

いただきます

### 三好 郁子

動くな。

銃を構えた父が目で私に言う。横で獵犬のゴンが銃の先をにらんでいる。私は、手で両耳を押さえ、草の中に身をかがめ、息を止め身体のだこも決して動かさない。

バーン、バーン。

幾つもの音が山にこだまする。目を上げると、ゴンの白黒まだらの体が藪の中を走る。その後を父が銃を横抱きにして走る。私は立ち上がり大きく息を吸う。

ゴンが一羽くわえて戻ってくる。鳥は雀より一回り大きいヒヨドリ。掌に乗せるとまだ温かい。目はつむっている。しばらく艶やかな背を撫でてやる。もう飛べない鳥。

八歳の私は忙しい。早く羽をむしらないとヒヨは冷えてしまうと毛が抜けにくい。温かいうちなら大きな羽もすつすつと抜ける。頭はそのままにヒヨを頼りない産毛だけにする。空は青く、遠くで息を潜めていた鳥も鳴きだした。

昭和二十九年の冬。

しばらくすると、父が藪の中から、散弾銃で打ち落としたヒヨドリを腰にぶら下げて帰ってきた。ゴンがびたりと寄り添っている。

「十羽だね。よかったね、お父ちゃん」

父と生温かいヒヨの羽を抜く。綺麗な尾羽を私はポケットに入れた。妹にやるのだ。妹はまだ三歳だから山に来られない。

家に帰ると父の奮闘が始まる。ヒヨを炭火でクルクル回して炙り、産毛を焼きとる。井戸端で出刃をふるう。ヒヨドリの胸を開き、さばく。足は足、胸肉は胸肉と仕分けして並べる。桃色の美しい肉。炭火を強く赤々と燃やし、焼く。ヒヨドリの脂が垂れ炭火がパツと炎を上げる。乗り出して見る妹の顔が赤い。秘伝の黒いタレをたっぷりつける。醤油や味噌の味がする甘辛いタレ。

皿に足と胸肉を取り合わせて、分家の伯父さんの家に持っていく。薄暗くなった田圃の畦を私と妹が歩く。鼻先でいい白いがする。口上はどうしても妹が言うといっつきかない。

「今、ヒヨをさばきました。食べて下さい」

「賢い子だね。美味しそうだ。いい色だ」

妹が得意そうに笑う。小さな村に灯がともる。ご馳走のヒヨが待っている。