

心の散歩道 『手塩にかける』

親が子を大切に育てることを《手塩にかける》といえます。この手塩、元来は食膳に塩を盛った小皿があったことに由来するようですが。その塩を自分の手でつまんで、めいめいが好みの味付けをした。そこから転じて、子育てに気を配ることの意味にもなったといえます。だから辛すぎても、甘すぎてもいけないのが、「手塩のコツ」

いつだったかテレビで「お母さんが、おにぎりを作るとき、手に塩をつけて握るでしょう。

子供にお腹いっぱい食べて欲しいと願いながら、子供一人一人の塩加減を考えて握るおにぎり。それこそ教育の原点です」という話を聞きました。どんなご馳走より母親の愛情のこもったおにぎりは、子供にとって生涯忘れられないものです。

ちよっぴり効いた塩味は、怒られた時にこぼした涙の思い出にも繋がるかもしれません。

それなのに、今日の食卓は、家庭の味が少なくなったといわれます。ましてや、家族全員が食卓を囲んで一緒に食事もしない世です。世の中には、物は溢れ、いつでも、何でも食べられる幸せな世でありながら、美味しく食べることが忘れ、もつとうまい物を食べようと懸命です。どここのデパートのあのコロッケがうまいとか、いや、あそこの肉じゃががうまいと、レトルト食品が食卓を飾り、あげくのはてには、チン（電子レンジ）さえあれば良いとも言われています。いったい何が贅沢なのか、ようか。

いじめや、学校崩壊、出社恐怖症等、心の問題が叫ばれる今日、母親の愛情のこもった食事に、家族が揃って食卓を囲み、にぎやかに話しのご馳走を添えてみては如何でしょう。

お盆、ご先祖様に御膳をお供えして供養するとともに、お袋の味を伝えてあげて下さい。きつと、心の手で握り返してくれることでしょう。

