

味の歴史

中林 幸夫

(会員 香川県綾歌郡国分寺町)

八月の原爆記念日を迎えて、私たち平和と人権を考える会員は広島へバス旅行をして、原爆資料館で被爆者の最後の語り部から被爆とその後苦勞話を聞き、戦後の回想にひたりました。

私が語り部に現在の抗議運動で満足ですかと問いかけると、不満ばかりですと政府と国民の現在の気持ちに抗議するような言葉をはいた。

小泉首相も非核三原則を固持すると大見えきって口にはしているが、現実には米原子力潜水艦、空母が日本の港へ入出しているし、日本の中にプルトニウムが備蓄されているのである。

昼食時に同年輩の人に戦争時のことを思い出すと『銀

めし』が懐かしいと私が言うと、彼は予科練に行っていたとき記念日に白米のおにぎりをいただき、ひとつぶひとつぶの米を噛み締めていたのだと話し、銀めしの言葉の語源は海軍にあると話し、思い出すように舌なめずりをしてみせた。麦飯、いも、かぼちゃなどの代用食で空腹をしのいでいた私たちには、白米の味はこたえられない最高の味であった。

私は今でも婦人会などが炊き出してくれるおにぎりを口にしたとき、銀めしのおいしい味を感じながらいただが、現今の若者には銀めしの味はまったくわからないらしい。

人類の味覚も歴史によって変わってしまうのだろうか？

テレビでグルメの番組を見るたびに、若者は食べ物味がわかっていないと私は心の中で反論する。食べ物の味は『ひもじさ』『極限の空腹』を経験した者でなければ知ることができないのではないのかと考えたりする。テレビ番組で死ぬ前の晩餐の話をしたとき、島倉千代子がいとん(雑炊)を食べたいと語っていたが、若者には理解できないことであろう。

味覚とは『辛い』『甘い』『酸っぱい』『苦い』『ぱりつ

とする』などに分類されるが、戦前の人の辛さと現在の子供たちの辛さはまったくちがっているようである。

各家庭の漬け物の味も変わってしまった。たくあんは辛いものであったが、現在の子供たちは甘いと思っている子も多い。

一つ一つの食べ物の味は戦後変わってしまった。酸っぱい味のミカンはない。

「三番なり」という言葉を知っている人はどれくらいいるだろうか。弦になるカボチャなどは一番、二番、三番目まではたいして味は変わらないが、四番以下になると食べられるような味をしていない。食べ物のない時代でも豚や動物の餌にしていた。

サツマイモも現在と違ってピン付けいもというものがあって、ポマードの代わりになるようなものもあった。サツマイモが風邪をひくことを知っている人は少ないであろう。以前は治水が悪かったから田や畑はよく冠水していた。冠水した畑に植わっていたサツマイモは二日すると風邪をひいて、煮てもごりごりで食べられなくなっていた。

加工食品の味はどんどん変化していくが、海産物などは太古の味を引き継いでいる。

私の住んでいる片田舎のスーパーにも海産物が並べられていて、鶴見出身の妻は米水津産のめざしなどが並べられていると懐かしがって買い求め、故郷の味がすると言いながら食べる。

人間が最初に調味料として口にしたのは塩のようである。その塩も原産地によって味が微妙に違うのか、各地の塩が売り出されている。今年中元にいただいたものの中に鶴見丹賀の塩があり、なめると佐伯湾の香りがする。

人間は不思議なもので、遠き思い出に浸るとその地で食べたご馳走が思い出される。現在では世界各地の産物が食べられるが、私が思い出すのは宇目のシシ鍋である。

私は遠来の客がある度に、よくシシの里へ案内した。みんなうまいと舌鼓をうった。佐伯に行くとうまい魚料理を食べさせてくれるものと思っていたら、山の幸の猪料理で驚いたと言うが、みんなお札状には生涯の思い出だったと便りをくれた。

現在、観光地では土地の産物を売り出すのに懸命であるが、加工して物本来の味を消し去ってしまい本当の味を食べさせようとしていない。

年寄りが知っている昔ながらの素朴な本来の味を、次の世代にも残して行きたい気がする。

子供の頃、清流で捕った鮎は現在の鮎とは違って、香魚というだけあって香水のようなにおいをはなつていた。捕まえた手のひらには香水のようなにおいが残り、手を洗っても翌日まだ香りを残していた。川の汚染により鮎のにおいが変わってしまったのだろうか。

今の子供たちは知らないが、お祭りや縁日の出店ではニッキ、ニッキ水、貝殻ニッキなどが並べられていたが、なぜか最近は見にしない。

大分県には椎茸発祥の地という看板をよくみかけるが椎茸の香りや味が変わっていることを口にする人はいない。自然栽培であったころの椎茸は高価であったが、言うにいわれぬ香りをはなつていた。

現在では日本のどこでも椎茸が栽培され、豊後の名産ではなくなっている。日本の山々から松茸が姿を消していったように、自然環境の変化が植物などを変化させ

ているように思える。

昔の伝統的な味を残して欲しいものである。

スーパーの売り場には世界中の果物、鮮魚が並べられているが、私たちが子供の頃口にしたものとは違って

いる。サケ、メンタイコなども甘塩で昔の味はしていない。味にこだわって口にする、大根おろしの味も違うような気がするの私だけだろうか。

うまい、うまくないは別として、昔の味は文化として残したいものである。おふくろの味という言葉が使われているが、人々はおふくろの味、ふるさとの味に郷愁をもっていることは事実である。

ふるさとの めざし甘塩 春の海

幸夫

