

芋といわし

羽 木 守

(会員・佐伯市戸穴)

『佐伯史談』一二七号の羽柴先生の「いもといわし」という文を読んで、明治三十二年生れの私も少年時代の「いもといわし」を思い出したので少し書いてみます。

もう約七十年前も前のことです。あんどんの時代からランプに変わり、更に電気の時代へと変わりつつある時代です。私どもの十才の頃は、かなり家の手伝いをしていました。私は十五才の時には既に出稼ぎに出ておりましたので、その後の故郷のことはあまり記憶がありません。

明治の末期から大正の初期だと思いますが、いわしは当時対州物(対馬物)と五島物が最も多かったように思えます。霞ヶ浦、代後、笹良目には帆船業者が多く、時期になると対馬や五島に行き、いわしを沖買いして、塩をして地元に戻り、カツギ屋をしている地元の婦人達が、船からそのまま買い込んで、これを各地に売り歩

いたものです。私方にもそのカツギ屋に知人がいました。まだ床木のトンネルのできない前のことで、私方で一服し、旧道の床木坂を越えて、床木方面へ商いに行ったものです。帰りもまた私方で一服して、世間話に花を咲かせたものです。そのためいわしに恵まれる機会が多かったように思われます。値段も一匹二、三銭から五銭ぐらいいではなかったかと思えます。今考えますと夢のような話です。子供の頃のことと詳しいことはわかりませんが、取引きは金で買ったり、物々交換したようです。

勿論当時はまだ氷のない時でしたが、漁船からすぐ帆船に積み込んで塩をするので、新しいことはこの上もなく、出した時は一夜塩のようで、今日の氷詰よりも味がよかったです。秋も末で、稲刈りもすんだ麦植までの間で、

氣候もよく食欲も旺盛な時です。部落の一番奥の芋畑で親子三人が一日がかりです。先づ私が芋づるを切り、両親は掘り方です。麦を植えるための地ならしをしながら掘ってくるので、割合に手間がかかります。私は芋づるを切り終えてから、両親の掘った芋集めます。

日の短い秋はすぐ昼がきます。昼食の用意の薪集め、湯沸しは私の仕事で、火が燃えて灰ができ、置火がたまると、手頃な芋を灰の中にさしこんでおく。やがて両親も仕事をやめて火の側に集まり、母は麦飯弁当を広げ、いわしを焼く。いわしの焼ける頃には、芋もころあいに焼けてきます。

秋の青空を目一ぱい眺めながら、焼芋と大いわしをふうふう吹きながら食う味はなんとも言えないおいしさでした。腹はへっているし、氣候はよいし、百姓のパーベキューといったところでしょいか。今どんな山海の珍味を食べても、七十年前の芋といわしを食ったあの味は味わうことができないでしょう。いまだにあの味が体のどこかに残っている思いです。

今は食物は豊富にあります、何を食ってもあの時の味はありません。働いて汗を流し、腹を減らした時が一

番うまい食事です。何はなくとも、健康で働く人が一番うまい物を食べているのではないのでしょうか。

健康で働くことの楽しさよ

粗食も美味でいつも満腹

羽柴 弘先生追悼号

原稿募集について

次号一二九号は羽柴 弘先生追悼特大号として発行します。原稿募集をいたします。

なるべく重複をさけたいと思いますので、会員の皆さんの心の中にある羽柴先生について、気軽に応募して下さい。

一、原稿 必ず原稿用紙を使用のこと。

九〇〇字以内を厳守すること。

二、ノ切 十二月末日

三、送り先 佐伯市匠南区三一二 塩月佐一宛