

信州味噌



長野五輪の開会式に木遣りと共に八本の御柱が建てられたのをご覧になった方も多いことだろう。式場では神事としてではなくイベントとして様式化されたものだったが、申年と寅年に行われる諏訪大社御柱祭りの、今年は将に寅年である。この春にはまたその活況が報道されることだろう。私はその諏訪の地、母方の祖父母のもとで生まれた。

小学校入学までは梵字の研究者であった父のいる東京で育ち、父の出征のために諏訪に戻るのだが、その後大学時代から定年退職するまでの四十五間はまた東京だったのだから、故郷といっても今までの人生の五分の一を過ごしたに過ぎない。今また夫

の宿縁の地薩摩の到来に住んで五年目を迎えている。信州諏訪に寄せる思いは、学齢期を過ごした思い出と友人たち、それに五十年前までそこに父母が健在であったことによる。そして父母の死は凶らずも私の諏訪への思いを複雑にしてしまった。

かつて会社勤めをしていた頃、宴会の席で「武田節」を唱和することがあった。ふと私は自分の内面にその歌に抵抗する何かがあることに気づいた。かつて諏訪の地は武田信玄に蹂躪された。信玄が諏訪大社を厚く信仰していたことも、勝頼の母が諏訪の姫であることも、信玄の死体は諏訪湖に眠っていると言われていることも、信玄は征服者だという思いを消してはいなかったのだ。現在の甲州人には何も感じることはないのに。そしてその時、こつした過去の歴史が投げかける思いが増幅されて、地域紛争や民族の戦争に至るのだろうと、故郷の与える隠れた意識を改めて認識したことだった。

諏訪盆地は、盆地という言葉通り、諏訪湖を中心にして、くるりと山に囲まれている。内陸性気候で、

冬は寒く夏は暑い。しかし湿度は高くないので、東京や鹿児島の蒸し暑さはなく、清冽で厳しかった冬の寒さも最近は温暖化によって過こし易よくなっている。

子供の頃は、現在のように流通が便利ではなかったから、諏訪湖で獲れるワカサギや鮒・鯉・シジミなどが食卓に上ることが多かった。

大鍋一杯の甘露煮を作るため、掌ほどの大きさのピンピン跳ねる鮒を、こんろの網の上に箸で押さえつけては次々に焼いていく祖母の真剣な眼差しも思い出である。

諏訪湖のワカサギは小ぶりながら味がよく帰郷した折りには佃煮を必ず求めて帰る。砂糖も醤油も手に入りにくかった戦時中は、母が子供たちにカルシウムをと塩味で煮てくれたものだが、砂糖抜きでは煮ても締まらず川魚の生臭さが残っていた。お弁当にも入れてあって、私は何とか残さず食べたものの、弟は毎度全部残してしまう。そこで母は担任に頼んで、ちゃんと食べたか点検してもらったことが

あった。帰宅後、弟のズボンのポケットからグシャグシャになった灰色のワカサギが出てきて、結局母の負けとなったことがあった。

戦後しばらくは、魚屋の小僧さんが自転車の後ろに魚の入った木の箱を積んで、毎日御用聞きにきた。その日に入荷したものを持って来るのだが、干物が多かった。今でも懐かしい味は茹でたイカを塩漬けにした「塩イカ」である。薄いピンクの皮のそのイカは足を抜くと腹にも一杯の塩が詰まっている。塩抜きをしたそれを薄く輪切りにして、茹でたキヤベツと甘酢で和えたものが母の味である。そのイカには、何でも手に入る東京でもお目にかかったことはなかった。諏訪では時折小さな店で見かけることがあり、その都度三個買ってはその味を懐かしんでいる。

しかし何といっても懐かしい味の王者は、「お葉漬け」と呼んでいる野沢菜の漬物であろう。現在あちこちのスーパーで袋詰めされて売っている水っぽいのではない。しっかりと重石で締められ、鱈甲色に

漬けあげられた逸品といえるものだ。

昔は霜が降りる頃になると、どの家も「メートル近くも伸びた野沢菜の束を山のように買い、川水で洗つ「お葉洗い」が主婦の大作であった。川が農薬や洗剤で汚染されていなかった時代である。わが家は泉水があり、母の小腰を屈めて励んでいる姿が目に浮かぶ。洗い上がると、いくつもの大きな樽に漬け込み、冬の保存食とする。「夏まわし」という塩を効かせた樽は翌夏の食卓に上るのだが、発酵して酸味も加わったその味は、細りがちな夏の食欲をそそってくれたものだった。

野沢菜の株は赤紫の小ぶりのもので、その甘酢漬けも、ざく切りにした菜を即席漬けにした「新漬け」も「お葉洗い」後の楽しみであった。思えば韓国のキムチ漬けの光景にも似たそのお葉洗いを、私は一度も手伝ったことがないままに上京してしまつた。

大豆を押しつぶしたようなお腹の一寸黒い「浸し豆」の二杯酢や、枝豆をすりつぶして作る甘い「の

た餅」も好物だったが、久しく口にすることがない。祖母の好物だった丹念に卵や出し汁をすりこんだ「とろろ汁」は、私も正月のうちに一度は必ず作っている。

おやつで言えば「氷餅」があった。切り餅をさらに二分の一程に切った餅を、一個一個新聞紙でくるみ、藁で何個か連ねたもの二つを振り分けて軒にずらりと掛けておく。夜は寒さで凍り、日中は干し上げられ、何日かすると水分が完全に抜けて保存食になる。パサパサしているが、餅の香ばしい味がする。おやつを買つことの出来なかつた戦中戦後は、母がいろいろ工夫して、カボチャやゴマ、青海苔などを入れて作りおきし、少しづつ楽しませてくれた。昔ほど厳しい寒さのない今「氷餅」は、菓子屋さんが人工的に冷凍して作っていて、諏訪の名物にもなっている。

四十年前に初めて訪れた鹿児島の人來は、食料品店もどこにあつたか記憶にないほど鄙びていた。夫の父が井戸端で鶏を捌いて、それを刺し身や薩摩汁

にして頂いた。姑の囲炉裏の大鍋で野菜沢山に煮込んだ本物の薩摩汁より、諏訪の母が「薩摩汁」と言っただけで作っていた豚汁のほうが美味しいなと内心は思ったものだ。

健在だった夫の祖母との会話で、塩鮭が好きだと言われた様に思った。そのお祖母様の言葉は、私には殆ど理解出来なかったのだが。

そこで鹿児島市内に出た折、山形屋で塩鮭を探した。ある一角のガラスのケースの中に頭を落とした塩鮭が横たわっていた。注文の数だけ切って目方を計って売るのであった。そしてその切り方も今の様に斜めの削ぎ切りではなく、半身を垂直に切るので貧弱なものだった。私たちが歳暮の荒巻を仕方なく切るような形である。私は、やはりここは日本の南端だなあ、塩鮭の切り方も伝わっていないんだと思ったものだった。

今回の鹿児島に戻るに当たって、スパイスや缶詰を相当仕入れて来た。ところが驚いたことにスーパーがあちこちに出ていて、殆どの品物はそこで買

に合っただ。日本経済の成長に対する認識が全く欠けていたと感じた。

鹿児島の料理には美味しいと思うものが少ないが、素材は素晴らしい。柑橘類の多彩さや、トウイモとかハヤトウリなど珍しい野菜もあれば、ニガウリも昔ほどは苦くなくなつて食べやすくなっている。魚も種類は多くないものの、新鮮なものが食べられて、それは本当に有り難いことだと思つた。鶏卵も鶏肉も安くておいしい。地鶏の刺し身などは鹿児島でもこの辺りだけで口に出来るものらしい。

ところでどういつ訳か畜肉類は東京の方が安いのである。特に和牛肉は格段に高いが、産地故によそからの安い肉は入荷しないのかと思つた。

私はかりでなく、夫も長年の東京生活で、鹿児島の甘い味噌、醤油は全く苦手である。夫が望まないことをいいことにして、わが家では未だに、月一度車を走らせて行く大型スーパーで仕入れた信州味噌が、幅を効かせている。