンのふたが固いのです。輪ゴムをかけ、口の金属部分をお湯であたため、エイヤッとがんばらないとあかないという代物です」メモを読んでいるだけで、まるで向田さんのシナリオを読んでいる気持ちになってくる。作家の面目躍如といったところだろうか。

ご存命であれば、今年八十九歳。五十代の頃のイメージしかないが、昭和ヒトケタの方なのである。

写真　中條 薫 氏

※参考「向田邦子ふたたび」（文芸春秋臨時増刊）

ギフトこぼれ話
～翌日届いたプレゼント～

パリでピアニストとして活躍する船越清佳さん。フランスから帰国中のある日、素敵なネックレスに一目惚れしてしまう。当時まだ学生だった船越さんには即決をためらう値段で、その日は心を残しながらも店を後にした。翌日、そのとき隣にいた妹さん（社会人）から小さな箱を渡される。昨日のネックレスだ。その場では遠慮するだろう姉の心を察して、翌日買いに行ったという。粋な贈り物だった。シンプルなステージ衣装によく合うこのネックレスはフランスでも演奏会の度に長く活躍。二十年以上たった今も思い出すのは、妹さんの細やかな心遣いである。

写真提供：高田美和氏（次女、女優）

あの人の ギフトの流儀②

高田浩吉編

石井@教育研究所所長
石井サト子

昭和の映画の黎明期。長谷川一夫、坂東好太郎、高田浩吉といえば「松竹下加茂の三羽がらす」として活躍した大スターで、少し上の世代の方には懐かしいだろう。この時代の俳優は「銀幕のスター」という言葉が実によく似合う。当時、歌舞伎出身者が多いなかで、高田浩吉はいわばズブの素人からスタートした稀有なスターだった。登場するだけでパッと舞台が華やいだという。授けられた天性のオーラにおごることなく、自分を律して一代で芸道を貫いた努力の人だった。

縁起物

さて、芸能の世界ではよく役者の名前が入った扇子や手拭いを配ることがある。扇子は「末広がり」、手拭いは拭くが転じて「福」となることから「縁起物」と言われる。

ご贔屓筋やご縁のある方へ、ちょっとした挨拶がわりにもなる扇子や手拭いに高田家では家紋の鶴を菱形につないだ「菱鶴」を入れた。名前を入れた便箋などもあった。「何か差し上げる時にそれらを添えるととても喜ばれた」と懐かしく話してくれたのは、浩吉のマネージャーも務めた長男の梶浦由紀夫氏である。

贈る心は一流

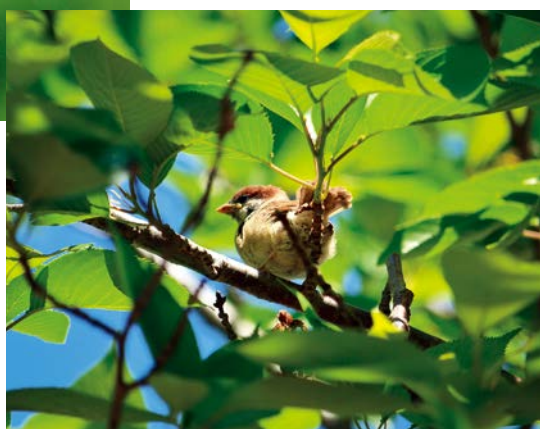
京都で撮影があると決まって差し入れとして頼んでいたものに京都「中村屋」のお寿司がある。「いつもの箱で」と楽屋から一本電話をすると、大人数用の木箱にいなり寿司やきゅうり、沢庵の細巻をぎっしり詰めて届けられた。どれも素朴なのだが、ひと口で食べられる手軽さと、丁寧に作られた滋味は今も舌に懐かしいと由紀夫氏は語る。

他にも京都「近為（きんため）」の柚子こぼし（漬物）や上賀茂「神馬堂（じんばどう）」の焼き餅など、ふだんから自分が食べて美味しいと思うものをとにかく人にも食べさせたがったという。

気に入ったらそれひと筋で、生来の照れ屋のせいもあってか逸品や特選品をえらばず、何気ないものをさりげなく贈るのが好きだった。また、誰か一人を特別扱いするというのも性に合わず、いつも全員に配るという流儀。一見、自分の好きなものを押し付けているようだが、贈る心は「いつも謙虚で一流」だった。

オリジナル弁当

また京都南座で舞台があるときに差し入れていた思い出深い弁当がある。中華料理の「盛京亭（せいきんてい）」、ここは歌舞伎役者や舞妓・芸妓も通う店で、作家の池波正太郎が贔屓にしていた。その店で浩吉は自分の好きなものばかり、例えばチャーハンや唐



揚げなど気軽に食べられるメニューを選び、オリジナル弁当として注文。それは相手に負担がかからないようにという浩吉流の配慮でもあった。

ファンへの贈り物

関西人特有のネアカな楽しさと東京の最先端を意識したセンスの良さが同居していたのも浩吉の魅力のひとつであった。ダジャレが好きでせっかちという反面、一般人には手の届かないような眩しいスター性を併せもっていた。

生涯「大衆役者」を標ぼうしてファンを大切にしていたのに、外出先でのファンサービスはなぜか苦手だった。粋でいなせな二枚目ぶりで、大衆を喜ばせるのはあくまでも舞台やスクリーンの中だけとし、そこでのファンサービスを徹底した。いわばそれが「ファンへの贈り物」だったのかもしれない。

大衆のために

「生き馬の目を抜く」ともいわれる芸能界で芸道七十年以上を通すことができたのは、ひとえに浩吉の「きちんとした」人間性による。不摂生や怠惰をゆるさない生活信条を課した「高田浩吉の美貌タイム」といわれるエピソードは有名だ。疲れた顔や姿を見せないために睡眠を重視し、夜間の撮影はしなかったという。当時の映画ブームの中でそのルールが守り通せたのはひとえに人望があったからだろう。

フレッシュな発想

最後に由紀夫氏が語ってくれたのは、浩吉の「新しもの好き」の一面だ。近所に新しい喫茶店ができると聞けば、すぐに家族と一緒にでかける。店に限らず、新しいニュースや流行にとても敏感で、その新しもの好きが「フレッシュな発想」へとつながり、時代劇という枠にとらわれない作品づくりにも反映されていたという。

見られることを仕事とした浩吉だが、見えない部分の真摯な生き方がファンにはわかっていた。浩吉の生まれ故郷である尼崎では昨年、「市制100周年」の記念事業として『高田浩吉翁ご生誕105年祭・心の想い出』が盛大に開催された。

写真　中條薫氏

ギフトこぼれ話
～会話咲くギフト～

お客様との大切な会食の日。阪急阪神ホールディングスグループに勤務する高武隆司さんには、とっておきの手土産がある。

自社の「阪急電車」と「聖護院八つ橋総本店」とのコラボ商品『京とれいん』である。京都の伝統的な「八つ橋」の美味しさはもちろんのこと、鉄道ファンにたまらないのは細部にまでこだわった電車の造りと阪急マルーン（＊）と呼ばれる上品な赤ワイン色の化粧箱だ。

それまで神妙だったお客様がこれを出した途端、相好を崩して鉄道談義に興じることも。「わが社でも何か企業グッズを作りたいなぁ」。つい、そんな本音もこぼれてしまうようだ。＊阪急電車の茶色の車両塗装

写真提供：高武隆司氏

民間から誕生した美しい皇太子妃に、昭和33年ごろ「ミッチー・ブーム」がわき起こった。皇太子様ご誕生の際には、教育方針「ナルちゃん憲法」が話題になる。伝統を守りながらも陛下とともに「新しい皇室のあり方」を模索して来られた。「皇室は祈りでありたい」とした平成の時代も昨年発表された生前退位により、あと半年を残すばかりとなった。

十七輪の水仙

あの阪神・淡路大震災から今年で二十三年がたとうとしている。当時、地震と火災で壊滅的な状況にあった長田区に両陛下がバスから降り立つと、被災者はお二人を囲んでつらい心境を語りだした。今も目に焼きついているのは、皇后様がそっと手向けられた「水仙の花束」だ。朝、皇居の庭でお摘みになったものだという。瓦礫に覆われた被災地には「哀悼と希望」（※1）を象徴する花となり、被災者への心のメッセージとなって届いた。

人格に向き合う

駐日アメリカ大使夫人でもあったハル・ライシャワー氏が後年「両陛下のお人柄」（※2）と題して語ったエピソードがある。

「両陛下は、訪れる先々で大変人気が高く温かい歓迎を受けられました。どうしてかと申しますと、ただ漠然と見学したり、説明を受けられるだけではなく、歓迎に並ぶ人々の中に入られ、握手をなさり、にこやかに話しを交わされたりなさったからです。陛下は米国の歴史にご造詣が深く、その知識の上で人々に質問なさったりもしました。（中略）国際交流にとって、一番の基本はこのコミュニケーションです」

夫人はまた、夫のライシャワー氏が暴漢に襲われて入院したときに両陛下から届いたお見舞いに、幼い皇太子様の手書きのお手紙や軽井沢の草花が添えられていたことも紹介している。

思えば、両陛下はあれから何度も被災地を訪問された。畏れ多い存在にもかかわらず、心から歓迎されたのは、目の前の一人一人に向き合われるお姿に感銘を受けたからだろう。

皇室御用達

ところで、「宮内庁御用達」と呼ばれる商品がある。昭和二十九年に制度そのものは廃止されたが、例えば「川端道喜、虎屋、麩嘉、松前屋」などおなじみの名店が名を連ねている。素材にこだわって、丁寧に作られた本物の味や、親子何代かに渡って長年愛用できるような逸品の数々。決して、高級志向とか贅沢品という訳ではなく正しく誠実な香りがする。

数年前ＮＨＫで放映された子供服の「ファミリア」を題材にした連続ドラマ『べっぴんさん』は、皇后様ご懐妊により、宮内庁がその評判を聞いて、御用達となったというエピソードである。まだお店が今のように有名になる前の話だ。母親目線のていねいな縫製や細かいところまで気配りしたモノの良さが評価された。

また、眞子様ご誕生の際の皇后様からの贈り物も印象深い。お祝いとして用意したのは、かつて

あの人のギフトの流儀③
皇后美智子さま編

石井＠教育研究所 所長
石井サト子

写真　中條 薫 氏

皇太子様や秋篠宮様がお使いになっていたベビーベッドやベビーダンス。保管していた倉庫から出し、きちんとお手入れをして贈られたという。年代を経て修復に耐える上質なモノであったからこそといえるが、使い捨て文化に慣れてしまった現代には、お手本にしなければと思った話の数々である。

御養蚕始めの儀

毎年五月になると「皇后の仕事」と称されるものがある。明治の昭憲皇太后が始められ、美智子皇后様へ引き継がれてきた紅葉山御養蚕所での蚕の飼育である。その中に「小石丸」という純国産種の蚕がいて、古代絹織物の復元に適していることが判った。蚕に桑の葉を与え、繭（まゆ）を作り、生糸を収穫する昔ながらの工程を経て収穫された生糸は、正倉院宝物の修復や国賓への贈り物に使われている。

橋をかける

皇后様が幼少の頃にお父様から頂いた大切な贈り物は「本」だという。平成十年にＩＢＢＹ第二十六回世界大会（※3）で、皇后様自ら「子供時代の読書の思い出」と題して基調講演をなさった（その内容は『橋をかける』として出版されている）。

読書は皇后様に「根っこを与え、翼をくれた」「この根っこと翼は、私が外に、内に、橋をかけ、自分の世界を少しずつ広げて育っていくときに、大きな助けとなってくれました」。この講演は英語で行われ、参加していた各国の方々に大きな感動を与えた。

そういえば、スペインには「サン・ジョルディの日」という親しい人に本を贈る記念日がある。その影響で日本でも四月二十三日は「子ども読書の日」に制定されているが、本は人生を伴走してくれる素敵な贈り物である。

※1 水仙の花束はエバーフラワー技術によって現在神戸布引ハーブ園に展示されている
※2「天皇陛下と皇后さま」（学習研究社）
※3 国際児童図書評議会

ギフトこぼれ話
～良き贈り物文化～

「吉備学会」会長の今西通好さんには五十年前、商社勤務で駐在していたドイツで忘れられないクリスマスの思い出がある。イブの前日だった。突然、バラ一輪と奥さま手作りのチョコレートケーキを携えた、取引先のドイツ人が訪ねてきた。聞けば、高速を一時間程飛ばしてきたのだという。

日本ではちょうどお歳暮の季節だが、お世話になっているのはこちらの方で最初は少し面食らったが、形式的ではない彼のふるまいに心を打たれ、素直に相手の「真心」を感じたという。日本では近年、形式的な虚礼は廃止しようといった風潮があるが、決して「贅沢に走らない」贈り物の習慣を大切にするドイツ国民に良き文化を感じたという。

昔、「桃の缶詰」は病気の日にだけ食べられる特別な食べ物だった。今でも懐かしく、食べると元気になる特効薬だったのを思い出す。料理研究家の辰巳芳子さんの「いのちのスープ」も食べることで人を元気にする「特別な日の贈り物」だ。

いのちのスープ

スープといえばコース料理の中では前菜的に扱われがちだが、料理全体の味を決めるため、料理人が一番気を使うところでもある。辰巳さんの作るスープもシンプルな見た目だが、その人に必要な栄養がたっぷりと煮こまれていてメインディッシュのようなひと皿に仕上がっている。

きっかけはお父さまの介護だった。当時、水もお茶も喉を通らない嚥下障害のお父さまにとって唯一食べることができたのが、スープだったという。夏はトマト、冬は牡蠣というように旬の美味しいものを選んでジュースやスープにして病院に届けていた。

それ以来、辰巳さんはまわりで体調をくずした人があると聞けば、体の回復に役立ち食べやすいスープを作って贈るようになったのだという。

手作りを贈る

そういえば、最近手作りのものを贈ったり、頂いたりする機会がめっきり少なくなった。神戸の周辺では春になると「いかなごのくぎ煮」を大量に炊いて、ご近所に配るのが「季節の風物詩」だが、そういう光景が年々少なくなるのは寂しいものだ。

あの人のギフトの流儀④ 辰巳 芳子 編

石井@教育研究所 所長
石井サト子

辰巳さんのスープが人を感動させるのはなぜなのだろうか。そのヒントのひとつがレシピにある。スープのレシピは「十人分をひとつの単位」に書かれている。通常に比べるとずいぶん量が多い。それは病気のお見舞いにするときは、当の本人だけでなく看護する家族やまわりの人にも食べてもらいたいという思いが入っているからだ。介護の大変さを知る人ならではの着想だろう。

食に込めたメッセージ

東日本大震災のとき、被災地に贈られたスープにもそれはあらわれている。辰巳さんはお弟子さんに頼んでスープを届けた。ともすれば空腹さえ満たされればよいと考えがちな緊迫した現場である。しかし辰巳さんは煮こめばなくなる食材の切り方ひとつにもこだわった。小さなことのようだが、そのひと手間で味が変わってしまうからだという。美味しくて、丁寧に作られたものには「あなたを大事に思っている」という思いが一層伝わる。

母から受け継いだ心

辰巳さんの数多くの著書のなかで必ず語られるのがお母さまのエピソードである。日本の料理研究家の草分け的存在でもあった辰巳浜子さん。戦中、戦後の物資のない時代に自分たちで栽培した麦から「パン・ド・カンパーニュ」（フランスパンの一種）を作ってしまうほど行動力・想像力がずば抜けた女性だった。何もない時代に「何でもしてあげたい」と思うお母さまが作る料理を食べ

続けてきた辰巳さんは、多くの大切なことを受け継いだのだろう。なかでもいちばん大切にしているのが、目には見えない「真心の込め方」だ。

心尽くし

こんな話しがある。病気や高齢の方にお歳暮などを贈るときには、一緒に「心尽くし」になるからと保存食を入れた小さな容器を添えるという。暑い夏の食欲がないときの「焼きみそ」などがそうだ。

一方、辰巳さん自身にも忘れられない頂き物のエピソードがある。寒い季節に自宅に「お供え」として届けられていた「鮒みそ」だ。これは「鮒（ふな）を八丁味噌と大豆、砂糖、番茶でとっくりと炊きあげた」珍しい保存食。愛知や岐阜あたりで作られている郷土料理らしい。

今でも記憶に残っている理由は味もさることながら、手間ひまを惜しまないその方の心なのだろう。常々「思いを形に表わすのは、何によらず、ちょっと奮発がいる」と語る辰巳さんが今でもしみじみ思い出す「鮒みそ」の味だ。

未来に贈る

十数年前から、子供たちの将来のために辰巳さんが始めた活動がある。子供の手の平いっぱいに載るくらいの量ということで「大豆100粒運動」と名付けた。日本の食料自給率が年々低くなり、自分の口に入るものの安全性やルーツに関心を持たない世代が増えていることを心配されてのことだ。

まず、一粒の大豆からいったいどれくらいの量の豆が収穫できるのかを子供たちに体験させる。収穫した豆はその後、煮豆にしたり、豆腐やお味噌づくりを体験し、食べるのだという。飽食・崩食の時代といわれる現代、子供たちには自分の生まれ育った風土に根ざす安心・安全な食糧を食べて欲しいと願っている。今年九十四歳を迎える辰巳さんからの「未来への贈り物」でもある。

写真　中條薫氏

参考文献
「辰巳芳子の家庭料理の世界」（平凡社）
「辰巳芳子 いのちの食卓」（マガジンハウス）
「味覚旬月」（ちくま文庫）

ギフトこぼれ話
～神さまからの贈り物～

本稿にいつも透明感のある美しい写真を提供してくださる中條薫さんは、キリスト教の洗礼を受けたクリスチャンでもある。実は先日、その洗礼を授かった牧師さまが天国に旅立たれた。忙しかったが、なんとか前夜式だけには駆けつけ、感謝を伝えお別れが出来たという。

人生を振り返れば、出会いも別れも「ゆるされて頂いた」神さまからの贈り物であることに気付いたと中條さんは話してくれた。そういえば、天地創造の神さまが一番最初に私たちに贈られた「クリスマスプレゼント」が、地上に遣わされた「イエス様」だった。