

随想

思ひ出の食べ物 (その二)

おふくろの味・佐伯の味

鎌倉在住(佐伯市出身)

会員 神野 幸人

(佐伯中学三十三回生)

⑬ 麦飯

一割ほど麦を入れてもだいがん黒くなる御飯、半分入れると米の影がうすくなる。しかもまぜ一番に米のころを仏壇に供える。そして弁当を四つもつくと、米の影はますますうすくなる。

それを救うためか、おが家では丸麦を利用していた。押麦とちがい煮えにくいので、前もって一回煮て、それから米と混じて炊く。栄養の点では疑問があるうが、押麦より色が白く、味も良かった。

夏は腐り易いので、竹で編んだ籠に入れて、風通しのよい処に吊るしていた。

冬は小櫃こびに入れ、オボロという藁わらで編んだ保温器に入れたり、蒲団の中に入れていた。

⑭ 豆腐・油揚げ・おから・しんす

近くに清原豆腐店あり、親しく交際していたので、こ以外の豆腐・油揚げは使用しなかった。

この頃の豆腐は十七センチ分位で、腰が強く、豆腐の角で頭を打って死んだ人がいた?

豆腐屋も朝が早い。新聞配達の子も早い。毎朝仲町

の角の清原の店にたちこめる湯気を見ながら、新聞店に行つたものだ。

油揚げも焼豆腐も、今とちがって美味だった。オカネ子という竹で編んだ二十五種四角で、蓋のある豆腐買いの専門道具の入れ物で買に行つた。

おからは、牛馬専用だったので無料でもらう。十五センチ位の玉に丸めて二つ三つ、この料理はあまり御馳走ではなかつた。現在デパートの某店で売っている。金持が買うのか。世の中逆になつた。

いぬず、これは食べ物ではない。豆腐をつくるとき、箱に入れて重いを置くと、箱の横にあけた穴から水分が出る。これがしんすで、牛や馬が喜んで飲む。

おが家ではこのしんすで雑巾ぞうちんがけをすることにして、いた。雑巾がけをしないと、学校に行かない扱があつたので、毎日バケツで一、二杯運んだ。それおかげでボロ家ながら、玄関の戸・廊下・柱・敷居はつやがよかつた。今の人は、ガスシンとかいう化学的なので拭くので美しいが、昔のつやとは違うようだ。

⑮ 味噌豆

おが家でも、味噌は手製であつた。麦を糶こを入れて、味噌豆をミンチにかけたのを混ぜ、儀儀に入つた荒塩を十分あわせ、四斗よっとう桶かに入れて寝かす。

その時の大豆は、何時も清原豆腐店で煮てもらう。この大豆をコンブといつしよに味つけしたのが、味噌豆である。お伽話お伽話でお寺の和尚さんが小僧をさけて、便所べんじょで食べたとか、寝るのをまて食べたとか。

おが家の味噌豆も美味だった。

⑯ といも (からいも)

さつまいものことを、佐伯地方ではといもと呼んでい  
た。

大分県でも「佐伯の芋食い」といわれていた位、佐伯  
の人々は食べたものだ。普通は「小登」という、三時か  
休み時間の間食がまだだったが、翌朝はかまか焼かれた  
ものを食前に食べた。

⑦ ばし（つつき・ねり）

佐伯市史に詳述している。

食生活が進んで、今は米が常食であるが、二、三十年前  
までは佐伯の浦辺では、米は盆と正月のみで、他の三百  
六十日はほとんどいもか、いもを加工したものが主食で  
あった。

いもを切干しにする。これを釜で煮て、すりこぎでつ  
つき、おにぎりのように握って食べる。

小生はおまり好きではなかった。これも翌朝焼かれて  
食前に食べる。程よく焼かないと、回りは熱いが中は冷  
たかった。

⑧ かんくろだんご

切干し粉にして、団子にしたのがかんくろ団子である。  
この団子の特徴は、片手で握って長さ五センチ、直径二  
センチ程の扁字型で、しかも片面に指跡のあることであ  
る。これを竹の簀すいとしいた釜に入れて蒸す。そのとききく  
つつかないように、竹の葉や、数珠玉（注ハトムギ）の葉を  
仕切りに敷く。

この団子をつくるときの水加減と、こねる力によって  
良否がさまる。おふくろは抜群の腕前だった。宮崎兄も  
「お前の所の団子はうめえ」といつていた。黒褐色のつ  
やがあり、こくがあった。

学校から帰ると、釜の蓋ふたをとり、二、三個かじり、五、六  
個持って遊びに出る。黒砂糖の削ったのが皿にあるとき  
は、それを新聞紙に包んで持ち、つけながら食べながら  
遊ぶ。

翌朝、火鉢の火で焼いて食前に食べる。火が強く当っ  
たところは、焼網の目の大きさに膨れあがり、火鉢の  
ようになる。その落きあがったところを、指先ではいで  
先に食べて、その後がぶりとかじる。

時には厚さ一センチ位に輪切りにした芋を中に入れ、  
カンクロで包んだものもあった。まわりのカンクロはお  
いしくないが、中の芋はおいしかった。

また、カンクロをのして、厚さ三ミリ位に切ったのを  
汁にする。これが「かんくろ団子汁」である。

佐伯の所でも、吾々程かんくろ団子を食べた者は少な  
いだろう。父母が藩戸というウラマエ（浦辺の部落）の  
出であり、芋づくりは浦辺の海岸段丘の特産であった。

⑨ とろ豆（ソラマメ、産豆のことか）

都会で見ると、太くて軟らかく、ビールのかつまみに出る  
のと異なり、小さかった。これを乾燥したのを焙烙ほうろくで炒  
る。冷えるとカチカチに堅くなる。この皮を歯でむいて  
顎あごが痛くなる程力を入れて碎き、顎が疲れる程かんだ。  
甘い物のなかつた時代、虫歯もなく丈夫だった。

⑩ 甘酒・おこげ

正月は、蒲戸の親戚からお餅を重箱に入れてもらう。  
そして、三月の雛ひな節句に、その重箱に甘酒の素もとを入れて  
返す。そんな習慣があった。正月と盆以外に米の御飯みけを  
食べられない吾々には、この甘酒づくりは楽しかった。  
即ち米の飯を炊くからだ。しかし食べられるのはおこげ

だ。

五升釜で炊いた御飯の、おこげは最高にうまかった。ほんのりと黄色、ちよっぴりと褐色、醬油をつけ、味噌をつけ、あるいは塩とふりかけて食べたあの味。貧しいながら母の手伝い、まったく天国であった。

押入北に蒲団に包まれた寝かしの糺が、ぶつりぶつりと音をたてる。陋屋にしかすあの匂い、おじやのような甘酒の素を重箱に入れ、蓋に宛名を書いた短冊を貼り、風名敷に包んで何個も、オロシ(浦也)を回る連絡船)の船長に託す。潮風にしわがれ声の「日の出丸」の神野益巳船長、焼玉エンジンの煙が、筒からポンポンと輪になった。それを連絡させながら、甘酒と蒲戸の親戚に運んでくれた。

### ㊦ たくあん

佐伯町の郊外長瀬の大根は、長さ二十センチ程に揃っていて、タクアン用に重宝された。

あが家も毎年契約した農家があったらしく、時季になると、庭の敷木の柿の木に横水をしぼりつけ、荒縄で葉をしぼられた大根が干された。糺と荒塩としょうがらしと柿の皮の干したのにまぶされた干大根は、石を載せられて四斗樽に寝る。薪や炭、ござや箕の置かれた物置の隅で何か月、樽の上に白い膜を浮かべた水を吐いて、必番を待つ。

「うん、今年も味の良い沃庵だ。」

「長瀬の大根はええのうー」

### ㊧ カイボシ(丸干いわし)

目刺はおじを良しとすれば、丸干は、いわしを良しとす

る。

梅干のみの日の丸弁当で、ニユームの弁当箱の蓋に穴があいている。今日はその上に新聞紙に包んだカイボシがある。昼飯が待ち遠しい。

カイボシの油で新聞紙が黄褐色になり、印刷のインクが滲んで、裏面の字がくつきり書き出ている。今日のカイボシは油が多く、うめえど。

澤名を「カイボシ」というた数学の先生、神波静夫先生。口に泡しての講義。数学の好きな小生は「カイボシ」の講義が好きだった。

### ㊨ 目刺

目刺は秋から冬にかけて、あじの脂肪のぬけた頃のものが味もよく、保存もきく。鯉から小さい竹を突き通し、風当りのよい浜辺に、十尾ずつ一串にして干す。昔はこの竹を目に刺していたので目刺という名が残っている。

火であぶり、頭をとおり、火箸でたたき骨を除いて、そのまま食べてよし、酢醬油で食べるもよし。

小生は、今も佐伯から送ってもらう。これを送ってもらわねば、正月が来た感じがしない。

(編集者より)

(以下次号)

○ 次号は「いりこ」からほどまり、「すりお」とつづき、

しじみ、さより、だす、あめ湯、節句餅、きなこ、こがし、そば粉——と、筆者の郷愁は尽きない。

○ このふるさとの味を持つ人は幸福である。

○ なお神野氏は幼少の日から佐伯町で生長しているが、佐伯出身ということに改めた。ご了承ください。