

◆今回からエッセイのページに、河内愛子こうちさんが参加することになった。まずは少し長いですが、仙台の女学校の話の二回に分けて、その（上）を掲載する。戦時中、男子学生や女学生はどのように駆り出されたのか、わたしたちは知らない。一学年ちがっただけで随分な差があったのだ。「展景」の主宰者だった布宮みつこは、女学校のとときに藤沢の工場に行っただけで随分な差があったのだ。「展景」の経験と時代の空気を感じとってください。

◆山形市内の餅屋さんで「綿入れ餅わたい」を見つけた。懐かしい。綿入れ餅というのは塩餡しおあんを搗つきたたての餅でくるんだもの。わたしの実家では冬になると綿入れ餅を食べていた。家で塩餡をつくり、二十個くらい丸めて菓子箱に入れ、近くの餅屋さんに持っていく。そうすると餅屋さんが綿入れ餅にしてくれる。そのまま焼いたり、油で揚げたりして、あとは好みだが砂糖や砂糖醤油などで食べた。このごろは近所で聞いたこともないから、食べている家はないのかもしれない。山形市で見つけた綿入れ餅は、実家で食べていたものと違って小ぶりで上品だ。冬期限定。なにも付けなくて食べる。塩餡がほっこりして、うまい。

本誌の「清紫会」は毎月、東京でおこなわれているエッセイの会。命名は外山滋比古先生。先日、外山先生の『茶ばなし』という本を古書店で手に入れた。米澤新聞のコラムから百五十篇を選んで

千五百部つくったものだという。その中にこうあった。「大福餅はもつと好きである。（中略）たまに見かけるのは、たいてい皮の餅があつい。あれはいただけない。中のあんの色がほんのりと見えるくらいやすい餅で包んであるのが上等である」。山形の餅屋さんの大福餅は、もちろん綿入れ餅も、餅がやや厚めで、いかにも餅の味がしておいしいのだが……。山形の大福餅を外山先生にお持ちしたい衝動に駆られた。

（布宮慈子）

# muninokai.com

上記のサイトでは、フルカラーのオンライン版「展景」を公開しています。

季刊 展景 84号

二〇一六年十二月二十五日 発行

編集・発行人 布宮慈子

制作 スタジオ・マージン

無二の会「展景」発行所

山形市上町二一七ー二〇二

[info@muninokai.com](mailto:info@muninokai.com)

Copyright© 2016 MUNINOKAI. All rights reserved.