

随想

思い出の食べ物 (その三)

へおぶくろの味・佐伯の味

鎌倉在住(佐伯中学33回生)

会員 神野 幸人

④ いりこ

大入島が表で色付くと、夏がやってくる。表刈り、芋植えと農作業が忙しくなると海も忙しくなる。

佐伯湾は夏から秋にかけて、カタクチイワシが育つ。蒲戸に網がある頃は浜に平釜があり、いりこの製造で賑わっていた。その頃は浜には、直径尺余の松が何百本も防風林として茂り、台風時の海鳴りと松籟は、耳の奥深くまで凄い声を残していた。

今日は松もなく、漁もなく、過疎、寒村となっている。

⑤ すりお

棟梁の親爺のもとには、漁師からの土産で魚が届く。おじやいわしの量が多いときは、頭と骨を除き、すり鉢ですってすりおにする。すり団子にしてお汁に、また盆にのして一晩おいて、油で揚げて食した。

この味、天下第一品だった。今家で待折つくろが、魚が悪いか、口がおごったのか、昔程でない。それでも大好物だが、おじも高級品になった今日は、贅沢で手が出ない。

⑥ しじみ・さより・だす

船頭所から佐伯一の池船橋を渡り、久部に行く。番匠川の中洲・久部には清い浅い川が流れていて、小石が敷いた川底には、しじみが多かった。しよっけですくう。水がにごると小魚が足さつづく。欲の中のしじみが白い脚を出して、静かにそれを眺めていた。

更に池船橋の下き、さよりが十数匹と群れて幾組もさかのぼる。橋の上から赤い落きをつけて糸を垂らす。余り釣れなかった。

一メートル程のだすがさかのぼるときがあった。これは釣針でかけるのだが、無蓋用な小生には一匹もかからなかった。

⑦ あめ湯(くず湯)

海崎より田の浦の裏浜まで遠泳があった。四キロ程か。三時開程直射日光に焼ける頭、待折の冷水塊に脚の痠痛を心配しながら、完泳して浜に上る。ふらふらの脚をもみながら、五右卫門風呂のような大きな鍋でつくった、あのおめ湯はうまかったなあ……。

病気のとき、必ずつくってくれた母。白い粉に砂糖を入れて、熱湯を注ぎながら一気に掻く。見る見るうち半透明になり、透明になる。ずっしりと掻く手が重くなる。

昔のくず湯はおいしかった。(先日テレビで放映していた。金沢のある村のくず湯を最良とすという。今のは本当のくず湯ではないようだ。)

② 節 句 餅 (かしわ餅)

荒蒔を敷き、黄色の油紙をかけ、石臼を置いた台所の土間、昨夜洗った真白な米が、シヨウウケ(竹で編んだ洗籠)に二升程。かういふ、今日は遅くなるな。白の取手の振元に布を巻き、水をつけて穴に叩きこぶ五、六粒、白穴から米を落とす。ゴロゴロゴロゴロ。母と二人で白を廻す。

「この前、白の目までとしてみたんで、ようすれるぞ。」  
「そうか。あまりよくねえの——」 後は無言。ゴロゴロゴロゴロをまわす。廻転。パイプを握った母子の手が、右手になり左手になり、上になつたり下になつたり、疲れてくると遊んでゐる片手で、白の洞を押すように、また引くように回転をたすける。膝から下は汗だ。蒔のあとが脚にくつきりとつく。頑張れ、明日はおいしい餅が食える。カンブ口団子よりうめえぞ。

竹の葉や、数珠(ハトギキ)の葉とちがい、田餅の葉も昼間城山から取ってきて、バケツにつけてある。キザラを奮発した餛も金に盛ってある。  
一回磨った米の粉を目の細かい篩にかけて二度三度、額から汗が流れてホタリと落ちると、油紙の白い粉が消えてまわりが堅くなる。

夜業の母はいつ寝るのやら、それからまた一仕事していた。  
(昭和十二年の頃)

③ キ、な、こ、こがし

大豆を磨ってきなことし、黒砂糖を加えて御飯にかけて食べる。

小麦を磨ってこがしとし、黒砂糖を加えて新聞紙につつま、間食にする。口のまわりが白くをり、咳をすれば吹

雪となる。

④ そば粉

うどん・そうめんは多かったが、そばは食べたことがなかった。一度、池辺の小母さんからそば粉を買った。熱湯をそそぎ、黒砂糖を加えて食べたことがあった。変わった香り、牛皮のような感触だった。おふくろはどうしてあのような味を出したのだろうか。

関東に来てそばを知り、旅をしてそば粉を買って帰り、試食してみるが、おの味とまったく違ったものになる。たった一度のそばがきの味が忘れられない。

⑤ そうめん

本が家では、そうめんを箱で買っていた。多分佐賀地方の銘があった。

夏のそうめんは、今も昔もうまいが、小生の思い出はそうめん箱である。小学校五、六年の頃の試験問題が、そうめん箱で二つか三つあった。母が大切に保存してくれていたが、いつの間にかやらなくなった。昭和十八年の大時化の時か、はたまた戦争中か。

惜しい財産をなくした。

⑥ ふだんそうめん

青くさいふだんそうめん。下肥がきいた真青い葉は、カキで加らぶがある。白い所も青い所もシヤキシヤキ音をたてる程張切っている。味噌汁の具に毎朝食卓に出る。全くやりきれなかった。残せば母に叱られる。早く蓋が出ないかなあ。

話は横道にそれるが、味噌汁のだしは先述のいりこであった。そして週に一度は、いりこもない精進だった。父母

は熱心な日蓮宗信者だったので、法事に蔵であった。

いりこで思い出したが、中学二年のとき（昭和十六年）

同級生の中野深妻（木文村）作

あかぬ  
苺さす

日はくれないに射しながら  
干したいりこは かびだらけ

この歌、名句か迷句か、土橋政雄先生広い顔を真赤に  
添めて、笑いとこらえて黒板に書いた。

題は、「梅雨」だった。

⑤ 落

庭先の柿の木の本根元に、落とホウズキが群生していた。  
三十七センチ程の落は、茎の下まじまじとびり赤く添めてい  
た。

落の皮をむくと、指が黒くなる。母はあまり落が好き  
ではなかったのか、群生のわりには食卓に出なかった。

⑥ 天ぶら・油揚げ

いわしのすり身を揚げたのを、天ぶらと呼んでいた。

蒲鉾や竹輪は高級品で、運動会以外は買ったこともない。

せめて店で売ってる天ぶらを「思っていた。小学校

二、三年頃おふろに、「油あげ買ってこい」と金をもら

う。何時もより多額だったので、とっさに天ぶらと錯覚

した。取けて蒲鉾屋に行く。久成寺に行く道のお店で

ある。大声で、

「油揚げ下さい」

「坊、油揚げは豆腐屋だよー」

冬の夕暮、帰りは冷汁とともに寒かった。

⑦ アラ（魚のアラ）

親爺が船大工だったから魚の貰いが多く、又蒲子も漁  
があり、行商の特約もあったので、魚の いに行くこと  
は皆無だった。

一度母に、「ブリアのアラを買ってこい」といわれた。  
新聞紙に包んだアラ、子供心にも何かおびしかった。

今は大根と煮て、うまいうまいと昔日の感である。

⑧ グリコ・キ

遠足のとき、竹の皮に包んだタフアン付きの、梅干の  
握り飯の他に、唯一つポッケに入れたもの、グリコ又は  
森永ミルクキャラメル、箱の上に小さな箱がついていた。  
おまけである。

⑨ 餅（餠餅・平餅・かき餅）

大きなモロブタ（むろぶた）に白い粉がまかれ、軟ら  
かい塊反り切られて丸形となる。その二割近くは餠餅と  
なる。この餠餅は、翌朝から金網に並べられて焼かれる。  
時が経つと外皮の重ね目から砂糖の黄色がしみ出る。

子供るときは、何故か餠餅は好きでなかった。早く平

餅にならんかと待ち遠しかった。平餅は砂糖醤油や黄粉

をつけることもあったが、殆んどは醤油のみだった。

それがなくなると、かき餅になる。

⑩ こごめ（小米・粉米）

福美兄は小学校高専科を卒業すると、江蘇米店に勤め  
た。そしてその夏、自転車に一斗五升程、こごめを買っ  
て帰った。精米の過程で割れたものだ。母は「これで味  
噌をつくるとうまいのが出来る。自味噌というて」と  
言ったが、欠食時代のこごめ、こ飯となった。

歌午の田端義夫の貧乏時代、子供の頃一番最初の給料

で米を二斗程買ひ、持てなくて引ずって帰ったと話して  
いたが、福美兄もこの心情だったのだらう。

こごめは今見ることもないが、テレビやラジオで田端  
義夫が出ると福美兄を思い出し、親孝行の軌と思ってい  
る。

### ④ 汗めし

江藤米店に住込みで働いていた福美兄が、夏休みで帰  
宅した。一番風呂に入つて腰につく。

無風、そして無音の夕食。兄の汗は大きな玉になつて  
流れたが、何故か拭こうとしなかった。

(この頃の佐伯の風習として、食事中はしやべらぬのが  
躰<sup>てい</sup>けだ。た。)

### ④ カルピス

小学校五、六年頃は、よく岡田の家で勉強していた。夏  
の頃、司兄がコッパに薄白い冷水を替けて二階に来た。

久坊と小生は一杯づつくれたことがあった。

「うめえー」

世の中こんな美味な飲みものがあるのかと一驚した。  
カルピスである。そのうまかったこと、今でも舌に残っ  
ている。

甘ヤと溢<sup>あふ</sup>きと冷たさ、

あの時代、冷蔵庫(木製・氷用)のある家<sup>が</sup>及<sup>び</sup>分限者<sup>は</sup>へ  
金持ち<sup>は</sup>だった。

### ④ エスランメ・サクランボ グミ・アンズ・イチジク

岡田の勝手口の庭と、道路前の畑には、実のなる木が  
多かった。

エスランメは、ピンク色の光沢を放ち、  
グミはニキビ<sup>び</sup>膏<sup>こう</sup>を赤く染め、

サクランボは、佐伯には珍らしく東北の味をつけ、  
アンズも白い花、寒地の味をしのいでいた。  
イチジクは、ぶかっこの木に大きな実をつけていた。  
時季時季に御馳走になる。

### ④ 玉子酒

宮崎の家には、チヤホとコーチンがいた。冬、勉強に  
疲れた頭休めに、夜半五所前神社に参拝した小落枝五、六  
年頃、虱<sup>し</sup>邪<sup>じ</sup>をひいた小生は、小母さんがつくってくれた  
玉子酒。

宮崎の小母さんは、小生のことを子供の時きから、「  
神野さん」とさんづけで呼んでくれた。

### ④ バナナ

宮崎の家でバナナを御馳走になった。皿に盛った一房。  
「うまそうだな」一本折って皮をむく。口に入れた  
から

「このバナナ、黄色のつやがええのう」

宮崎のチー姉<sup>ちい</sup>姉<sup>ねえ</sup>へチッ姉<sup>ちっ</sup>姉<sup>ねえ</sup>さんへ驚いて、

「神野さんは、目で味を、口で色を見るの」

物は順序が逆になると異なることになる。

### ④ 芋

宮崎の家の芋はおいしかった。自家用に作ったもので  
黄色で軟かく、甘かった。

玄関から土間つゞきで炊事場がある。竈<sup>かまど</sup>にある釜の中、

「神野さん、イモおたべ」

私は遠慮なく、釜のふたに手をかけていた。(うづく)