

心がふっくらとした午後



室町澄子

心がふつくらとした午後

室町澄子



心がふっくらとした午後

1990年12月20日 第1刷発行

著者——室町澄子

発行——日本放送出版協会

〒150 東京都渋谷区宇田川町41-1

電話／(03)464-7311 振替／東京1-49701

印刷——三陽社

製本——大日本製本

© Sumiko Muromachi 1990

Printed in Japan

ISBN4-14-005165-5 C0095

.....
*落丁・乱丁本はお取り替えいたします。

心がふつくらとした午後

“小さな旅”ノート

大きくなった草餅

海が好きなひと（神奈川県葉山町）

「山は青く、川清き里」にて（茨城県山方町）

やっぱり江戸っ子（東京都品川区）

猿橋、そして風の三郎岳（山梨県大月市、韭崎市）

潮騒の情景（千葉県鴨川市）

冬の湯の里で（長野県山之内町）

名人の技

「思い出」の四つの旅（視聴者のお便りから）

私の小さな旅コレクション

私の歳時記

睦月 きもの

如月 バレンタインデー

弥生 春を呼ぶお人形さん

卯月 春の旅

皐月 八十八夜

水無月 梅雨と愛車

文月 牛とうなぎ

葉月 真夏のおしやれ

長月 捨て猫の救世主

神無月 ネクタイの日

霜月 毛皮の魅力

師走 フグの季節

出会い、ふれあい、語りあい

おのちよさんと「おたすけねこさん」

人形と猫とワープロともだち（米山京子さん）

猫のブローチ(森きのこさん)

愛犬家の喫茶店(中村輝夫さん)

ペットの健康法教室(芽俱久良良さん)

気は抜いて手は抜くな(養原紀美子さん)

未来の顔をしたブロンズ像(高田博厚さん)

植田いつこさんのこと

花園はもうよみがえらない(鈴木章さん)

野の風のなかで生まれる人形たち(深澤誠太郎さん、良子さん)

魚料理を教える宿(納富則夫さん、和子さん)

湖畔にくつろぐ(長屋由紀子さん)

神楽坂の焼きおにぎり(諸橋佐起子さん)

心がふつくらとした午後(松樹路人さん)

ランチタイムはちよつびり辛口(伊能富さん、利子さん)

十五秒に賭けた「ひとこと」

あとがき

204, 190 185 182 179 176 173 168 163 160 155 151 146 143 140



“
小さな旅
”
ノート

大きくなつた草餅

物を食べるところを他人からじっと見つめられるなんて、普段はめつたにない。その、めつたにないことを、テレビのリポーターゆえに、しょっちゅう経験させられる。

毎週木曜日の夜七時半から始まる「関東甲信越・小さな旅」。この番組には、リポーターの食べるシーンがしばしば登場となる。つまり、他人の目ならぬ、カメラのレンズの目にしっかりと見つめられながら食べているのだ。

もともと、その土地の珍しい産物や、古くから伝わる素朴な家庭料理、名物の菓子などを味わえるのはやはり嬉しい。元来が食いしん坊だから、食べ物に対する好奇心は人一倍強い。

だが、一つやっかいなことがある。それはただいただくだけでは番組にならないという点である。珍しい物が出てきたけれども、一体、どんな味がするのだろうか、視聴者が興味深く画面に見入っているとき、その興味に応えてあげるのが、リポーターの役目である。

だから、身振りや表情に加えて、言葉が要求される。

おいしいのか、おいしくないのか。口当りや歯ごたえはどうか。味そのものを具体的に適切に表わす言葉が欲しい。

不幸にして、こちらの口に合わなかった時にも、まずいという言葉ははばかれる。

「変わった味がしますね。この苦さが特徴なんでしょうか」

よく他人様から、

「いろんなところへ行けて、おいしい物が食べられていいですね」

と言われるが、どうしてどうして、苦勞も多いのである。

私の最初の旅は、新潟県新発田市^{しはた}。県北に位置する、人口八万の静かな城下町である。

山からの澄んだ雪どけ水は、田を潤し、越後のおいしい米を作る。だから、お酒もうまい。日本海を間近に控えて魚介類も豊富だ。新発田市はそんな恵まれた土地柄であった。

ここには東京では口にできない珍しい鮎があると聞いて、山田国松さんの店を訪ねてみた。この道四十年という山田さんは、大きな鍋の中でオカラを炒っている最中だった。オカラに、砂糖、酢、木の実などを加え、独特の甘い味をつける。これを小鯛の腹につめて

握るのである。小鯛は酢に一週間くらい漬け込まれ、骨まで柔らかくなっている。

「から鰯」と呼ばれる、この新発田に古くから伝わる伝統の味を、早速味わってみることにした。山田さんが、折詰から、小皿にとり分けてくださる。

「この『から鰯』はね、作る店によってみんな味が微妙に違うんですよ。昔は、夏場だけの保存食だったけど、今は年間を通じて作ります。新発田の味ですよ。どうぞ、食べてください」

お腹のふくらんだ桜色の小鯛を口元まで持って行って、少々たじろいだ。酢で柔らかくなっているとはいえ、頭は見るからに頑丈そうだ。だが、鯛焼きじやあるまいし、尻尾から食べるというのも妙なものだ。思いきって、頭からガブリとやった。歯ごたえは確かにしつかりあったが、味はなかなかのものだった。

「小鯛の酢っぱさに、オカラの甘さがよく合ってますねえ。おいしい」

素直に言葉が口から出た。初めての食べるシーンだっただけに、何か言わなければいけないという強迫観念から解放されてホッとしたというのが、その時の私の正直な気持ちであつた。

放送後、一通のお便りが視聴者の方から届いた。そこには、こう書かれていた。

「室町さん、物を食べるときには『いただきます』と言ってから食べて欲しかった」

山梨県大月市を訪ねたのは六月の半ばだった。東京から大月へは、中央高速道を行っても電車を利用して、一時間あまりしかかからない。山あいを開けた人口三万五千の町だ。中央高速は、行楽の行き帰りによく利用するが、大月インターチェンジで降りたことは一度もない。私にとって大月は、いつも通過する町であった。

その大月を初めて歩いた。

かつては、甲州街道の宿場町として栄えたという。一軒の家の軒先に、「甲府商人定宿」と書かれた、木製の古ぼけた看板を見つけた。昔は宿屋で、商いにやってきた人たちが泊まったらしい。今は、普通の民家だそうだ。わずかに残る古い家並が昔の面影を伝えるだけで、国道20号線と名を変えた街道沿いの街並の印象は、他の町とさほど違わない。

市内を流れる桂川は、アユ釣りの名所として知られる。底の岩まで見透せる澄んだ水は、富士五湖の一つ、山中湖から流れてくる。

その桂川の支流をさかのぼったあたり、緑濃い山中に、菱沢利男さんというお年寄りが一人で暮らしている一軒家がある。家の前の畑では、雨の中、実った小麦が黄金色の波の

ように揺れていた。放し飼いのチャボが五羽、軒下で体を寄せあうようにして雨やどり。家の前に立って見まわすと、四方から山がせまってくるような雄大な眺めである。

菱沢さんの家の明かりは、すべて自家発電による。近くの溪流で、そのための水車を回しているのだ。食べ物も、お米以外は自給自足。まるで仙人のような暮らしである。

その菱沢さんをお訪ねしたら、自家製の小麦を石臼でひき、手打ちうどんを用意して、待っていてくださった。

カメラが回り出した。

「どうぞ、どうぞ」

菱沢さん、盛んに勧めてくださる。

見ると、太い、コシのありそうなうどんである。一口すすると、思った通り、シコシコとした歯ざわりが心地良い。この味を何と表現しよう。言葉にしたいのだが、この時はなかなか出てこない。思いあまつた私は、ついこう言ってしまった。

「うーん、おうどんの味がします」

何とくだらないことを言ってしまったのだろう。我ながら腹が立った。

すると、菱沢さんは、我が意を得たりといった笑顔を見せて、

「そうでしょう。これが本当の手作り。混りつけのない本物のうどんの味ですよ。分かるでしょう」

と嬉しそうに受けてくださったのだ。

結果として、いかにも山の自然と一体となったような、ほのぼのとした会話になった。もつとも、舌を噛みなくなった、あの一瞬の気分は、いまでも忘れられないのだが。

失敗が転じて、成功となった例が、もう一つある。

島崎藤村の詩で有名な千曲川の兩岸に開けた町、長野県上田市を訪ねた時のことである。上田は、真田氏の城下町。町の真中には、真田幸村の父、昌幸が建てた真田城が、今も三つのやぐらを残している。築城の頃は、七つのやぐらを四方にめぐらせ、徳川の大軍を二度にわたって退けたという。

城下町上田は、また、善光寺参りの人々が往来した、北国街道の宿場町でもあった。古い家並をたくさん残している町中を、真夏の暑い盛りでなかったら、ゆっくり、のんびり、一人で歩いてみたかった。

長野県は、信州そばで有名だ。上田市内にも、いたるところでおそば屋さんの看板が目

につく。この時のロケスタッフは、一人を除いて全員大のそば好きだった。そこで、ロケのあいだ中、いつも昼食はそば、となった。こういったことも、地方ロケの楽しみの一つなのだが、それほどそば好きでなかった一人というのが、実は私だった。

「ロケの最終日まで待つてください。ちゃんとおいしいものを食べていただくシーンが用意してあるんですから」

私よりひと回り以上も年下のディレクター氏が、慰めるように言う。この時、ちらっと何かが起こるような気がしたのだが……。

上田市の郊外、別所温泉に抜ける道の手前に、野倉というひなびた集落がある。茅ぶき屋根の家が点在し、どこか懐かしい田園風景が広がる。

野の道を歩いて行くと、道祖神にぶつかつた。夫婦道祖神めおとという。江戸時代に祀られたものだそうだ。男性は衣冠束帯、女性は十二単衣を着て、仲良く手をつないでいる。その幸せそうな表情が、見る者の心をふんわり包み込んでくれる。

この優しい目をした夫婦道祖神と、そっくりの顔をした池田とき子さんというお年寄りが、すぐそばの茶店で草餅を売っている。ディレクター氏の言つた、おいしいものというのが、この草餅であつた。茶店で草餅をいただきながらインタヴューするという段取り

になっていたのだ。

池田さんは、近くの民宿のおばあちゃん。道祖神を訪れる観光客に、子供の頃から親しんでいる手作りの草餅を味わってもらおうと、春から秋の間だけ茶店を開く。

「その辺で摘んだよもぎをゆでて、毎朝少しだけ草餅を作るんですの。ここを通る人たちに一服してもらって、草餅をおいしいと言ってもらったら満足。いま、お茶入れますからね。あなたもお一つどうぞ」

椅子に座って待つ私。

お茶と草餅の皿を、お盆に乗せて運んでくる池田さん。

よもぎの草餅は、ぷうーんと良い香りがした。柔らかそうだ。大きさは、どちらかと言うと小さめ。ちやうど一口で食べられそうな大きさであった。だが、この大きさが災いした。

「いただきますーす」

一つを口に入れた。きな粉を薄くまぶしてあるだけのまるごと草餅は、すんなり口に収まった。その時、これは見た目ほど小さくないかと気づいた。そう気づいた時はもう遅い。つきたての草餅は、噛み始めると量を増した。そして、噛めば噛むほど、口の中いっぱい

に広がった。しゃべろうにも口が動かない。飲み込もうにも飲み込めない。私はすっかり度を失ってしまった。

「どうしよう」

そう言うのがやっと。

モグモグ口だけ動かす私を見て、とうとう池田さんは吹き出してしまった。

このシーンはもうダメだ。やり直した。私は、そう判断した。カメラマン氏にも、もう一度やりましょうという意味で、手を振った。

ようやく草餅が飲み込めるまで、三十秒ほどの間だったのだが、その時の私には、二分にも三分にも感じられた。

「草餅が大きかったから」

池田さんは吹き出しながらも、同情してください。ようやく草餅が飲み込めて、私は大きなタメ息。気を取り直して、インタビューを続けることにする。

「ああびつくりした。一口で食べたのがいけなかったんですね。でも、とてもおいしかったですよ。それにしても、池田さん、道祖神の女性のお顔にそっくり」

「ハハハ。そうですか。ありがとうございます。ときどきそう言ってくださいる方がいらっ