

天のつぶ

2025. 12. 4

日曜日のランチに出かけた。この日の会場は、自宅の近くだった。最初は、ティータイムの時間に出かけてみた。ティータイムならば、予約なしで行ける。いいお店だった。そこには、センスのよさを感じさせる空間があった。帰るときに、ランチの予約をお願いした。すると、2か月先までいっぱいだった。まあ、仕方がないか。2か月先の日曜日に予約を入れた。

2か月後の日曜日が、この日だった。過ごしやすい穏やかな日だった。窓際の席に案内された。目の前には、ちょっとした日本庭園がある。メニューは、立冬の献立だった。コース料理である。どれも美味しかったのだが、とりわけご飯が格別だった。

お品書きには、「新米天のつぶ」とあった。生産者のことも書かれてある。土鍋で炊かれたものが出てきた。それなりの期待感を抱きながら、一口食べてみた。「んっ、なんだ、これは。おいしい」また一口食べた。とまらなくなってしまった。もはや、おかずなどいらない。ご飯がおいしい。お米がおいしい。お茶碗の半分まで進み、ようやく我に返った。

ここからは、ペースを落とし、他のものとの調和を考えながら、天のつぶを味わうことにした。食感は硬めだった。それがよかった。どうしておいしいのか。お米がいいのか。土鍋のせいか。このお店の女性店主がつくるからなのか。生産者の思いなのか。

我がご飯人生を振り返ってみた。ご飯、すなわちお米だけで、お茶碗一杯を食べ切ろうとしたことなど、あったらどうか。おいしい塩おにぎりを食べたことがある。今回の天のつぶは、それとは違った。純粋にお米がおいしいのである。

私を魅了した天のつぶのことが気になってきた。調べてみた。福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種だった。しっかりとした硬めの食感が特徴で、コシヒカリやひとめぼれと同等のおいしさをもつお米とある。穂が天に向かって伸びる力強さと天の恵みを受けて実る米粒をイメージして名づけられた。2011年にデビューした。東日本大震災の復興のシンボルとしても位置づけられている。

なるほど。だんだんわかってきた。このお店の女性店主だからこそ、天のつぶを選んだに違いない。出されるお料理一品一品に、女性店主の思いや願い、心意気を感じられた。帰るときに、次の予約を入れようとした。案の定、2か月先まで予約は埋まっていた。また、2か月先の日曜日に予約を入れることにした。どうやら、2か月に一度の楽しみができたようである。次の献立は、大寒だろうか。どんな料理になるのだろうか。楽しみである。