

隨想

佐伯 風土記 (二)

賛助会員 山内 武 麒

○ や さ、ら

今ではあまり見かけないが、昔はよく、暖かい日差しをうけ、縁側などで、女の子たちが寄り集まって、やさしいを遊んでいた。

やさ、らとは、お弾き遊びのことである。もともとやさらとは、おはじき遊びに用いる貝の名であるが、いつの間にか、おはじきの代名詞となったのである。今の子どものおはじきを見ると、もっぱら、平たくて丸い赤や黄や緑などの色のついた、ガラス製のものを、玩具屋から買って使っているが、昔の子どもは、みんなこのやさらを使っていた。

やさらは「いさら貝」ともいう。本当の名は「キヤニ」で、美しい模様のある小さい巻貝である。うす紫色や卵色の地に、青や茶色の斑点模様があり、鮮やかな青紫色に染まったものもある。どれもつやと磨いたような光沢があり、厚く固く、遊具としては申し分ないしるものである。

この美しいやさら貝を手のひらに一杯のせ、調子をつけて貝を上にはうり上げ、くるっと手のひらを返して、貝を手の甲でうける。そしてまた上に放って、手のひらでうける。節高の男の子の手の甲には、貝は僅かしかのらないが、しなやかな女の子の指は、よくたわんでそり

かえり、貝をうけた手の甲は、まるで大きなスプーンでうけたようで、たくさんのる。不思議なくらいよくのる。手のひら一杯の貝が、僅か二三粒落ちるだけで、ほとんど全部がのってしまふのだから見事である。しかも再び手をひるがえして手のひらでとらふ時、平た杓子のごとくくぐりて貝を受け、一粒も落とさず指を折って握り込んでしまふところは絶妙な手練である。甲や手の平で、貝をうけるときの間合いとそのコツ、また、指をそりかえさずにはない。

この遊びは、こうして握りとったやさらは自分の取り分になり、残りは次の番の子が試みて取り、最後に残ったものを取ってしまったものが、次の勝負の最初の試技者となってまた勝負をはじめめる。初めは、各自自分の貝を何個ずつか、決められた数だけ出しあって勝負をはじめめるのである。

この方法は、熱練した女の子たちの遊び方で、小さい女の子や男の子が交じってするやさら遊びは、もっぱらおはじきである。先ず順番を定め、決まった個数の貝を出しあい、一度に全部をばらまいて、貝と貝との間に指を通してはじく。はじいて当たると、どちらかの一つを取る。次にまた指を通してはじく。こうして失敗なくはじいて当たれば、何回も続けられ取分が多くなる。同じいて当らなければ駄目、当って以外の貝に当たると駄目。また指を通して貝にちよつとでも触れるとちよつたり駄目になって、次の試技者に順番がまある。貝と貝との間隔がせまくて、指が通るか通るまいかという時、小指をうんと伸ばして、その先を慎重にじわじわと通すときのまなざし、それを見守るまわりの子供たちが、触ればせぬかと見つめる真剣な顔つきが、ほろりと浮んでくる。

このやさら貝は、昔、私どもの子どもころには、葛の沖でたくさん採れた。干潮のときは濃霞山の前に広い州ができて、その州ではまで貝や貝殻が採れていたが、このやさら貝は無灰蔵といってよいほどたくさん採れた。これを採るには、一つ一つ拾い採るような気味な採り方ではなく、大きなざるで砂と一しよにすくい取り、海水で洗って、砂やどろを洗い流して、貝だけ取り採っていた。

採って来た貝は、熱湯に浸して中の身を殺して、針で一つ一つ抜き去り、からを水でよく洗って日にさらす。こうすると、貝の臭みは全くなくなり、貝がらに光るようなやつが出て、やさら遊びに格好な道具となるのである。この貝の身は食べられるが、になつたように食べる目録で採るのではなく、もつぱら、おぼじき用にするため採っていたのである。

やさらは「いさら貝」ともいう。このいさらという呼び名は、いかに優雅なひびきを感じられる。それこそのはず「いさら」は古語で、平安時代の文学によく出てくる大和ことばの一つである。「いさら」は接頭辞で、小さい、少しの、細い、の意をあらわす語である。この語のついた言葉は辞書から拾って見ると、

- いさら川 流れの細い川。小川。
- 源氏物語の朝顔に「わめゆめいさら川なども馴れ馴れしやとて……」とある。
- いさら井 水の少ない井戸。浅い井戸。
- 源氏物語の藤裏葉に、「なき入の影だに見えずつれなくて心をやれるいさらぬの水」という歌がある。
- いさら小川 いさら川と同じ。細い流れの川。
- いさらなみ 霧の異名。
- いさらみず 少しの出水。庭にたまつた水。にわたず

又（雨のためにおかき地上にたまり流れる水）

○いさらは 副詞で、少しずつ。
「いさら」は漢字で「細小」と書く。「いさら貝」は細い貝、小さい貝の意である。この貝がらでおぼじきすると、さらさらと、まことに気持よい音がする。光沢のある美しい巻貝で、中空になつてしかも殻が厚く、固いので澄んだ音がする。「いさら貝」という名にふさわしい音である。

この貝は、今では佐伯でそのかけをまったく見ることができない。この貝を使って遊ぶやさらは、ほとんど見かけない。

○たるぬき

佐伯名産の一つであつた「たるぬき柿」を、今では口にすることがめつたにない。
プンと酒の香がするみずみずしい赤黄色い果肉は、ぎぶつと溶けるように、あまくて舌ざわりがよく、齒にさわる核がない。こたえられぬこのうまさ、今も忘れられない。湯上りに、冷たくて水気のたっぷりなこの柿のあまさを思い出す。

佐伯のたぬなし柿は、渋柿でその形は少し平べったい。そのままでは渋くて食べないので、湯ぬきか、たるぬきにして、渋をぬいて食べていた。

たるぬきにするには、酒のあげをちの新規な四斗たるに、このたぬなし柿をつめるのである。まず、たるの輪竹を幹から打ち下げ、鏡をぬいて、柿を丁寧の一つ一つたるの底からつめていく。一たるは三百個ぐらい入る。つめ終ると、鏡をかぶせて輪竹をもと通りしめて、どこにもすき間のないように目張りをする。こうして二週間ほど置いておくと、柿の渋は完全にぬけてしまうので

ある。

いよいよ鏡を開くとき、渋がよく抜けたかどうか。その期待と不安に、取るつちも慎重に、輪竹を少しずつ打ち下ろし鏡を抜く。フンと酒の香がたまたよい、赤黄い柿が一椀に汗をかいている。もう大丈夫だ。早速一つ取って皮をむいてみる。包丁の触りから渋がぬけたのがわかる。かぶりつく。あまい。酒の香りがしてあまい果肉が冷たく歯に触れると、香気が口の中は一ぱいになる。この香気は酒の香だけでなく、新しい酒だるの木の香も柿にしみこんだからである。何とも言えないよい味だ。厚かかどん交果物にも味わえないおいしいものであった。丁寧の一つ一つ汗をふいて店頭で並べ、佐伯名産「たるぬき」として売られていた。

昔、園木田独歩は、佐伯にわずか一年たらずしか居られなかつたが、その間に、このたるぬきのとりにこになつてゐる。独歩の書いた随筆『豊後の園、佐伯』の中の一節は、『柿』と題する次のような文章がある。

佐伯は汁粉、箱、焼甘藷の新市街に非ずして、柿、梨、枇杷、栗の古城市なり。其うち殊に柿は此地の秋の甘露とも云ふべし。

秋晴れて小春来り、葉落ちて果実残る。山にかくるる五軒屋、水に望む遠村、遠く望んで目につくもの成其の赤き星なり。夕日を受けて風に動く此の赤き星なり。

佐伯の柿には核なし。其の形少しく平田なり。径殆んど一寸五分。ヤ、柱ど枝より直ちに口に運ぶこと能はず。湯ぬき若しくは樽ぬきにして始めて食ふに足る。三百個を酒樽に入れ、十日を経て其鏡を開けば、香気已に尋常のものに非ず。手にとれば重し、汁多ければなり。握れば堅く、口に入るれば溶け、液透明にして

冷やゝかなり、大なるもの二個食へば余は満足す。ヤ、れど鹿狩の帰路、村女の背籠より五個を食ひ、更らに

五個を食ひし事あり。朝食に代へたるなり。(中略)

『アイドル』二人、読書に疲れば、家を出て、城山を一周して一時間の散歩をなすこと別に故ありき。

番匠川の流、城山の腰を洗ふ所の堰を調きて道を成し、淵に望み山を仰ぐの小風致ありて、路傍に柿をひきぐ

一小店あり。店に坐するは二十八九歳の婦人なり。『アイドル』二人常に此店に來り、二銭投じて四個若しくは六個を求め、等分して之れを懐るに、城山の背後に出づ。

城山の背後、枯草柔らかにして横臥に宜しき処あるを喜び、畫中『アイドル』の如く茲に坐し、徐ろ

に柿を懐より取出して食ひはじめ。見渡せば藤原村の平野に晴秋の光みち、佐伯惟治の城跡柵竿山以来の

耕地を一目になし、番匠川の岸に茂る竹藪の彼方より青煙の立ちのぼるを望み、更らに西天に聳ゆる園境の

遠山を語りつ、二個若しくは三個の柿を一個々々、小兒の如くに食ふ。これは是れ殆んど秋期毎日のことなりき。かくて『アイドル』二人、佐伯の秋に食ひし

柿は実に三百個に達しぬ。(中略)

佐伯は実に果物の古城市なり。此地に城山なく、番匠川なくとも、猶ほ彼の柿だにあらば、以て再遊三遊

四遊するに足る。

この文を読んで、独歩が佐伯の柿をいかにむさびり食つたかがよくわかる。ことにたねな柿の「たるぬき」

のうまさ魅せられてしまつて、佐伯に城山も番匠川もなくとも、この柿さえあれば、何べんでもやつて来たとい

言つてゐる。

このたるぬきのうまさは魅せられたのは、独歩だけで

はあまるまい。この柿の味を知っている人には忘れられないものがある。それが今では、佐伯でその姿をめぐったに見かけない。それは、酒だるが入手できないためであるうか。今はどこの酒屋でも酒だるを見ない。びん詰めの酒がずらりと並んでいるだけである。昔は、どんな小さな酒屋でも、店にはどんと四斗だるがすわって、のみの四斗だるの、しかも新規のたるが空になるのを待って、しぶ柿のたねなしをつめて、たるぬきを作っていたのである。

また、今はたねなし柿が少なくなつた。果物屋の店頭には並ぶのは、ほとんどが富有柿である。富有柿は、形はたねなしによく似ているし、あまさもあまく、おいしい柿であるが、昔のたるぬきが持っていた、独特な、何ともいえない複雑な風味はない。たるぬきの味さしのぶのも、今では、老人の悲しい追憶の一つかも知れない。

○けんちやんとのかつぺい

冬の寒い晩の晩飯のおかずは、けんちやんとのかつぺいはいいものだ。といつても、今の若い人たちは、けんちやんやのっぺいを知っているだろうか。知っていても、口には合かないもので、あまり歓迎されないおかずであるまいか。霜にあたつて、美味しくなつた大根やにんじんなどを、ふんだんにきざみ込んだ汁は、野趣に満ちた素朴な味があり、家庭助女つかしさを覚えるものである。しかし、今では、これらの汁は昔風のお惣菜として、忘れられつつあるのではあるまいか。

大根、にんじん、牛蒡などの冬野菜を、千切りにしたり、筥がきにして、くずして油でいためた豆腐と一しよ

に汁に煮て、醤油で味つけしたのが、けんちやんである。これは「けんちん汁」というのが本當らしいが、佐伯では昔からけんちやんと呼んでいる。「今晚はけんちやんだ」と夕膳につくと、大根やにんじんや豆腐などに彩られた汁の上は、油の小さい玉がきらきら光っている。ふうふう吹きながら、この汁で夕飯を食べるのは、冬の夜に相対しいあたたかい、家庭団樂のひとこまであった。

けんちやんという言葉が面白いので、広辞苑をひいてみたら、次のようなことがわかつた。

けんちやんとは「巻織」と書く。織を「ちやん」と読むのは唐音である。けんちやんは、昔、程宗の坊さんが中国から伝えた普茶料理の一つである。それは黒大豆のむやしを「ごま油で炒り、塩、醤油で味をつけただのである。長崎では、もやしを油でいため、湯葉で巻いて煮びたしにしたものをけんちやんという。

また、大根、牛蒡、にんじん、推茸などをせん切りにして油で炒り、くずした豆腐を加え、酒、醤油で味をつけ、うどん粉を練ったもの、または、湯葉で巻いて、油で揚げたものもけんちやんという。

以上あげた二つのものは、煮ものであり、揚げものであつて汁物ではない。しかし後の方のものを、油で揚げずに汁にすれば、私どものいうけんちやんである。けんちやんは、けんちん汁の略であると言書に出ている。

けんちやんは、豆腐料理の一つで、食用油を加え、野菜もふんだんに使つてあるので、栄養の点は十分である。冬の日のお惣菜としては結構なものである。

けんちやんと共に、冬の食膳によくあつたものには、のっぺいがある。のっぺいはのっぺい汁で、漢字で書く

と、能平または濃餅と書く。ぬっぺい、ぬっぺりなどの別名があるように、のっぺりとした汁だ。片栗粉か葛粉を加えて、どろっとさせた汁だ。それでこんな名がついたのである。

油揚げ、大根、はんじん、里芋、椎茸などを入れて汁を作り、味の付けをして、葛粉か片栗粉を水でいたものを入れ、とろりとさせたのがこのぬっぺいである。これも冬向きな精進料理で、体がよく温まると言われている。

けんちめんものっぺいも、田舎くさい精進料理だと、現在ではあまり見向きもされないものになりつつあるが、いそりを佃んでこれら汁で箸を持ったとき、郷土の香りを満喫し、家良の温かみを味わったものだ。

(この項おわり)

【覚書】

鰯の大漁

昭和十一年秋、猿戸網代でのこと

賛助会員 安部弥右衛門

昭和三年の秋春、羽出浦の西野浦網代で、鰯の大群を包囲したことがあった。運悪くまた不手際も加って、逃げられてしまったが、それから八年たった昭和十一年の九月二十日(旧暦八月五日)、西野浦網代は猿戸網代で運よく、大がめ喰いの鰯千余尾を一網で漁獲して、永年待望の夢を達した。

前日十九日の朝、西野網が鰯焚入網の操業を終って、沖合から帰った。情報を持って、「昨日、広浦網

代に鰯の大群が現われた」といいうのである。

これを聞くと西野網は、大船に積んでいた鰯焚入網を浜辺に操り上げ、大急ぎで焚入網を船に積み込み、広浦網代に向って漕ぎ出して行った。この日広浦網代は、西野網の本番であった。

ところがこの日は、広浦網代には鰯は現れず、すぐ隣の猿戸網代に現れたが、この時本番の大我網はまだ出ていないので、広浦の山崎嘉吉さんの小鰯網で、鰯の群を包囲して、約二百尾を獲ったという。小鰯網で鰯二百尾とは、前代未聞の大漁である。

そこで大我網は、本番として定められた「分け前」とり、また二番網として網を入れてさらに何百尾かの鰯を送り、羽出浦の井野本利吉氏の廻船で大阪の魚市場に直送した。しかし酷い残暑のため途中品質を損じ、思いの外廉価で売却したとのことであった。

明くれば八月五日(旧暦)、西野網は猿戸網代の本番であった。その前夜は、親戚から贈られた祝酒を飲んで前祝の景気をつけたが、引き手連中は早朝から元氣一杯に集まり、さあ猿戸網代へと出かけようとしたところ、急にはげしい雨が降り出した。人々は、大事な日に雨降りかと、船出をためらっていた。そこは隣家の主人がや

