

「船頭町」子どもの頃の思い出

高 司 良 恵

(会員 佐伯市宇山)

船頭町の商店(その三)

- (1) 城下町商家の成り立ち
 (2) すっぽんたびと運動会(横丁 柴田洋品店)

以上二九三号

- (3) 黒砂糖割り(新丁 平山乾物店)

新丁の入口の角に平山乾物店があった。砂糖を始め煮
 入類の乾物・昆布・椎茸・麩・豆類・高野豆腐・干瓢：
 などを売っていた。

店の作りは横丁と新丁の通りに面し、間口の広いお店
 であった。浦浦の船が着く頃また帰る頃には、馴染の客
 が立ち寄り、正月や盆月には特にお客が多く、繁盛して

いた。

わたしの家は丁度その前あたりで、平山のおじいさん、平山のおばあさん？(わたしは、この様に呼んでいたように思う)が、よく声をかけてくれた。平山のおばあさんは小柄な人で、いつもござっぱりとした割烹着をまとっていた。

わたしと平山乾物店の思い出は、月に一度か二度、大きな樽に入った黒砂糖を割る日だった。午後、日影になった店の前に呉座を敷いて、樽に詰められた黒砂糖を、逆さにひっくり返して黒砂糖を取り出すのが大変だった。それを小売用に槌とノミで割っていく。「コッチン、コッチン。」と黒砂糖を割る音が聞こえてくると、「ああ、始まった」と急いで外に出て呉座の前に陣取って、平山のおじいさんの黒砂糖割りをじっと見つめ、時折、飛び散ってくる黒砂糖のかけらを拾い、もとに戻していた。やがて一仕事終えた平山のおじいさんは、だまって黒砂糖のかけらを差し出してくれる。わたしは両手を重ねて頂戴し、小さい声で「おおきに」と礼を言つ。白粉のふいた固い黒砂糖、口に入れる。しばらくすると甘味が口中に広がりとてもおいしかった。

平山のおじいさんは、なにかしら愛想もなく無口であつたが、なんだか優しいおじいさんだつたと、その面影が心の奥に残っている。一片の黒砂糖、あの甘さは天下一品で忘れる事ができない。

〔現在〕 当時の平山乾物店はエトウ果物店になつており平山家の方は船頭町にはいない。

(4) 鰻さばき(新丁 黒岩飲食店)

平山乾物店の隣新丁通りに黒岩飲食店があつた。店の真ん中に長い机を圍んで長椅子が向い合つて、ちよつとした食事が出来るようになっていた。黒岩のじいじいは温厚な人柄で常連の客が多く、はいらず(網を張つた陳列棚)の中には、皿に盛りつけた煮つけ・イナリ寿司・ちらし寿司・にぎり飯などがあり、好みに応じて自分で持ち出して食べていた。黒岩のじいじいは、木立の出身であつたので地元木立の客が多かつた。ちよつと一杯コップ酒を飲みながら、一日の話題も賑賑しくよく弾んでいた。浜の方からおろしの出舟の合図、ほら貝が鳴る。ほろ酔い気嫌のお客が帰り、一日が終わる。

涼しい夕風が流れると、じいじいから声がかかる。店

の前で捕れたばかりの鰻をさばく手伝いである。細長い組をはさんで、じいじいとわたしは向い合つて座る。じいじいが浮籠の中から鰻をつかんで、「こりやあ大きいぞー、うまそうだ」とかひとり言を言いながら、組に鰻をおき、パンパンと錐で頭を突き、組に安定させる。鰻を真直に一気にさばくため動かない様に、しつかりと錐を持つのがわたしのお決りの役目であつた。じいじいは、小さなナイフの様な包丁で鰻の首の所にぐさつとさし込み、一気にサーツと小気味よくさばいていく。その一瞬、じいじいとわたしの力は一緒になつて鰻に集中する。じいじいの見事な技に息が洩れる。さばかれた鰻は、尚ピリピリと白い身を動かし無気味でもあつたが、それも馴れっこになつてしまつた。「じいじい、うまいなあー」「よっちゃん、おおきにのうー」とじいじいの塩辛声の礼が未だに心に焼きついている。じいじいは赤ら顔して、一杯の好きな優しい、じいじいだつた。

※「じいじい・ばあばあ」の愛称は、わたしにとって親しみ深い呼び名である

〔現在〕 黒岩家の長男の方は大分市に居住され船頭町には身内の方はいない。