

手 賀 沼 通 信 (第 3 1 8 号)

Eメール：nittay@jcom.home.ne.jp
http://jfn.josuikai.net/semi/koyukai

http://ynitta.cocolog-nifty.com/blog/
http://tegatu2.web.fc2.com

新田良昭

今月は弟のエッセイです。

弟が今まで過ごした各地の食べ物の味をまとめたものです。

特別寄稿

記憶の中の各地の味

新田自然

食文化とは、食事を人間の文化的営みの一環としてとらえとときの称、地域、民族、宗教の違いや、食材、食器、調理法の違いなど多岐にわたる（広辞苑）

過去に住んだところは、故郷を離れて6の市町村である。特に会社に入って転勤で多くの町を知り、多くの食を体験した。地域食がこんなに多様であることは、行って食ってみなければわからないものだという実感が舌の上に残っている。そんな各地の味について記してみたい。

もう60年以上も経つと、時代が変わってしまい、地域社会の風習も食生活も、以前にこうであったといっても「違うんじゃない」と言われるかもしれない。しかし思い出の中の味覚というものは意外に鮮明で、是非書いてみたいのである。

食文化を論じようなんて、そんな大上段に構えるつもりはないが、その時感じた食べ物の記憶も、冒頭の定義によれば食文化のひとつにはなるだろう。年代とともに、誇張も、多少の記憶誤りも混じっているかもしれないが、歳に免じてお許し願いたい。

1 博多時代(昭和37年から46年まで)

「おきゅうと」

以前、福岡支店に新入生社員として、赴任日早々の定食について書いたことがあるが、あれはあれで印象に残ったランチであったが、日常の食物として忘れられないものがある。それがおきゅうとである。

地味な食材である。博多に住んだ人以外は、「おきゅうと」と聞いても知らない人が多いと思う。私も行くまでは知らなかった。結婚したのが昭和40年、新婦の朝食に「おきゅうと」が出た。緑っぽい楕円形のぶよぶよしたものの上に削り節がかかっていて、醤油をかけて食うという、口に入れてもほとんど味がしない、その時彼女は「おきゅうとも知らないの？」という顔をした。「私が子供のころは、毎日のように『おきゅうといらんかえー』って、おばさんが売りに来ていました」という。



彼女は博多っ子で、相手によって、博多弁と標準語を見事に使い分けていた。母親の博多弁は、当初はかなりの部分が、理解不能であった。彼女も同じ難解な言葉で受け答えしていた。たとえば「そげんうまかもんを知らんごとある。珍しかねー」（そんなにおいしいものを知らないようだ。珍しいねー）まあそんな調子であった、そこにまぎれて「おきゅうと」もあった。

博多では、おきゅうとはこちらの納豆のように日常食であった。食卓はごはんと干物、みそ汁、それにおきゅうとくらいだったように思う。あの頃は給料も少なく、新婚家庭は、共済会からの借金と返済を繰り返していた。安価で癖のないおきゅうとは、いつも食卓に乗っていたように思う。

博多の食材は魚介類を中心に、野菜も豊富で新

鮮、近くの魚屋の店先では生きたワタリガニが足を動かせていたり、八百屋にはカツオ菜などという薬物野菜が並んでいたりした。加工食品としては、いまでこそどこにでもあるが、博多ラーメン、辛子めんたい、水炊き、もつなべ、などそれまであまり口にしたことのない食べ物が多かった。

都市あるいは地域によって、攻撃的な食物を有する地域とそうでない地域がある。攻撃的な食物とは、博多とんこつラーメンや、大阪のたこ焼きとか、広島風お好み焼き、仙台の牛タン焼き、など他地域に進出し、そこで住み着いて、活躍しているもの達である。その点でいえば、博多の産物は攻撃的で食欲である。上記した博多ラーメンのほかに、辛子めんたい、もつ鍋、お菓子ではひよこ饅頭などは東京の何処に行っても食うことが出来る。

いまでこそ地域おこしとして、「B級グルメ」などと称してラーメン、焼きそば、餃子、どんぶり、カレーなどを売り物にしている地域があるが、あれは、マスコミ受けを狙って新しく開発(もしくは売りに出された)されたもので、本来その地域に根付いた本物の地域食ではない、と私は思っている。

「おきゅうと」は一般的であるとはいえないが、本物の博多の食文化である。ここ藤沢でも、たまにスーパーで見かけるが、私にとっては、あれは「おきゅうと」であって「おきゅうと」ではないのだ。形、色合い、食感が微妙に違う。

原料は海草の「えごのり」と「てんぐさ」で、天日干しと水洗いを繰り返し、おきゅうとになる、材質なのか配合なのかよくわからないけど、私にとっては、博多のおきゅうとでなくてはならないのだ。

てんぐさだけでは寒天で、ところてんか羊羹の原料にしかない。ところてんとは食味は似ているが、形も食べ方も異なり、全く違う食物といえる。ところてんは広く一般化した古くからの食物で、これはこれで立派な食文化であって、地域によって食べ方も異なり、夏の季語でもある。

地方で長く食されてきたものには、なにか栄養成分が含まれていたはずである。この稿を書きながら、そのことに思い至った。調べてみると、食物繊維やビタミンなど結構な栄養成分が含まれているらしい、そういえば納豆も、味噌も、栄養の

カタマリである。土着の食物は愛されるそれなりの理由がある。

おきゅうとの味、これはもう食ってみるしかわからない。あの匂い、ぷよんぷよんした食感、食ったことの無い人はぜひ味わってほしい。

だからこれを食うには福岡空港の土産物店で求めてくるしかない。私の博多出張の土産はいつもこれだけだった。家内はそれだけで満足した。空港の売店価格は 1000 円くらいだから安いものだった。

「おきゅうと」は食のインベダーにはならなかったが、それは四国人の私の納豆嫌いのようなもので、慣れていないから、美味さが分からなかったのかもしれない。いまでは、あの匂いも気にならなくなって好物化している。

博多に行くことがなくなった今、「おきゅうと」が食いたくてしょうがない、「おきゅうと」は若かった思い出とともにある。

「おきゅうと」よ、飛梅のように飛んで来てはくれぬか。

2 名古屋時代(昭和46年から52年まで) 「ヨコイのスパゲティのイチハン」

福岡支店に9年もいて、名古屋支店に転勤となった。名古屋へ出発する日、支店長に変なお願いをした。支店長は「おもしろい!」と即OKしてくれた。お願いとは、送られる者(被送迎者)は、それまで通常支店長車に乗って送られる慣例にあった。それを、新入社員の後輩が買った軽のボンコツ車に乗ってゆくので、支店長車はそれに付いて来てほしい、というものだった。送別の会場はビルの1階にあるJALの支店で、広いスペースがあった、長くいて営業をやっていたものだったので、多くの人が見送ってくれたが、それを見たとき、大勢の見送りの人達が一斉に大笑いになった。私は得意げに新入社員が運転するボンコツ車に乗って、その後を支店長車がしずしずと付き添った。博多駅までで、当時はまだ在来線だった。

名古屋駅に着いたとき迎えに来てくれたのは3人、博多での送迎とは違って静かなものであった。私の顔が分からないので、唯一知っている博多勤務の先輩が来てくれたのだ、あとは赴任先の課の課長代理と新入社員だった。

会社に到着するや、課長代理が「昼飯を食おう」と連れて行ってくれた。行った先は「ヨコイ」という、イタリア料理店ではあるが、なにが出るかわからないような店で、カウンターだけ、すでに椅子を確保し、モクモクと食べている人たちがいた。なんとその後ろに、人が並んで立ってある、それも2重3重に並んでいるではないか、駅で小便をしている後ろに立つようなものだ、それくらい小さな店で満席であった。

調べてみると、店主の横井博氏が開店したのが1961年（昭和46年）のことで、カウンターのみの8席であったという。私が名古屋支店勤務になったのが昭和46年で、なんと開店はやほやのころだったのだ。このイタリア生まれのスパゲッティの味は、まぎれもなく横井氏の発明品であった。2.2mmという太麺で、モチモチ感を出すため、イタリアでは使用しない強力粉を加えてみたり、ソースはミートソースとデミグラスをかけ合わせるなど、試行錯誤を繰り返した。かくして完成したのが、あんかけスパゲッティであった。

隣に座った課長代理が「スペシャルのイチハン」という、つられて私も同じものを頼んでしまった。

出てきたものは、オイルで炒められた太麺スパゲティ(あの頃はパスタなんて言わなかった)の大皿に、なで切りした赤いソーセージが数本乗っている、ソーセージはスーパーにある「タコちゃんソーセージ」のようなものだ、それに赤いドロドロしたソースをかけただけ、私はまるで戦意をなくしてしまっていた。目の前のイチハンの大皿のスパゲティを食わねばならない。恐る恐る口に持っていくと、トマトベースの辛くてすっぱい味が広がった。隣の課長代理は美味そうに「名古屋名物だ」とかいいいながら全部平らげた、食べ残した私に、「今度はイチマルでいいな」と言って、「名古屋人はアバウトではないんだ、普通は大盛といういい加減な目安で出すが、ここではイチハンのほかにイチニ、ダブルという量の単位があって、きわめて正確で合理的だ」と云って笑った。イチハンは五割増し、イチニは二割増し、ダブルは倍だ。(ただしこれがヨコイだけのやり方なのか、広く名古屋地方で使用されているやり方なのかは確認が不十分である)

上記したが、普通その地域で繁盛すると、かならず東京へ進出するものだが、ヨコイは東京には進出せず、付近のお客で満足している、どうしてかわからない。

名古屋と聞くと、みそ煮うどん、味噌カツ、きしめん、名古屋コーチンなどが浮かぶ、それぞれに旨いが、東京から食いに行くほどではない。きしめんは、ご存知のように平べったいうどん状の麺で、これはおだやかな味で特記する程の攻撃的性格を持ったものではない。



ヨコイの味は、ほとんどこの赤いソースが使われている。トマトベースで、すっぱいような、辛いような、これも食ってみななければわからない。妻をヨコイに連れて行ったことがあるが、美味いとも、また行きたいとも言わなかった。だからヨコイの話題はわが家では消えていた。

それがである、ある時妻が体調を崩し、熱を出した。「食い物は何かがいいか？」と聞いたら「なんだか、ヨコイのスパゲティが食べたい」、と言い出したのだ、びっくりした。あの味は嫌いだと思っていた、知らぬ間に虜にされてしまうアジなのか。

名古屋時代、わが国も高度成長時代に入り給料も上がった、クルマ社会にもなって妻も免許を取り、いろんな所へクルマで出かける時代になった。トヨタとの取引があったこともあって、4・5年ごとに新車を購入させられた。だから車の購入歴はわが家の歴史でもあった。そんなある時、妻が「名古屋にヨコイのスパゲティを食べに行かない？」と言ったのには、さらにびっくりした。もちろん食いに行った、東京から4時間、日帰りのヨコイ

へスパゲティを食うだけのドライブ旅行となった。

いまは近くでヨコイを味わうことはできない。あのあんかけスパゲティは名古屋の味として、決して忘れることのない、名古屋の味である。みなさん一度ご賞味あれ！

3 広島時代（昭和58年から64年まで） 「コイワシ」

入社15年目、広島に転勤になった。

広島というところも食材の多様なところで、瀬戸内の魚貝類をあげてみても、カキ、コイワシ、アナゴ、オコゼ、フグ、タコ、など、いずれも全国でベストを争う魚たちである。野菜では広島菜、果物では柑橘類があって、加工食品では広島風お好み焼き、デベラの干物、もみじ饅頭など、目立つ食品があった。

広島での住まいは、宮島に向かって広島電鉄沿線の海沿いの町にあった。海岸の堤防からカキ棚が列を作っている。その下はアサリ養殖場で、掘ればいくらでも採れた。子供たちも幼く、この頃流行っていた歌で印象に残っているのはピンクレディであった。

数ある食材の中で一つだけあげよと言われれば、コイワシの刺身をあげたい。6～8月が旬で、7センチくらいのカタクチイワシを、ナイフや竹べらでひらき、刺身にしてショウガ醤油でいただく、これぞまさに広島の隠れたソウルフードである。カキや、アナゴ、オコゼ名だたる食材を差し置いて、これが第一位というには異論もあるだろうが、私の勝手な好みでコイワシを推すのである。



東京に来てからも、新宿に広島料理屋があって、夫婦で食いに行った。聴くと朝獲れのコイワシを空輸してくるのだそうで新鮮極まりない。これを氷のお皿に盛りつけ、青じそ、姫ネギ、紅タデなどで彩りを添え出されてくると、もうたまらない。

知人を一度案内したら、ふぐ刺しよりうまいと言って、この人は広島には関係のない人だったが、わざわざ食いに行こうとリクエストしてくれたほどである。

コイワシというけれど、何も特別のものでなく、ただのカタクチイワシである。カタクチイワシなら相模湾でも獲れる。近所のスーパーでカタクチイワシが並ぶことがある。しかしこの地方では、大きなイワシの刺身はあってもコイワシの刺身が並ぶことはない、それが食文化の面白さである。たぶん広島周辺は漁場が近く、新鮮なまま食卓に届いたこともあるのだろう。昔はイワシ売りのおばちゃんもいたという。

昨年息子をガイドに広島を訪れた。ついでに立ち寄った住まいの周辺もすっかり変貌し、懐かしさを感じようにも、半世紀にも及ぶ時の経過はいかんともしがたく、堤防の先は埋め立てられ、海だったところを高速道路が走り、社宅は売却され新しく小ぎれいな住宅が並んでいた。クルマで何度も回ったが、道路の形はそのままでも、そこはもう知らない街であった。小学校だけが原形を保っていた。息子はすっかり諦めていた。

その夜、コイワシやアナゴ、オコゼなどを求めて繁華街をさまよったが、土曜日で、おまけに広島カープが勝利したため、予定した店は満席で入れなかった。赤いシャツを着た軍団が夜の街を染めていた。旅の最終日の悔いは死ぬまで続くだろう。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ 各地のアルコールを楽しむ

旅行先で飲んだアルコールもいろいろな思い出があります。

沖縄の宮古島では、泡盛の「菊之露」を味わいすっかり泡盛にはまってしまいました。

イタリアではカプリ島で初めて飲んだ「レモンチェッロ」に感動しました。同じイタリアのシチリア島では「ドンナフガータ社」のワインが気に入りました。それ以後いずれも妻が楽天市場で探しては購入しています。

トルコでは初めてトルコ名物の「ラク」をいただきました。水で割ると白く濁るお酒です。これだけは口に合いませんでした。（新田良昭）