

毎年3月末になると、前年の暮れに購入

したリンゴが傷み始めて軟らかくなってく

行き、アップルパイのもとを作る。作業は夜なべ仕事で、皆で力を合わせて

る。皮をむいて鍋で煮ると、甘味料を入れ

皮をむき、小さく切ったリンゴを蒸し器に

なくても結構おいしく食べられる。ヨーグ

入れて、軟らかくなるまで蒸しあげた。そ

ルトと一緒に食べてもいい。これはわが家

れを瓶詰めにして大きな冷凍庫に保存し

の年中行事の一つであり、懐かしい思い出

た。その作業を私も数日間手伝った。その

がよみがえる。以前、アメリカの西海岸に

とき覚えた言葉が「peer(ピール)皮

ある大都市シアト

をむく)」だっ

ルの郊外に滞在し

リンゴの思い出

た。

たとき、お世話に

帰国が迫ったあ

なった家庭での出来事である。

そこは北海道の稚内よりも北に位

る日の夕食時、テーブルに出された

置していたので、8月下旬になると

のはアップルパイだった。苦勞して

紅葉が始まり、家族は冬支度の準備

拾い集め、皮をむき、瓶詰め作業を

を始めた。その一つが落ちたリンゴ

した蒸しリンゴを使い、ホストマザ

を集めることだった。そのとき初め

ーが料理してくれた。とてもおいし

て知ったことだが、アメリカには野

かった。あのアップルパイの味と、

生のリンゴの大き木があちこちにあ

ない。

り、時期がくると熟した実が草むら

(安曇野市穂高、荻原義重、78歳)

に落ちるのだ。それを家族で拾いに

一点差

こうさてん