

随想

思い出の食べ物 (その五)

—へおふくろの味・佐伯の味—

鎌倉在住

会員 神野幸人

④ ひじき

蒲戸地方のことを最勝海という。景行天皇九州にお出でなす時に、海藻を召されてつけられた地名だという。

その名の通り、昔は海の幸に恵まれた浦辺であった。魚も多く、磯のものも良かった。特にヒジキとクロメは柔らかくて味が良く、油揚げを入れたのは特に美味だった。

⑤ すき焼 二題

(A) 隧道工事で出稼ぎの益友叔父(母の弟)は、帰省の度に家が立ち寄った。そしてすき焼が上手だった。父母は貧乏とは別に、信仰上の理由で肉食をしなかつたので、この叔父さんほど馳走の神だった。脂肉をひき、山のような麻、野菜、二度三度醤油を足し、砂糖を加え酒を垂らしての夕食は、腹が破れる程食べた。

(B) 五歳の頃、蒲戸のタンコご家系のある家に、福美兄と二人で夕食をご馳走になったことがあり、すき焼が出た。

大きく厚く切られた牛肉は凄く堅く、いくら噛んでもきれず、喉を通らず涙かぼるほど出た。あの時の牛肉は果して何んであったのだろうか。

⑥ 栗

佐伯の町には栗は少なかった。水立村に同級生竹下義一君を訪ねたのは、中学校二年の秋。豊田川の川原近くの栗林には、落葉が絨毯を敷きつめていた。

未だ残暑の日、二人で栗拾いをした。大きな丹波栗、風呂敷に包んで持ち帰り、焼いたり、茹でたり、うまかった。これ、友の味か。

⑦ ポテト

神明さんの境内には、大きな樹が鬱蒼と茂り、お祭りにはサーカスのテントが張られた。

その神明さんの静かさを川向うに作る処が広小路で、大手前・内町・新屋敷に通ずる広場である。その一角に三階建の古い建物があり、一階に、この頃には珍らしく惣菜店があった。

東校から本校の高等科一年に移ったとき、この店の息子 藤田富士夫君が同級となった。

それまで、ポテトなど全く知らぬ小生、馬鈴薯の揚げ物と初めて彼に聞いた。

彼の店のポテト 食べず。(昭和十三年頃)

⑧ 鹿 肉

中学二年の冬休み、佐伯の山奥、青山の黒沢の豪農、沙月弥平兄宅に一泊した。

納屋兼用の大きな長屋門に入り、赤銅色の上り櫃とあ

がると、一尺をこす大きな大黒柱は、漆を塗ったように
磨きあげられ、前に大きなイロリがあった。

そのイロリの隅りに藁で編んだ田い草履が置かれ、夕
食となった。彼と二人の夕食だったが、悪く塗られた尺
余の高杯のお膳には、山菜料理、川魚料理と鹿の肉があ
った。鹿肉は初めてであったが、おいしかった。

四十八年夏、親爺と家族で豊峠を越えて蒲江に遊ぶ、
常路青山の山荘で鮎料理と鹿肉を食したが、昔日の味は
皆無であった。

⑤ 桑の実

中学校三年頃、大東亜戦争も不利になり、吾々中学生
も農耕の 田植え、稲刈りと奉仕に出た。切畑村
は近郷 豪農が多く、吾々はこの地域に奉仕に出た。

表刈りの頃、桑畑は青々と繁り、中畝に植えられたソ
ラメは白紫色の花をつけていた。そんな桑畑の片隅に、
何か銚子を入れない大きな桑の木があり、山苺(ヤマイチ)
のような大粒の実が、紫紺色にたわわに実っていた。

取ったのを帽子に入れて、手も口も紫色に染めて食べた。
今は桑の木も少なく、桑の実を食べる子供も少ないこ
とである。

⑥ 苦瓜 (蔓荔枝)

中村の家は東隣、田村家と境する垣根には、毎年夏に
なると苦瓜が巻ひげをゼンマイのように巻きつけ、疣状
の突起が無数にある実をつける。

この青いつを薄く輪切りにして、油と味噌で炒めると
ほん苦い味で珍重された。また熟すると紅色の果肉、こ
れをしゃぶると甘い味、ふいと吐き出す種子。

この瓜、関東地方に見ず。

⑦ 胡瓜・茄子・里芋

苦瓜が実をつける頃、胡瓜も茄子も終りに近くなり、
台風の時季になる。テレビなく、ラジオも高価な時代と
て、父母は雲行きや風の具合で天気を予測していた。

台風がときは必ず便所の壺を空にしたがり、胡瓜や茄子
を全部取る。

この頃の胡瓜や茄子は、余り上品でなかった。顔は白
雲の出来たような佐土原茄子は、種子が多かったが焼茄
子はおいしかった。炭火でよく焼かれ、皮を剥かれた軟
らかい茄子は、見かけによらずおいしい味をしていた。

落合胡瓜は太くなる。輪切りにして梅酢さうすめた液
に浸すと、ほんのりピンク色になり、紫蘇の香りと酢っ
ぱい味、さっぱりとしておいしかった。

わが家ではこのれをつくるときは器は、不思議と皿を使
わず、味噌という肉厚でふちのつか所は急須のように、
短かい口のついた器を使用していた。

朝露づくりの名へ里芋の葉、その青々としたいもがら
を切って皮を剥ぐ。指が黒くなる。そのいもがらを日に
干してカンピョウ(佐伯ではそう呼ぶ)をつくる。

冬が来て掘りおこす里芋、芋芋がたくさんついている。
わが家の里芋は柔らかく、味噌汁の具の王者であった。

⑧ すすき

セイゴ、フッコ、スズキと成長の度に名が変るので
出世魚と呼ばれている。

中村の家は、内町川に通ずる農業用運河沿いにあった。
運河といっては、当時はすでにその機能を失っていたが、
川の一部となって潮の干満があった。

ある夏の日、潮が引いた淡い川に一メートル位のスズキが、

何十匹と群れてバシヤバシヤと跳ねていた。仕事場には父は早速鋸を持って川に入り、釣よみしく数匹を取った。又食の膳はスズキ一色だったが、味は忘れられた。

(編集者注 第二行文字別紙に因るところあり、原稿のままとした)
このスズキは、沖で鮫にでも追われて逃げて来たのだらうと、人々は噂した。

② 塩昆布・切り烏賊

佐伯海軍航空隊は、月月火水木金の時代だった。そんな月曜日の正午頃、一人の水兵さんが「弁当の宿を貸して下さい。」と来た。母は椽側にお茶を出し席を作った。一刻して、水兵さんは厚く礼を述べて去った。その後盆の上は、二、三片の切りいかと、塩昆布があった。多分落としたのを置いたものだろう。小生らは梅干とカイホシ以外のお茶を知らなかつたので、どんな味だろうとそれを失敬して食べた。母に見つかれば叱られる……そんな気が先で、味わうとまでに至らなかつた。とばかり辛い味と、浅瀬しい感じと、興味深い味だった。昭和十四、五年頃か。

③ 酒 饅頭

昭和十八年十一月、明日は愈々入隊との前日、親戚が集まって宴があった。お膳には鯛の頭付きの外色々な料理があったが、兵学校不合格が残念で、佐伯の町を早く出たい気持が一杯で味は知らず、唯、母がつくってくれた酒饅頭はうまかつた。

独自のイースト菌を用いたこの饅頭、ふくらみとしていた。最初薄皮を剥いて先に食べ、底に敷いた経木を剥がして、くっついたのを食べ、そして月の表面のように噴火口がいつぱいある、裸になった饅頭をがぶり、中の

饅頭の味もよし。これがおふくろの味。少年時代に食べた最後のうまさ。母の味だった。

以下、「思い出しの食べ物」(第一部その二)

戦後の佐伯の味 昭和四十九年三月

④ 陰 膳

昭和二十一年三月、台湾から特攻隊の小生が復員したので、おが家の大喜び。

そして、福美兄の復員を祈って、毎日陰膳を供えた。しかし、結局悲報に接し、葬儀の折、その茶碗は縁側に投げ破られた。

おが家、落胆の極みであった。

⑤ 戦友 藤田秀徳君の葬儀

復員後しばらくして大分復員局より、藤田秀徳君の戦死の様相を知らされてくと、△△中佐より便りが来た。詳しく事実を報告する。

それから二か月程して、東国東郡末瀬町の藤田徳吉様より、秀徳の葬儀が行うにつき、是非お叱りをお願いし、便りを戴いた。佐世保市早崎の前川様宅で、親しく話を交わした。両親故に、喜んで出かけたところ、復員局の△△中佐はご親戚の方で、秀徳君の戦死の公報を信用しなかつた。ご両親は、その入江頼んで調査したとのこと。その中、小生の報告もあり、今日の葬儀となった。

「秀徳の戦友のあなたと私の息子だ。おなたが来なけれど、今日の葬儀は日延べするかも知れなかつた。秀徳の写真はおなたが抱いて下さい。」

と、元陸軍中尉の父親と、おふくろさんに大いに感謝さ

れた。

葬儀のあと、仏壇のある八畳の間に唯一人、高膳でござ馳走になった。食糧難の時代、白米ご飯を腹一杯馳走になる。それでも「秀徳の分も食べてくれ」と、それはそれば強いられた。腹は今にもパンクしそうであった。

食後、馬小屋より馬を出して干城君と乗り、近くの海岸に遊ぶ。引き潮の浜は砂が遠くまで広がり、娘島がすぐ近くに見えた。幼ない干城君の目を盗み、指を口に入れて満腹のご馳走を吐いた。余りにも苦しい腹だった。しかし、これ程の感謝と好意と人情は、今の世には少ないだろう。

四十七年二月台湾を訪れ、秀徳君逝去の地安平の浜の砂と、写真と共に送ったところ、おふくろさんより大変喜びの便りを戴く。そして父上慶吉様逝去、その上昭和二十年に二歳だった干城君も高年生で死去されたとか。人の運命は分らぬものだ。お二人様のご冥福と祈る。

(追記) この記の清書に当り、おふくろさんに便りした所、ご長男の嫁さんより便りあり、おふくろさんも一昨年ご逝去の由。思い出の人がまた一人居なくなりました。淋しい限りである。

②④ ポラ

復員して教職追放で失意のとき、近くの土建業岩崎の小父さんが、耕ちやん大入島沖でハンサコ(ミチワロロイサキ)が大漁だからと釣りにさそわれた。小生船大工の息子だが、まだ海釣りをしたことがない。早速同行を願う。道具も餌も全部小父さんが用意してくれた。

朝から夕刻まで一匹も釣れない、オケラだ。力なく漕ぐ船も重い帰り道、海軍橋近く来た延、薄暗くなった川面に、大きなボラが元氣よく跳ねた。跳ねた柵子に船の

中下躍りこんだ。

「うへえー、玉がった(驚いた)ぞー。神様があまりの不漁を憐れんで授けてくれたのだらう」と、感謝して頂戴した。

世の中には運不運、摩訶不思議ということがあつた。このボラは吸物になつて夕膳に話題をまき、笑いと福の神となつた。大漁よりも、それはそれば思い出の、初の海釣りであつた。

②⑤ あつめし

佐伯の郷土料理のナンバーワンといわれるこの料理は、復員して知つた。竹之浦出身の義兄は食道楽であり、この義兄に教わつたようだ。都会でいう「鯛茶漬」である。胡椒醬油にひたし炙り刺身を、井に盛つた炊き立ての米の飯に汁ごとかけ、香ばしいお茶をかけて食べるのである。刺身の魚は鯛でなくてもよく、刺身になる魚ならなんでもよい。

②⑥ さつま汁

本格的なさつま汁を食べたのは、松岡で運転手をしていた時、一回ご馳走になつただけ、その料理法は(以下「佐伯市史」による料亭池坊主人の語)

「さつま汁をつくるには、タイ、シロボウ、イトヨリなど自身の魚を三枚におろして、半分を刺身にし、半分を焼いてほぐす。オリ銚子で白味噌とすり、このほぐした焼魚の身とまぜ、念入りになまつぶす。別に頭や骨をどアラと煮てだしをとる。焼魚の身とまぜ味噌を、さましただしでのばす。これに羊身でとつた刺身

をちぎりと入れ、砂糖少々と胡麻を適宜入れてまぜるとなっている。

さつまいも汁は佐伯地方ではご馳走の一つである。しかし燕民の家ではなかなか出来ぬ。この料理はどこで生まれただろうか。「言海」にもない。

「犬将」と澤田ある松岡の小父さんならでは「ご馳走」であった。

⑦ 山師の弁当

ポンポンに乗って重岡の山奥に入り、山師と一緒仕事した。

熊の毛皮を尻に当てた山師をちの、昼の弁当は柳ごおりに入っていた。へ奥山の小川の水を飲みなから、汗を流した後での弁当は本当にうまかった。一度山師の弁当を食べたかったが、遂に弁当交換のチャンスがなかった。

昔の山師は今いない。ましてはあつた探偵所での山師の弁当なんて夢だろう。本当に残念に思っている。

⑧ お化け瓜

復員して、ぶらりぶらりのとき、關西汽船に乗って神戸に行き、三ノ宮ガード下の闇市で、着類や自転車を買って佐伯に帰り、一隣をされたことがあった。

味をしめて三四回往復した。その船中で京都の人で、レンズ磨き工場の主人と友となり、その人より「お化け瓜」の種子を貰う。

その夏、蔓に変わった瓜は、糸瓜と冬瓜とを交ぜあわせたような、大きな瓜がなった。試食したがとても商品にならないような味で目なかつた。食糧難の時代でも食べべられぬ化け瓜だった。

⑨ にぎり飯

昭和二十三年夏、失意より逃がれる為、上京受験と決心して、横浜に出ることにした。就職追放で高師の後継資格なし。漢文の有馬尚先生に相談したところ、「どんな大学でもよい、三年いれれば追放解除になる」として、中央大学と横浜専門学校を推された。職友尾甲君が横浜にいて、彼を頼りの上京である。

夕刻佐伯を出発、蒸気機関車の煤煙に悩まされ、トンネルでは窓をしめるので汗は流れる。六時開いて門司の一時以上待たされる。待合所のベンチに腰をおろして、母の手作り握り飯を、竹の皮から出して食べることにした。胡麻塩と梅干でうまい。東京まであと二十時間以上かかる腹ごしらえの寸時、ふと見ると、鐵道孤兒と思おれる子供が三人、小生の前に黙って立っている。

「うーん」何とかが分けてやりたいが、俺も長旅だ。それに相手は数が多い。ついに一つも分かつことをしなかった。

今でも情けない小生の姿が浮かぶ。何故一つでも分けてなかつたかと悔まされる。水牛の塩肉よりもまじい、味のない握り飯になった。そしてそれは、佐伯最後の味となった。

⑩ 花見の飯盒飯

復員して失意のとき、五高在学の間田兄の誘いで、飯盒を持って城山に登り、飯盒炊きをした。

花見の候で、撥の三の丸は賑わっていたが、山頂には人影がなかつた。飯盒一つを一食す。腹はち切れそう

だった。藪にござる寝、五高の寮敷と教わり、春風に仮眠した後、下山して池橋橋を渡り、篠崎公園の堤の桜を見る。

あのとき、飯盒飯はうまかった。

⑤ 鮎・鯉・鱒

藤原義江なる日本一の歌手が、明冷座に来た。東京出身の海軍ヤンは、寄席と呼んでいた。田舎の若者は大奮してこの劇場に押しかけた。

下足番に下駄をおずけて席につく。「禁煙」を厳守した小さい劇場に、日本一の歌手の音が響く。岡田と宮崎の二人は誘われて小生も聞いたが、音楽はうといので余り感銘はなかつた。万雷の拍手が二度三度、そして興奮の衆も散る。

三人で、池船橋のさわやかな風が吹かれる。五高生の岡田と、山口高校生の宮崎が話している。「愛」だとか「恋」だとか、何のことならんかと耳をそばだてる。さ、さ、藤原義江が歌った曲目の中のことらしい。小生が「愛」ときいたのは「鮎」、「恋」ときいたのは「鯉」のことらしい。そのうちに、あれは「鱒」ではないかと言っていた。

このとき、両兄が遂に彼方に進んで、小生の及落伍者のような気がした。これでは駄目だ。俺も二人について行くように努力せねばと、上京の決意した。昭和二十二(三)三年の春だった。

佐伯の食べ物やしめくくりは、尊敬する両兄の話題になった。鮎・鯉・鱒である。

この魚、昔のまま、小生の友人の味をいつまでも残している。(おわり)

追憶記

長良貝塚を調査

— 二十三日佐伯史談会 開催 —

佐伯史談会では二十三日午後一時から、下堅田村鶴山安藤正人氏宅で例会を開くが、同日は鶴山城址から長良貝塚・上野台遺跡等を見学、さらに貝塚では少時発掘を行い、長良神社社家足田泉氏宅で講評又は懇談を行う予定。

右は昭和二十四年十月十四日付の週刊郷土紙「佐伯新聞」(社長内山末雄)の記事である。今から約三十年前のことで、今福岡に居られる佐藤貫一氏から、本会に寄贈された終戦直後の郷土新聞の綴りの中のものについて記事である。

三十年もたつと随分様子が変わるものである。この佐伯史談会は勿論私どもの佐伯史談会でなく、終戦後増村隆也氏を中心に出発らしい。

安藤正人氏は終戦当時佐伯市助役、戦後市長を一年ほど勤めて退任、この時は宇山の自宅に自通されていた。恐らく文化人として郷土の歴史や旧跡について、深い関心をもつて、たので、後の会場を引受けたものであろう。

足田泉氏は、私どもの史談会には顧問として、十数年後これらの現地研習を案内下さっている。しかし、以上三氏共今は故人であるが、この時の調査・懇談会に、今日わが史談会員で参加したものがあろうか。もしあり

とすれば、それは宇田・佐藤両氏位ではあるまいか。下城遺跡・長良貝塚の発掘・学術調査が行われた、その次の年のことである。

(おわり)