

## 調味料も食物も自給で作る

里草会顧問 福井正樹

祖父は毎日夕食時に、大きめの飯茶碗一杯のどぶろくを飲んでいて、それより増やすことも減らすことも無く、晩飯の最初に祖父だけがなみなみと注いだどぶろくを飲む。そしてこのどぶろくは祖父一人で作っていた。<sup>こしき</sup>甑でコメを蒸して麴を作る時には、蒸せ具合を見るためにコメをひとつかみ取り出して指で潰してみる。それをひねり餅と言っていたが、指で捏ねたほのかに甘い一口位な塊を食べさせてくれた。麴はかまどの上にあたる二階の床の上に、むしろや油紙を何枚か重ねて、寝かせている。出来具合などを調べるため、祖父はしばしばはしごを登って行って、手を挿し込んで温度をみていた。

主食が麦飯で、その前に大きなサツマイモの蒸したのを一個食べてから飯を食うような粗食の代用食の時代でも、どぶろくは真っ白なコメの粒で、薄い時もあれば盛り上がるほど濃い時もある。「家の光」という雑誌の川柳の欄に、「どぶろくのあぶらで親父よくひかり」というのが載っていた。この雑誌はいまも続いているが、戦後の農家に最も普及していた。日本の農村のあちこちで同じような光景が見られたのであろう。清酒は人が集まる祭りや祝い事の席で出されるものだが、普段の自家用の酒はどぶろくであった。

大阪に居る母の話では、近くで密造酒を作る貧民窟の様な場所があり、手入れがあると作りかけの酒をどぶに流したり、<sup>かめ</sup>甕を割ったりしてふんぷん酒の匂いがしていても逮捕を逃れていたという。戦後は密造酒がはびこり、手入れも頻繁にあり、逮捕のニュースなど時々聞いた。私はどぶろくは密造酒ではないのかと祖父に聞いてみたが、売るために作るのだから構わないという話だった。工業用アルコールを混ぜたり、得体のしれない合成酒が出まわり、中毒で死んだり失明したりしても、都市の貧困な底辺では酒が求められていた時代だった。

祖父は若いころに酒つくりの出稼ぎにも行っていたので、酒造のことなどに詳しく、同時に都会の様子も知っていた。村の中でも家の中でも、どぶろくの話は全くしなかった。後ろめたいところもあったのだろうか。

当時は日常的に使う食べ物はほとんど自給していたので、味噌も醤油も家で作っていた。これらは自家消費のほか、伯母のうちなどにも分けていた。味噌を作る時は、祖母が同じ麴を使うとかで甘酒も一緒に作ってくれた。大きな鍋で豆を煮ている時には、煮え具合を見るのに時々つまみ食いもした。そして炬燵で甘酒を仕込んだ壺を温め、何日かすると飲むことができた。甘い食べ物が無かった時代、干し柿と甘酒が甘いものの代表であった。

醤油は大麦が材料で別な麴で仕込んでいた。一度に一年中の分量を作り、それが出来上がっても前年のものが相当残っていたら、それが終わってから新しいのに切り替える。自給の場合米でも味噌でも前年のものを片付けてから新しいのを使用する。醤油は大きな木の樽にたっぷりとできて、その中に竹を編んだ筒を沈めて中のものを外に汲み出す。回りじゅうから竹で編んだ筒の中に染みってくる液体が醤油として利用された。祖父母は出来具合につ

いて話していたかもしれないが、私は味に変化があったとは思えなかった。

醤油の竹の筒の外に残っている大麦は、「しょうのみ」と言って、田植えの頃からどんぶりに入れて食事の時出てきた。醤油の実という意味なのだろうか。それだけを食べても辛い、ご飯に載せたり茶漬けに混ぜたりしてそのしょうのみを利用した。大麦は舌で潰れるくらい柔らかくなっており、これをいろいろ加工すると、金山寺味噌のようになめ味噌ができるのだろう。この壺や桶は味噌蔵と呼んでいる北側の小さな納屋にしまわれていた。窓は高い所にあるだけで、昼間でも薄暗い。これはハエを寄せ付けないための知恵であろう。

壺に入った梅干しもここに置いてあるが、今思い出してもどこに梅の木があったのか記憶にない。しかしちゃんと赤シソで漬け込まれていて、しょうがもたっぷり入れられており、弁当などの必需品であった。冬は白菜が漬けられて菜漬と呼んでいた。沢庵もいくつかの樽に漬けられて年中食べた。じめじめとした土間で、天井の梁や窓枠なども白いカビが着いていた。当時の醤油などは常に白いカビが浮いている。餅や味噌や醤油などのカビは心配しなくてもいいというので、そのまま食べていた。市販される食品には高校の頃にソルビンサンが保存料として使用されるようになった。使用し始めたころはいろいろ議論されていたが、今では食品がカビだらけになることはない。これらの保存料の普及と製品の流通に反比例して、自給の味噌や醤油が作られなくなったように思う。

油もあれだけナタネを作っていたのももちろん自給していた。私の育った村では椿油も絞っていて、山田の土手などに椿の大木があちこちにあった。春に分厚い花卉を抜いて吸うと甘い蜜の味がする。秋に稔る椿の実、子供の握りこぶし位大きい。拾ってきてむしろの上で乾燥させると果肉が裂け、褐色のタネが回収できる。これは何家族かが集まって共同で絞っていたが、この絞る道具を共同で所有していたのだと思う。ツバキ油も女性の髪に付けるので貴重だったが、その油粕で髪を洗っていた。母は大阪の知人の分も含めて、椿油や油粕を大量に持って行った。

豆腐は以前は何軒か作っていて、その道具もあったようだが、私の小学生の頃には隣の村との境にある一軒だけが作っていた。崖の下に洞窟のようになった清水の湧く場所があり、そこに作った豆腐が浮かべてあった。祭りなどでみんなが必要な時以外は、注文に応じて作り、余った分を販売していたが置いてない時もある。

祖父母はコンニャクづくりの名人だった。うまくできない人や自信のない人は家に来て祖父母と一緒にコンニャクづくりをしていた。私はかまどの火の掛かりで、次々に大きな鍋にお湯を沸かしていた。祖父母はコンニャク芋を鍋に素手で摩り下ろしたり捏ねたり型にはめたりして、手がコンニャクだらけなので、薪などをいじることができないからだ。

最近私も素手ですりおろしたが、3日目くらいに乳酸のため手の甲の皮膚が薄くはがれた。凝固剤は石灰を溶いていたが、固まり方が不十分な時はかまどの灰をどんどん湯煮している鍋に入れていた。節分の頃作ったコンニャクを桑の木の枝に挿しておき、彼岸の頃取り入れて煮ものにする。スポンジのようになっているが、中風の薬だといっていた。