



だいぶ前から「かたくり」が食べたかった。

幼いころから母は かたくり、と 言っていた。

成長していつの頃からか、それが「くず湯」ともいうものだ、と分かってきた。

その時の気分によって固さを調整できる。

思いっきり固くしたり、飲み物みたいに薄くといたり、中間の微調整もできる。

六十才をこえた今。 先日、母の家にいたとき、

かたくりがたべたい（のみたい？）と思って

戸だなや引きだしを あちこち探してみたが、粉がみあたらない。

数日して自宅にいるとき、探してみたけどやはりかたくり粉はない。

買い物に行ったときに買おうと思っていたが、何回も出かけたのにことごとく忘れていた。

そしてついに数日後、約100円くらいだったか、かたくり粉を買い物かごに入れた。

で、さらに数日過ぎたある日、その日私は遅い朝食をとった後、

「かたくり」を作りたいと思って湯を沸かした。

粉は確かに買ったし、今度こそ作れるぞーとルンルン気分です器に砂糖を入れ、

さてかたくり粉を、と戸だなを開けた。 そして気づいた。

「あ、ここではない。この家の中にはかたくり粉はないのだ。 母の台所にあるのだ。」

ショック！ 今回も食べれない。

絶望的になりながらも、もしか他の場所に古いのが残っていないか、と隣の部屋に置いてある電気の入っていない冷凍庫のところに行き、開けてみた。

すると、驚くことに、又、奇跡的に「かたくり粉」が入っているではないか。

私は夢見心地で、さっそく、先ほどの器に粉を一さじ半ほど入れ熱々の湯を注いだ。

スプーンでかきまぜ、ほどよい固さの「かたくり」のできあがり。

テーブルに置き、イスにすわって、おもむろにひとさじ口に入れる。

とてもおいしい。

感激した！