

隨想

佐伯風土記 (一)

贊助會員 山内武麒

○紀州

紀州は、国木田独歩の小説『源おぢ』の中に出てくる乞食である。

佐伯では、昔から乞食のことをかんじんと呼んでいる。方言辞典を見ると、乞食のことをかんじんと呼ぶのは、

九州方言であると出ている。

今日は、このかんじんの姿を、街中で見かけた見かけないが、ずっと以前は、色々を名まえで呼ばれるかんじんが居て、街の中をさまよって歩いていた。

私は、まだ幼いころに、『源おぢ』の中に出てくるかんじんの紀州を見た記憶が残っている。今でもほんやりと紀州の風情を思い浮かべることができ、

独歩は『豊後の国佐伯』の中で、乞食と題して紀州のことを次のように書いてある。

余が、始めて此の乞食を街頭に見たる時は、之れ地獄の垣を脱け出でし者かと傍らの人に語りき。(中略)

彼れの年齢を人に問へば、或る少年は十五歳なりと答へ、或る少年は十八歳なりと答へぬ。されど余は彼れの年齢を推測する能はず。彼れには年といふもの無かる可しと感ぜぬ。

名は紀州と称す。彼れに問ふに汝の生國如何と言へば「紀州」と答ふるが故なり。佐伯の市人は一口に彼

れを紀州と呼び、或時は鞠けり、或時は与へ、或時は憐れみ、或時は打ちぬ。

余は彼れの怒りたるを見ず、笑ひたるを見ず、泣けるを見ざりき。

破れ傘を腋に抱き、腐りたる草履を垢に黒き足にはき、瘦せて枯木の如き手に握りて、何とも知れざる物を口に運びつゝ行く彼れを見たり。雨降る日却て傘を持たずして、軒場に影の如く立つ彼れを見たり。夜更けて古城市眠り、月光昔の如く街に満ちし或時、余彼れを淋しき橋の上に見き。彼れは只だ茫然として立ち、見るともむしに月を眺め居たり。天地孤独とは彼れの事ならめと思ひやりし時は、涙なきを得ざりき。(下略)

独歩は、若き日の紀州の姿を、温かい同情の眼で、如実にのべている。独歩の叙述した紀州は、年が十六七のころの紀州であり、私の記憶に残る紀州は、もう三十余りになった紀州である。いくつぐらいたったか。子ども頃の私にははつきりとわからなかったと思うが、子どもでなかったことは確かだ。紀州が池船橋の下で、病気のためか、伏せて身動きもできないようになっていたのを、だれかの極悪な人が、着ていた藁蓆かこもに火をつけられ、そのためあわれにも焼け死んだのが、明治四十年の一月ごろであつたというから、私は数えの七つで、尋常小学校へ入学する以前のことである。紀州は、三十歳を越したばかりで死んだのであつた。

蓬髪といふべきか、もじやもじやした雀の巣のような頭に、平べったい顔、どろんとした眼、しまりのない口元、からだはせせこげ、手足は細いのに、顔だけ下ぶくられて、青くたるんでいた。

既らばるの顔目もわからぬ着物のすそは切れて腰が見え、荒なわの帯をだらりと巻いて、よぼよぼと歩いて

来て家の門口に立つ。何一つ口をきいて物乞いするでもなく、ただ黙って欠けた櫛を突き出して、いつまでも待っている。家の人が、椀の中に残りの飯など入れてもって、一言の礼をいうでなく、おじぎうするでなく、ほそほそと立ち去って行く。何ももらえない時は、ご反箱の中をゆっくりゆっくりあさっている。紀州がものを言うのを聞いたことがなかった。噓かというところではなく、はい、いいえの返事はしていたということだ。

菅一郎先生が描かれた紀州の絵を見たことがある。実によく描かれて印象深い絵であった。私の記憶に残る紀州のイメージにそっくりであった。この絵を見て、私の記憶は一層鮮明になった。

紀州は、佐伯に出現した歴代のかんじんの中で、とくに有名であった。国木田独歩の作品にとりあげられた所為によるのかも知れないが、古昔の人たちにとっては、忘れられない人物の中の一人ではあるまいか。

○ さ、ど

さ、どとは「いたどり」(虎杖)のことである。厳密に言うると、いたどりの若芽をさ、どといひ、成長したものをさ、どがらという。さ、どは蔓後の方言である。

さ、どは、たで科の多年生草木で、春、宿根から芽を出す。このわか芽がいわゆるさ、どで、ちよっと「うど」に似ている。莖は太くて、その表面には紅色またはすす紅色の斑点があり、中空になって所々に節があり、高さが一メートル以上に伸びるものもある。葉は上の方にほんの形ばかりついている。

私どもが子どもころには、このわか芽をわかちさ、どを探して、野や山を駆け巡ったものだ。折るとポンと音を立てるので、ポンポンさ、どと呼んでいた。莖の皮はす

むける。むくと中には緑色の肉がある。これに塩をつけて食べるのである。少し酸味があるが、水気が多く、新鮮な香の物を食べるようである。早春の香を味わうことができた。しかし、食べものがせいにくになつた昨今の子どもたちの、口に合うものがない。

子どもころ、このさ、どを取りに行つたのは、これを食べるより、これを取るときにスリルを味わうのが楽しかったらしい。さ、どは平地よりも、岩の切り立つ山腹によく生えている。よく肥えた太いさ、どは、けわしい山腹に多い。先を争つてよじ登り、ポンと音をたてて折りつつたとき痛快さ、何とも言えない満足感を味わつたものだ。

このさ、どが成長して葉が広く伸びてくると、太くてみずみずしかつた茎は、細くなり堅くなつて、節のところまで曲ってくる。こうなつたのを「たけた」という。たけたとは成長し過ぎたという意味の方言で、「もうたけた、食べられん」と言っていた。

このさ、どの葉は、陰干しにして乾らし、刻むとたはこの代用になるといふ。また、根は「虎杖根」といって、利尿・通経・建胃剤などの漢方薬であるといふ。また、このさ、どは雌雄異株の植物で、夏のころ、淡紅色または白色の、穂の形をしたひなびた花を咲かす。

○ さ、る、かけ

子どもころ、春から夏にかけて、山や野に行つて採つたものにさ、る、かけがある。これの本当の名は「さるとりいばら」である。私どもは、これの葉をさ、る、かけかかお、略してさる、かけと言ひ、蒸し餅を包む皮に使うために採りにやらされていた。

三月の節句の菱餅が終つて蒸し餅の時期になると、こ

の葉を採ってきて、餅をこれに包んでふかすのである。五月の節句のかしわ餅には、かしわの葉でなく、このさるかけで包んでいた。今四月の桜の頃、桜もちと銘うって、桜の若葉を塩づけにしたもので包んだ。桜色をした蒸し餅を菓子屋で売っている。また、本当のかしわの葉で包んだかしわ餅も見かけるが、蒸し餅といえは、たいがいこのさるかけで包んであった。蒸されると、緑色の葉がかっ色に変ってしまう。さるかけの葉は桜やかしわの葉より厚く、表がすべすべしている力で、餅からはじやすい。

「今日は、おもちを作ってやるから、さるかけを採ってきなさい」と母に命ぜられて、手がごせ持って野山に出かける。濃い緑で、厚くて堅い古い葉は採らないで、新しく出た新鮮な緑色をして、堅くない葉を選んで採る。葉を破らないように、一枚一枚もぎ採ってかごに入れる。このさるかけは、莖が細くつる状になっているので、立っていることができない。葉のものと二本の巻きひげが伸んで、周りの木の枝などに巻きついていて、莖には堅いとげがあつて、葉を摘みとるとき、どうかすると、このとげで手をひっかいたりすることがある。

葉はだ円形で、もちを包むのに格好な形をしている。粉をねり、あんこを入れて餅をつくり、このさるかけの葉で包んでせいろうで蒸す。出来たての餅は、かっ色に変色したこの葉が、湯けを立って光っている。ふうふう吹きながら、この皮をばいて食べるのである。

白い米の粉もち、緑色で香り高いよもぎ餅、または蒸し甘藷を入れてつくったしんちよもぎ餅、色の黒いかんくろ餅、はたまた、ふくらまいまんじゅうなど、食べた思い出はむつかしい。

さるかけすなわちさるといばらは、ゆり科の落葉灌

木で、雌雄異株。初夏のころ黄緑色の小花を開き、秋、えんどう大の赤い実を結び、これは生で食べられる。このさるかけも、さどと同じく、子供のころの、春の郷愁を誘うものである。

○ かんくろ

かんくろは、かんくろの粉の略で、甘藷の粉のことである。かんくろは佐伯地方独特の方言である。宮崎県では拳固すなわちげんこつのことをかんくろというので、方言辞典にあるが、これも面白い方言である。

どうしていもの粉をかんくろというのか、そのわけを知りたいが知る由もない。たぶんこのかんくろでつくった団子や餅が、黒くて黒光りに光っているから、この名がついたのである。また「かんざらし粉」に対してこの粉が悪いから、この名がついたのかも知れない。もしこのかんくろが、勘九郎という人が初めて作り出したのでこの名がついた、というような由来話があると面白いが、そんな話は聞いたことがない。

かんくろの粉は、いうまでもなく甘藷が材料で、まずきり出しにし、さらに加工して粉にしたものである。きり出しにするには、まず甘藷をよく洗い独特のカンナで削る。日当りのよい縁側で、白い手ぬぐいをかぶったおばさんが削るか、または主婦の夜なべ仕事で、暗い灯の下で、サーツ、サーツと軽やかな音をたてながら削っていく。

初冬のころ、浦まへの浜には、並べられたきりばしがまるで雪か霜のように白くて、きれいであった。浜の強い日ざしと、天気つづきのからっ風にさらされて、かんかに固く乾燥する。こうしておけば、翌年の夏ごろまでは十分に貯蔵できる。

このきんぐは、浦まえては主食がわりにする大切な食料であった。今ではアルコールの原料として移出するだけで、食用にはしていないだろうが、昔は、三度一度は必ず食べていたものである。これを水にかし、柔らかくして炊きあげ、れんぎでつつきつぶして食べる。これを「つつき」といい、いもの甘味があつて、結構いける食物であつた。

このきんぐは、さらには加工してかんぐろの粉を作る。きりぼしを臼でついて砕き、石臼でひき、絹ぶるいにかけてとおした粉がかんぐろの粉である。きめの細かい粉で、指先で触るとちよつと粘り気を感じ、いもあくのかげんが幾分黒みを帯びている。臼でひくとき、気長くよくひくことがだいじだから、水車ですつてもらうことが多い。

この粉でつくった団子や餅を蒸すと、まっ黒く黒光りに光るしろものができるのである。

かんぐろの粉を水でよくこね、両手の手の中で握つてつくった団子を、ふかしたものが「かんぐろ団子」である。「握り団子」ともいう。握った指の型がそのまま残るこの団子は、黒砂糖をつけて食べると、かんぐろ独特の風味がある。

また、この粉を水でこねたものを皮にし、中にあんこを入れて餅にし、さるかけのかわで包んでせいろうに入れ、蒸しあげたのが「かんぐろ餅」である。あんこには小豆のつぶしあんが一番ふさわしいが、「どしあん餅」といって蒸したいもをつぶして砂糖をちよつぱり加えたものや、惣のいもを輪切りにしたものを包みこんで、いものふけるまで蒸した餅もあつた。

このかんぐろ団子もかんぐろ餅も、素朴で、野趣に満ちた郷土食の一つである。

まだある。このかんぐろの粉で作った団子を入れたかんぐろだんご汁は、甘味がありおいしいものである。さらにまた、この粉を練って、めん棒かれんぎで平たくのばして、蕎麦を作るように細かく切り、熱湯でゆであげ蕎麦と同じようにはかけ汁をかけて食べる。これを「いもきり」といって、かんぐろの一つの料理法である。味はもちろん蕎麦には及ばないが、これも野趣に満ちた食べ物の一つである。

いもぐらいの一人である私も、これまで長い間、いもの恩恵に浴してきたものであるが、現在、いもは、私だけではなく、佐伯の人の誰からも敬遠されているのであるまいか。いや、今では浦まえてもいなかでも甘藷はあまり作らなくなつており、かんぐろの粉などほとんど手に入らない。そんなご時世である。

かんぐろは、ただ単に昔の懐い出の一つに数えられているだけと成っている。  
(この項おちり)

(32P下段のつづき) 堂に益れたという。俊卿亦堂々謝辞を述べ、壯者を凌ぐ意気を示した。

風呂焚きの其の身は煤に埋もれて  
人の垢きば 洗ふ土のかま

この一首は、その時の結語であつた。俊卿常に曰く、人の世話並に物事の世話をする者は、一に曰く心を勞し二に曰く足を運ぶ三に曰く時間を惜しむな。然らざれば決して潤はずなと。

大正十年五月七日、午前中は老躰異状なく、蔵書や軸物の整理をしていたが、昼食後尿を敷かせて横臥、やがて昏睡に陥り、翌八日眠るが如く大往生、九十一歳の天寿を全うした。翌々十日阿倍野葬儀場に於いて、会葬者各階層一千余人に惜しまれながら生涯を閉じた。(終)