

メープルレター（79）

寒い冬

気がつけば、師走もすぐそこ、1年が終わろうとしています。10月半ばから11月始めにかけて、母の17回忌の法事のため日本に帰国しておりました。兄弟姉妹、それぞれがそれぞれの問題をクリアしながら6年ぶりに再会しました。桜の返り咲きを処々に見るほど陽ざしの暖かい、むしろ暑いほどの日本滞在は、心の和む日々でした。ただ、高齢をずしっと感じる、長旅で痛む膝や時差ぼけ、花粉症などとの闘いでもありました。カナダに戻って、また、時差ぼけと膝の痛みをクリアしているところです。

モントリオールは、寒い冬を迎え、時折降る雪が、町並みを白く染めています。きらめくクリスマスデコレーションと雪の白さが入り混じったこの時期の町並みは、ノスタルジーを感じさせます。我が家の隣のカトリック教会にはブルーのイルミネーションに輝く3人の天使が飾り付けられています。教会の前の広場には、巨大な七つの星型のイルミネーションがそここに、ころころと転がり、時折、黄色、緑、青、赤、ピンク、紫と色を変えながら光っています。誰もが足を止め、しばし、光の星の世界にさ迷いこみ、星の王子様になったような気分で星と遊びたくなります。光る星の間をくるくると回る子供達の風景は夢より美しく見えます。

どこの家も、そろそろクリスマスの準備を始めるころです。家族への贈り物（クリスマスは家族と過ごし、大晦日と正月は友人たちと過ごします）で頭を悩ます頃でもあります。ドリトル先生の家は、年々簡素化されていましたが、今年はフレデリックトンの義理の次男一家が来るらしく、にぎやかになりそうです。娘一家は、婿殿の実家のクリスマスに参加するため、クリスマスイブからオタワに行くようです。一足早くクリスマス娘一家とクリスマスをする事になり、次男一家とは25日にクリスマスと、マダム田中の意向には関わりなく、子供達が勝手に年末年始のスケジュールを決めていき、

「これってなあに、料理をするのは私なのに、しかも、何回もクリスマスをする事になるなんて。」

とマダム田中は啞然としております。

この時期は、誰もがクリスマス用の食料品の買い出しに走り回ります。敬虔なカトリックだったケベックの習慣が戻ってきます。北アメリカの典型的なクリスマス料理の七面鳥やフランス風のフォアグラなどが店先にずらーっと並ぶのですが、当節は日本食品も大人気です。それにしても、日本語をそのまま使った食品や料理がケベックにしっかり浸透してしるのには驚きます。寿司や刺身などはもう当たり前で、枝豆やたこ焼き、たたき、ラーメン、うどん、そば、天ぷら、餃子、お豆腐、すき焼き、お茶、抹茶、柚子、大根、ポン酢、酒（お酒は数種類が売られ、大人気です）など、数限りなくあります。醤油や海苔は、英語やフランス語に訳されているのを使っていますが、大半の食品には日本語がそのまま使われています。日本語の音が耳に入りやすく、発音しやすいのかもしれませんが。40年前こちらに着いた時には、お寿司がわずかに食べ始められた頃でした。そんな40年前のある日、ニューヨーク出身の友人に頼まれて、寿司をグルメの記事にするから手伝ってと言われ、10軒のレストランを回ったのを思い出します。日本人の経営の和食レストランがちらほら出来はじめ、お寿司を食べられるレストランはわずか10軒ほどでした。一見、グルメの試食は簡単なようですが、なかなかこれはハードなのです。

友人に言われ、同じお寿司をこの10軒で食べ比べました。始めは喜んで食べていても、5-6軒目からは、味も定かでなくなり、7-8件目となると飽きてうんざりし、10軒目になると吐き気がしてきます。それでも食べ続けます。イタリアンレストランでも洒落たアペタイザーとして取り入れ始めてきたころでした。

「和子、日本食ってここでポピュラーになるかしら？とても美味しいとは思うけど。」

「生のお魚を使ったお寿司は、欧米人には好き嫌いがあるとは思うけれども、案外、人気になるかもしれないわ。フレッシュだし、綺麗だし。将来を信じてみたいわ。」

お店にいる人達の反応もきちんとみておきます。寿司桶に並んだお寿司の美しさには、誰でも目を見張りました。その後、お寿司や日本食はあっという間に、モンリオールに広がり、美味しさ、美しさ、手軽さなどから、若い人達にも人気を博し、今は何百軒の日本食レストランや寿司専門店があるのかわからないほどです。これほど日本食やお寿司が定着して人気を誇るとは想像すらできませんでした。クリスマスの食卓の一部や大晦日やお正月の食卓をお寿司や和食が賑やかに飾るかもしれません。マダム田中はマダム寿司となり、あちこちの家を駆けまわります。

今年もメールレターにお付き合いいただきありがとうございました。