

## 赤の御飯

今日は一日である。

幼いころの我が家では、一日には小豆の入った、赤の御飯を炊く。

その他にも、誰かの誕生日であるとか、祝い事があつた日には、赤の御飯を炊く。

小豆を洗い、白米に適量を混ぜて炊き込むのであるが、少量の塩を入れると美味しい。

小豆の独特の香りが立つ赤飯は、今日が特別の日であると言う自覚を促すのである。

随分と昔は竈で炊き、暫くして電気窯に代わつた。今は電気炊飯器である。

水加減は電気炊飯器の「取説」に書いてあるが、読むのが面倒なので、いつも目分量である。

小豆の量のみだけ水を足さないと固い御飯になってしまうのだが、大体は、「心もち、水の量を多めに」という勘で済ませて、十分である。今日も炊いた、赤の御飯は美味い。

一日は年に十二回あるのだから、赤飯も年に十二回かというところ、元旦だけは白い御飯であつた。食卓には、他に御節料理という色味豊かな食材が添えられるからであろうか。

一日で区分する月は、三倍で区切れれば、四季そのものである。

月の次の区分は「週」であろう。年に五十二週ある。年間の実施数などは、大体五十回で考える。日本では盆と正月は休みであるから、その日を前後する一週間はお休みとして数えれば、切りの良い五十回と云うわけである。更に区分すれば「日」が来る。

年間三百六十五日だが、人に適用すれば、それは人生の持ち時間となる。概ね三万日である。筆者は、この持ち時間に豊葦原の季節感を取り戻したい。

