

小説

「ふるさととは遠きにありて思ふものなり」 巻一 おはぎ

ゆとろ 満

一、前語り

人間五十年以上も生きていると、思いがけない出会いというものがあるものである。東彦は小さな焼き鳥屋で、まさか同郷の女性と遇うとは思ひもなかった。

その日、東彦は海老名市にいた。教職員の昇級・昇格に関する会議があったのだった。会議と言っても教育事務所の事務担当者からの説明の後、質疑応答をするという内容のもので、説明会といった方が適切であった。この昇級・昇格の手続きはかなり煩雑で一回や二回の説明では到底理解できなかつた。しかも、教職員の給与に直接関わることなので疎かに出来なかつた。従つて、出席の小中学校の校

長たちは極めて熱心であり、質問も多かつた。しかし、会議は計つたように五時五分前に終了した。出席の大部分の校長たちは会議後、居酒屋などに流れて行くのが慣例になつていたのである。事務所の担当者も元を正せば教員であり、いずれ管理職者として学校現場に戻つて来る。従つて出席の校長たちの心情は十分に理解していた。東彦も同じ市内の仲間の校長十人ほどで会場近くの鳥専門の居酒屋に急いだ。幹事役の佐竹が予約をしてくれていた。店主の親父は一徹者で有名であつた。また、新潟大学を卒業していると聞いていた。東彦もこの大学とは満更無縁ではなかつたからだ。この大学の人文学部を受験し合格、といつても補欠合格であつたが、入学の権利は得いたので

あつた。店主とは同年齢なのでひよつとすると机を並べていたかもしれない。そんなこともあつて、この店主にはひそかに親近感を持つていた。

十人の宴会といつても、酒が入るうちに次第に気の合つた同士のグループに分かれてしまう。この店は味自慢と新潟の地酒を取揃えていることもあつて、開店後一時間もしないうちに満席になるのが常であつた。この「鳥新」は、通称「おしぼり通り」と言われる一画にあつた。居酒屋、寿司屋、スナック店が通りを挟んでひしめいていた。特にスナック店が目立つた。三十分もしないうちに東彦たちの卓上には日本酒が所狭しと並んでいた。五月の連休前の金曜日ということもあつて、皆気が緩んでいたこともあつた。それ以上に酒豪が揃つていた。酒が進むにつれ話し声も大きくなり、興奮した赤ら顔が一層赤くなつていた。昇級・昇格の話の後だけに、校長の管理職手当の比率の引き下げが議論の中心であつた。その時、佐多が突然「おい、カエルの鳴き声をするぞ」と細い声で言った。奇妙にもその声がかまびすしい議論の隙間を縫うように徹つて行つた。店内のざわめきが一瞬止まつた。すると、本当にカエルの鳴き声が聞こえてきたのである。店の裏手、西側には田んぼがわずかに残つていた。その田んぼに苗が植えられ、水が張られていた。この残されたわずかの田んぼをカエルは忘れていなかつたのであろう。カエルの声は客たちの心を和

ました。喧噪に近かつた話し声が落ち着いたトーンに変わったのである。

「ビッキか。やつぱり自然の声はいいなあ。田舎を思い出すよ」

東彦は思わずふる里の言葉を洩らした。「ビッキ」とは、カエルのことを言う。

その声を聞きつけたのであろう。東彦と背中合わせになつていた女性が、突然東彦の肩を叩いてきた。

「ねえ、お客さん、失礼ですけど東北の方ですか」と、遠慮がちに訊ねて来た。

見ると、三十代半ばと思われる少し厚い唇で、白く肌理の細かい肌の女性であつた。既に酔眼の東彦には観音菩薩のように見えたのかもしれない。

「おお、掃きだめに鶴だ」

と、東彦は思わず声を上げた。

「何ですか、それって」

女性が怪訝な声を上げた。どうやらよく聞き取れなかつたのであろう。

「掃きだめの鶴だつて。あなたのことを褒めてるのよ。美人だつて」

東彦の隣の佐多が声を挟んだ。

「まあ、うれしいわ。こんな褒め言葉を言われたのは何年振りかしら」

「ところで、私に何か言いたかったんじゃないですか」

東彦の問い掛けに女性は、苦笑いをしながら、

「そう、そう。私って相変わらず馬鹿ね。今、『ビッキ』っておっしゃったでしょう。それで、もしかしたら東北の方、それも宮城県出身とか」

と尋ねてきた。

「当たり前ですよ。仙台です」

「うっそー」

女性は、東彦の答えに大袈裟に身を反らせた。

「じゃあ、鶴の君のあなたも仙台」

東彦は冗談めかして言った。

「そうよ。ああ、びつくりした。仙台から何百キロも離れた、しかもこんな掃きだめ、あつごめんなさい、あなたが変なことおっしゃるからよ。焼き鳥屋で同郷の方と遇うなんて奇跡ね」

「まさか奇跡はないでしょう。日本は狭くなりましたからね。車で七時間、電車を乗り継いで新幹線で行けば五時間ぐらいで仙台まで行けますから。宮城出身とくくりを広げたら、相当な同郷人がこの海老名にはいると思いますよ」

「そうね。でも仙台となれば別じゃないかしら。とにかくあなたに会えてうれしいわ。どう一緒に飲みませんか」

「ありがとう。でも、仲間たちと来ているから次の機会にお願いしますよ。それにしてもこんな小さな焼き鳥屋で同

郷の方と会うのは奇遇と言えるね」

「そうね。で、仙台のどの辺りですか」

「郡山、長町駅の東側です。ところであなたは、鶴の君」

「ねえ、その鶴の君は止めてください。背中がむず痒くなつちやいますから。そう、私は小田原よ。この辺の人はみんな勘違いするから言ったくないけど。あなたなら知っているでしょう」

「知っていますよ。昔、市電が走っていたころの東部の終点駅があったところでしょう」

「そう。そう。市電なんて久し振りには聞いたわ。汽車と同じぐらいの化石的言葉だわ」

「歳は言いたくないけど、もうすぐ還暦ですからね。どうしても浮き世からずれてしまうことが多いんですよ」

「あら、還暦に近いお年頃にはとも見えませんわ。御髪もふさふさとしていてまだ四十代後半にしかみえませんか」

「それはありがとう。話が盛り上がったところで申し訳ないですが、ちよつと失礼します。お手洗いに行つてきますから」

東彦はそう言うと、テーブルや椅子をかき分けながらトイレへ向かった。その東彦の背中に「郡山って仙台にもあるの」という連れの女性の言葉が聞こえた。「何と答えるのかな」と興味を持った東彦は、足を止めた。

「郡山って福島県にも奈良県にもあるけど、仙台の郡山って仙台の田舎、しかも場末よ」

それを聞いた東彦は年甲斐もなく怒りがこみ上げてきた。そしてその女性の品性に汚さを感じてしまった。怒りを持ったままトイレに立った。なかなか尿が出ない。アルコールのせいかもしれない、と東彦は思った。しかし、最近若い時のような気持ちよく放出することがなくなっていた。「前立腺肥大」という言葉が浮かんだが「まさか」と思った。「まだ早いだろう」と言いながら振った。どうやら切れも悪くなっている。ファスナーを閉めようとチャックを引き上げた。途中でチカッと鋭い痛みが走った。どうやらファスナーに挟んでしまったようだ。「あの女のせいだ」と思いながら点検をした。どうやら出血はなさそうだった。「恥をかかずに済んだ」。東彦はほつと胸を撫で下ろした。その時だった。「場末」と蔑まれて湧いた怒りが嘘のように消えた。

「彼女の言う通りだ。何も怒るほどのこともあるまい」

東彦は苦笑いをしながら手を洗い、その手をハンカチで丁寧に拭きながら席に戻った。その東彦に向かって再び女性が声を掛けて来た。

「あら、遅かったのね」

東彦は虚を衝かれた思いがした。かろうじて、「ちよつとしたトラブルがあつてね」

と、答えた。

「トラブルってどうしたんですか」

その女性がいかににも気の毒そうに顔をしかめながら尋ねてきた。しかし、その目は笑っているようであった。

「ちよつと挟んでしまつてね」

「えー、いやらしい。でも大丈夫かしら。そう言えば顔が少し青いわ。それで包帯でも巻いてきたという訳ね」

「何か誤解をしているようですね。挟んだのは指ですよ」

そう言うと、東彦は右手の人差し指をその女性の目の前に差し出した。

「わっ、大変。私ってどうしてこうおつちよちよいなのかしら。ごめんなさい」

「あなたっていつも早とちりで。私まで恥ずかしいわ」
連れの女性がそう言うと、「こつちに來なさい」というように手招いた。

東彦は先程の怒りがきれいに消えているのを感じた。椅子に座ると、グラスになみなみと注がれた酒をぐびりと口に含んだ。冷酒だった。誰か気を利かせて追加注文してくれていたのだった。アルコールで熱くなった身体には冷酒の冷たさは心地よい。口に含んだ液体が喉を、食道を縫い、そして胃の腑にびたりと収まる。その爽快感が東彦にはたまらなかつた。二口目は多めに口に含みゆつくりと喉に流し込んだ。身体内部に爽快感がじわりと広がっていった。

「安東さん、さつき話していた女性は何り合いですか」
佐多が尋ねてきた。佐多は東彦の二年後輩である。若い時から体育研究会の仲間であった。二人とも酒好きで、剣道を中学生からやってきたというのも共通していた。教員社会では珍しく「先生」という呼称抜きの付き合いが出来ている間柄であった。

「なんか同じ仙台出身ということらしい。ちよつと眉唾だけどね。佐多、お前気があるのか」

「まさか。居酒屋では誰が見ているか分かりやしないから用心しなきゃと思つて聞いただけ」

「言う通りだ。佐多がついている限りは安心だよ。ありがたい。それと冷酒は佐多が注文してくれたのか。そうか、この酒の銘柄は」

「越の寒中梅つていうんだ。ここの亭主のお薦めだよ」

「確かに口当たりがよく、それでいて濃厚な味がする。香りもよいね」

「僕も初めてだけど確かに亭主の言う通りしつかりとした造りの酒だよ。何だか癖になりそうだな」

「高いのか」

「いや、それがたいしたことない。二合徳利で千四百円というから」

「それはまあまあだな。佐多の顔で亭主がそつと出してくれたんだろう。持つべきは飲み助だな」

「安東さん、それはお互い様ですよ。今日はゆつくりして行きましょう。連休前の疲れを取らないと」
「そうだな」
と言いながら、「連休前の疲れ」とはおかしなことを佐多は言うもんだ、と東彦は思った。しかし、すぐにそのことは記憶から飛んで行つた。大分酒が回っているようだった。二人の間に会話が途切れた。黙々と二人は酒を飲み続けた。

「場末」。俺のふる里は場末か。確かに「場末」という言葉にびつたりする、と東彦は苦笑つた。

東彦のふる里郡山は、北部を広瀬川、南部を名取川に挟まれた広大な沖積平野である。鉄道、東北本線で東部と西部に区切られ、西部が長町地区、東部が郡山地区となつている。広瀬川、名取川、東北本線で三角に区切られた地域とも言える。畑作と稲作が中心の農村であった。それぞれの農家は大きな屋敷森に囲まれ、昭和三十年代の貴重な空中写真からは森と見まがう風景が並んでいた。

昭和十三年、国策で広大な農地が買上げられ東北金属工業株式会社が設立された。軍需工場急造の一環であった。戦後、この会社の敷地の北側は石油会社の備蓄基地、蒸気機関車の燃料（粉炭とピッチを蒸気で固めた乳児の握り拳ほどの大きさ）工場、そして小学校用地として売却された。東彦の生家はこの燃料工場の真向かいにあった。最盛期に

は二十四時間稼働し、灯りが煌々と点り、周りは真昼のように明るかった。また、粉炭を移動させるベルトコンベヤーのカラカラという騒音が遠慮なく辺りに響き渡っていた。原材料の粉炭は鉄道の引き込み線で運ばれ、野積みにされていて小山のようになっていた。この野積みの粉炭は、南風が吹いた時には東彦たちの家を直撃した。また、西風の時には工場の東隣にあった小学校を襲つた。給食の脱脂粉乳にうつすらと浮かぶ時もあった。そのミルクに浮いた粉塵をほんのわずか除いただけで平気で飲んでた。今ではとても考えられない現象が日常的にあったのである。

東彦の家などが建ち並ぶ一帯の西側には、これまた広大な鉄道の操車場と機関車のいわば母港とも言える機関区があった。ここで動く蒸気機関車の数も多く、その機関車の吐く煙も馬鹿にならなかつた。燃料工場の煙突から四六時中吐き出される煙と機関車の煙、そして粉炭は、一帯の樹木に煤を堆積していった。自由に歩き回る白い猫や犬（当時、犬も放し飼いが多かった）、それに山羊たちは日を置かず灰と化した。また、機関区で蒸気機関車を洗浄したり、修理したりした時に出される油分を含んだ汚水は小川に垂れ流されていた。東彦の自宅の前を流れる小川は油が浮き、魚は皆無であった。東彦の父親は蒸気機関車の機関士であったので文句を言うことも出来なかつた。というより、「長いものには巻かれる」式の従順な考えが多くの

人を縛り付けていたのである。今から考えると異様な風景も何の違和感を持つことがなかつた。親がそうなら子も同じである。見慣れた風景として慣れ親しんでいたのである。また、東彦の生家の西隣は彼の母の実家の地所であった。そこには四、五坪から十坪ほどの貸家が文字通り軒を並べて建つていた。子どもの数も多かった。狭い家からよくぞこれ程の子どもたちが住んでいると思うほどぞろぞろと出て来る。私も含めて小学三年生ぐらいまで皆、青っぱなを垂らしていた。左腕の長袖口はこのはなでびかびかに光っていた。その上、水道は通つておらず、井戸水に頼つていた。その井戸水も鉄分を含み、湧かすと赤茶色に変色した。従つて、飲み水は簡易の濾過装置を作つて濾過していた。

東彦には少しも誇れる生まれ故郷ではなかつた。『ふるさと』の歌詞の「小鮒釣りしかの川」は「油浮きし、死に川」としか浮かばない。誇れるものはないのである。ただし、西にそびえる南蔵王の山々、お椀を上引き延ばしたような姿の良い太白山だけは今でも美しく脳裏にしまひ込まれている。

「場末」と言われて怒る筋合いは少しもなかつたのである。しかし、いかに誇るべきものがない、いや、むしろ唾棄すべきものだとしても、他人から言われれば腹立つのは人情と言えよう。親を換えようがないのと同じようにふる里も換えようがないのである。

もう一軒行こうか」

「そうしましょう。彼女の店にしますか」

佐多はずばつと聞いて来た。

「同郷と言うからそうボルまい。開拓がてらに行つてみるか」

東彦も何の隠し立てもなく応えた。

「さすが先輩。先輩のそのストレートなところが男らしくていいですよ。僕も気になっていましたから軽く行きましょう」

東彦はコップに水を注ぐと一気に飲み干した。そして、醤油のにじんだおしぼりでつるりと顔を拭いた。佐多はトイレに立った。

二、スナック「葵の紋」

スナック「葵の紋」は、焼き鳥屋のはす向かいにあった。鉄製の外階段を上った二階である。相鉄線踏切の遮断機が下りる音が妙にはつきり聞こえてきた。

「やはり五月ですね。八時にもなるのに風はまだ暖かいですよ。身体が楽ですね」

「寒いのはこりごりだよ。三月の卒業式は寒かったよ。用を足しておいたのに式の終わりころには満杯だったから。年は取りたくないよ。佐多は俺みたいなのはまだないだ

「安東さん、そろそろお開きのようですよ」

東彦は、はつとなつて顔を上げた。

「疲れているみたいですね。今日はここで上がりとしますか」

佐多の声に東彦は頷こうとして、妻が旅行中のことを思い出した。そして「うむむむ」と曖昧な声を出した。その時であった。

「安東先生、もしよろしかったら先程の話を続きをしませんか」

と女性が再び声をかけて来た。そして、名刺を出すと、「私は向かいの『葵の紋』に勤めていますから」と言うように席を立つて行った。

安東は一瞬驚いた。素早い女だと思った。「聞き耳を立てていたのだ」と東彦は思った。しかし、名刺を掲げ、目を細くして見た。だが酔眼と老眼が重なったのかはつきりと見えない。眼鏡を外した。「葵の紋・ママ 千里」とあった。東彦ははつとなつた。大学時代の恋人と同名であった。東彦は少し鼓動が早まったように思えた。

「佐多、今日は妻が旅行であまり早く帰っても仕方ないんだよ。佐多はどうなんだ」

「いや、実はうちのも留守なんですよ。孫のことで長女のところに昨日から行っているんですよ」

「何だ、二人とも独身か。時刻もまだ八時前だし、どうだ

ろう」

「まあ、式の前に済ませておけば二時間は持ちますね。しかし、息子の高校の卒業式がやはり体育館でしたよ。ところが暖房設備がしっかりと備わつていまして全然寒くないんですよ。やはり私立は違うなと思えました。それに引き替え、我々のところは大変いですね。市議会議員さんの中には『子どもは風の子』だなんて言つて、暖房なんて必要ないなんて言う議員さんもいますからね。それでも三年前から暖房器が導入されたのは進歩でしょうか。それだつて音が異常にうるさいものだから式が始まると消しちゃうのであつたという間に寒くなりますよ。一種の耐寒訓練、はたまた修行ですかね。それは昔も今も変わりませぬ」

東彦と佐多はそんなことを話しながら階段を上り始めた。乱れた金属的な音が辺りに響いた。

「時々鳥新には来ているけど、このスナックのことは気が付かなかつたなあ。先輩はどうですか」

「いや、俺も知らなかつたなあ。まあ、店を出るころは大体出来上がっているからあんまり周りのことなんか目に入らないからな。とにかく今日は顔見せということで長居はしないよ」

「分かりました安東さん」

佐多も大分アルコールが入っているようだった。東彦のことを先輩と呼んだり、安東さんと呼んだりと統一性がな

かった。

ドアを開けると一斉に「いらつしやいませ」という女性たちの高い声があった。二十歳前後とみられる女性と三十代半ばではないかと思われる女性が二人を迎えた。二十歳前後の女性は白のシルクふうブラウスに黒のパンツで細身の身体を包んでいた。三十代半ばの女性はグリーンのワンピースであった。まるでルノアール描く女性のような豊満な身体を、そのタイトなワンピースが過剰に強調していた。短い裾から太い足が二本突き出していた。

「先生、本当に来てくださつたのね。私、大感激よ。今日はサーブしますからゆつくりしてってください」

カウンターの前にいたママの千里が満面の笑顔を作りながらフロアに出てきて言った。そしてつけていたピンクのエプロンを丸める、とカウンターの前に置いた。そして、二人の前に出てきて深々とお辞儀をした。下げた両肩の間の背骨が太い点線のように浮き出していた。東彦にはそれが千里とは別な生き物が存在しているかのように見えた。

「さあ、どうぞお二人の先生、奥にお座りください」

そう言うと、千里は二人に触れんばかりに身体を近づけ案内した。千里の服装は「鳥新」で見たのとは違っていた。上半身は黄色で上に行くにつれ色が薄くなり、腰から下は薄緑で下へ行くにつれ色が少しずつ濃くなっていた。

「菜の花畑のイメージか。悪くないな」

東彦の酔眼にも良い刺激を与えたようだった。「初めまして、いや、再会出来ましてうれしゅうございます。ママの千里でございます。本日はようこそいらつしやいました。どうぞこれからも「最厚くださいませ」

佐多の隣に浅くかけ、千里はおしぼりを差し出しながらにこやかに挨拶をした。真向かいになった千里を見て、東彦には焼き鳥屋で会った時の印象とはまるで別人のように見えた。切れ長の目、それに鼻筋が通っており、露出している腕や首筋、肩の辺りの皮膚が滑るように白かった。紛れもない仙台美人であった。難を言えば唇が少し厚いことだけだった。

「ママ、本当にさつき会った人ですか。まるで別人のようですね」

佐多も同じ印象を持ったようだ。東彦はこぼれそうになった笑みを必死に堪えた。酔ったとは言え、佐多も見ざるべきところはしっかりと見ていると思った。

「安東さん何ですか、含み笑いなんかしちゃって。また何か企んでんじゃないんですか」

「まさか。考え過ぎだよ佐多は。こんな美人に手を出したら大やけどが落ちだよ。佐多も気をつけなくちゃ」

「あら、お二人さん、来るなり早々の品定めですか、今夜は月夜なのに。それより私みたいな大年増ではなく、新造さんがよろしいでしょう。あかねちゃん、うららちゃん、

んです。このお店では内緒話は止めましょうね、先生」

「そう言うとは茜は佐多に甘えるようにもたれかかった。

「おい、おい、止めなさい。他人が見たら誤解するじゃないか」

東彦と「春うらら」はにやにやして見ている。茜も口元を緩めているふうであった。どうやら茜の常套手段のようだった。

「先生、先生は私の昔の担任。出来の悪かった私をとても面倒を見てくださったのよ。今、私はこうやって昔のお札をしているだけなのよ。そういう設定だから心配しないで」

「そう言うとは茜は両肩を思いっきり揺すった。押し込められている胸が揺れ、音が聞こえて来そうなほどであった。

これで座が一気に明るくなった。

「よし分かった、俺は恩師。俺が悪いことしそうになったら、教え子の茜ちゃんがしっかりと歯止めをかけるんだぞ」

「先生、任しといて。暴走はさせないから」

立ち上がってカウンターに行っていた麗と千里がそれぞれお通しとボトル、それにグラスを持って来ると、テーブルにセットした。

ボトルを見た東彦は驚いた。オールドパースーペリアであった。市販で五千円はくだらない。店であつたらその二倍、下手をすると三倍になる。そんな東彦の胸の内を見透

こちらへ来てご挨拶をして」

「源氏物語の『雨夜の品定め』か」と、東彦は酔眼の目でじつと千里を見た。それに水商売のママとは言え、年増の対語である若い女性を指す「新造さん」という言葉をすらりと出す千里に、東彦は驚きを隠せなかった。反面、楽しい会話が出来そうだと思った。

東彦の戸惑いの顔を遮るようにして二人は東彦たちの前に立った。笑顔がはち切れんばかりであった。そしてそれぞれ「麗です、茜です」と挨拶をし、「お邪魔します」と言いながら座った。麗が東彦の隣、茜が佐多の隣であった。東彦は若い方を「春うらら」、年のいつている方を「あかね雲」と覚えた。東彦のいつもの記憶方法であった。

佐多は身を乗り出して東彦に耳打ちをした。「先輩、こコストックでしょう。客の側に座っての接待ってありですかね」

「ここは見た通り飲食店街だよ。法令通りやっていたんじゃ客がつかないらしい。まあ、大目に見ていこうぜ」

東彦も佐多に耳打ちした。

「あら、先生、ひそひそ何を話しているんですか。だめよ、内緒事は。許さないから」

「そう言うとは、あかね雲」が佐多の左太ももをつねった。「いてて、そんなにいじめるなよ」

「いじめてんじゃないやありません。悪い子にお灸を据えている

かしたように、

「先生ご心配なさらないで。今日のお酒は私からのプレゼントですから、たつぷりと召し上がってください」

「ママ、高い酒なのがいいのかよ。しかも一見の客なのに」

「先生は私と同郷だし、それに、初恋の人に瓜二つなのよ。だからうれしくて。私のささやかな気持ちですから受け取ってくださいな」

「そう言われてしまうと断れないな。佐多、素直にいただこう。それとつまみは適当に見繕って、ただし、乾き物はいらないから。あつと、それからこちらのきれいなお嬢さん方にも何か飲み物を差し上げて」

「ありがとうございます。あなたたち、ご馳走になりなさい」

「ありがとうございます。それではご馳走になります」

茜と麗が声を揃えて明るく応えた。麗は立ち上がるとカウンターに向かった。自分たち用のドリンクを作りに行ったのだ。

「安東さん、こんなに歓待されていいんですか」

「あまり深く考えないことにしようよ。流れ、流れ」

「佐多先生、ご遠慮なさらないで。次にお友だちをたくさん連れていらつしやればうれいのですから」

千里の言葉に佐多はふんふんと頷いた。

するとその話に呼応するかのように新しい客が来た。千里は「失礼します」と言うと、素早く立ち、入口に向かった。千里が如才なく客に対応している声が聞こえてくる。しばらくすると、「失礼します」と麗が立ち上がり、新しい客の方へ向かった。

「おい、佐多、乾杯をしていなかったな。さて、何に乾杯しようか。そうだ、茜ちゃんとオールドパーにしよう。」

「じゃあ」

という東彦の声で三人はカチリとグラスを合わせた。

「ねえ、先生方。歌はどうですか」

「いや、二人とも音痴、茜ちゃんとおしゃべりしている方がよほど楽しい。そうですね、先輩」

「そう、おしゃべりが一番だよ。ところで『先生』は止めようぜ。酒がまづくなるから」

「そう、そう」

東彦の言葉に佐多は頷く。

「じゃ、何とお呼びすればよろしいのですか」

「そうだな、私はトントン、佐多はサダちゃんでもいいか」

「それでいいですよ」

佐多の言葉に、茜は、

「はい、分かりました。トントんにサダちゃんですね。二人合わせてトンサダね。覚えやすいわ。でも安東さんはどうしてトントンなのか」

茜の問いに佐多が鞆から紙とボールペンを取り出し、紙をテーブルの上に広げた。そして東彦の姓名を大きく書いた。

「安東さんのフルネームは安東東彦なんだよ。名字のドウと東彦のハルの二つ並べたら何と呼ぶかな」

「あつ。分かった。ダブル東でトントン」

「その通り。茜ちゃんは冴えているね」

東彦は佐多の言葉を聞きながら茜と目を合わせると、満足そうににこりとした。茜も誇らしげに笑顔を作った。

三、仙台名物ずんだ餅

「ああら、ご免なさい。ちよつとお出かけしてきました。千里はそう言いながら持ってきた皿をテーブルに置いた。それを見た東彦は「おお、どうしたの」と、目を丸くした。

「やつぱり先生はすぐ分かったわね」

「これはずんだ餅だよ。ママが作ったのか」

「まさか、田舎の母が送って来たのよ。この時期いつもそうなの。今は便利な時代でありがたいわ。昨日送ったものが今日着くんですからね。それも冷凍で。まさか先生にお目に掛かるとは思ってもいませんでした。不思議ですね、

ご縁とは。こうやってふる里の方に召し上がっていただくのですから。母が聞きましたら大喜びですわ」

「これお団子じゃないんですね。お団子にしては大きすぎると思ったわ」

「茜ちゃんの言う通りだよ。僕もてっきりお団子のお化けかと思っただよ」

「佐多の言っていることはちよつと大袈裟かな。このおはぎの呼び方は地域によって春に作るものを「ぼた餅」、秋に作るものを「おはぎ」と呼んでいるから。『おはぎ』の『はぎ』は萩の花の『萩』だから」

「なるほど、じゃあ『ぼた餅』の『ぼた』は『牡丹』の『ぼた』か」

「さすが佐多先生、おっしゃる通りですわ」

千里の言葉に佐多は、鼻をひくひくさせて満更ではない顔をした。

「おはぎとぼた餅との違いは分かりました。じゃあ、伺いますけど、お団子とおはぎの違いはどうなんですか」

「さすが茜ちゃん、鋭いね。これはママに振った方がいいかね」

千里は苦笑いをしながら、

「私は食べることに熱心だったんで、その違いとか謂われを聞かれると困っちゃうのよね。やつぱり安東先生に伺わないと」

「あつ、ママ。俺たちのこと先生と呼ばないで。先生は学校だけでたくさんだから。『トントン』と『サダちゃん』でお願いな」

「分かりました、お二人様。それでトントン、何だか言いにくいけど、違いを教えてくださいさらない。私も興味はあるわ」

「これは元々先祖供養のご馳走でね、私たちは農耕民族、簡単に言うとお百姓さんね。このお百姓さんが仏教で言うお彼岸に戻ってくる先祖の霊を、農作物で作ったお料理でおもてなしするということから始まったんじゃないかと思うんだ」

「安東さんの説なんですか。なかなか博識ですね」

佐多が茶々を入れる。

「それでトントン、その違いを早く教えてくださいな」

茜まで佐多に調子を合わせてくる。

「そんなに急くな。年寄りを労らなないと後が怖いぞ」

そんなことを言いながら東彦は言葉の穂を継いでいく。「作り方なんだけど、一般的にはもち米とうるち米を混ぜて炊いたご飯を軽く搗いて丸め、餡や黄な粉をまぶしたのなんだよ。ついでに説明するんだけど、餅は、もち米を蒸して粘りけの出るまで臼で搗いて丸めたり、平たくのしたりしたものだよ。大事な餅は米のつぶつぶがなくなるまでつくが、おはぎはむしろつぶつぶ感を残すというの

がポイントさ。どう分かってくれたかな、茜ちゃん」
 「さすが先生ね。出来の悪い私でもよく分かりました。ありがとうごさいました」
 「茜ちゃん、良かったわね。これでああなたの会話の領域もちよっと増えたわね。ところで折角の母の心尽くしですから一口召し上がってくださいな。ちよっとウイスキーとはミスマッチかもしれないけど」
 「おお、ありがとう。さつきからその言葉を待っていましたよ。意外と甘い物はウイスキーに合うんだよ。ミスマッチでなくマッチだよママ」
 「まあ、サダちゃんって正直で、その上優しい方なのね。私をカバーしてください。いいですわね、そういう方。私大好きです」
 「おいおいママ、うぶな佐多にそんな甘いことを言っちゃいけないよ。本気にしちゃったらどうするんだ。退職金もパーになってもママが責任を持てるか」
 「あらあら、すみませんでした。訂正します。佐多さんの人間性に尊敬を持ったということです」
 「佐多、そういうことだから誤解はするなよ」
 「安東さん、止めてくださいよ。それぐらい私だって分かっていますよ」
 「それはそうだな。ごめん、ごめん」
 みんながどつと笑った。そして念願のおはぎに箸が伸び

て行った。
 おいしいものを食べた時にはどうして皆幸せそうな顔になるのだろうか。しかも言葉がなくなる。皆口をもぐもぐと動かしながら、目が笑っている。もうすぐ還暦を迎えようとしている東彦にしろ佐多にしろ、恐らく仕事場では見せないであろう幸せそうな笑顔が顔一杯に広がっていった。
 「このグリーンの色は何て言うのかしら」
 「茜ちゃん、それはずんだ餅というのよ。仙台の名物なの」
 「そうですか。この潰した豆のつぶつぶ感と餅のもちもち感がとても相性がいいわ。甘さもちょうどいいし、豆の香りもするし」
 「そうだね。この香りは実りの豊かさを伝えているような感じがするよ。いや、実にすばらしいご馳走に与ったね。この店に寄ってよかったよ」
 「サダちゃんありがとう、母が聞いたらどんなに喜ぶやら。明日、電話をするわ。実はね、ずんだの枝豆は冷凍したものなのよ。五月の今の時期には採れないから、秋に冷凍しておくの。それを使ったものよ。おいしさは旬と変わらなから。それと胡麻も召し上がってよ」
 「いやあ、一個食べただけでお腹が一杯だよ」
 「サダちゃん、無理でなかったら胡麻とずんだと小豆を半分ずつ召し上がったら。折角ですからこの三種類を全部味

わってください」
 「この際、体重増加のことは考えずにごめんなさい、みんなも食べなさいよ。安東さんはお馴染みでしょうが、どうです、もう少し」
 佐多の言葉に安東、茜、そして佐多が箸を伸ばした。
 口をもぐもぐさせながら茜は、
 「麗ちゃんかわいそうね、折角こんなにいいおはぎを食べられなくて」
 と、気の毒そうな表情をした。
 「さすが茜ちゃんね、優しいわ。でも大丈夫よ、ちゃんと麗ちゃんの分は取り置いてあるから」
 「やっぱりママはスタツフ思いね。だからみんな長く勤めているのよ」
 「褒めてもらえてうれしけれど、この話はこれくらいでね。それよりどうですか、お味は」
 「この胡麻の香りがいいねえ、それにつぶ餡もこくがあるね。どちらも国産だね」
 「さすがサダちゃんね、よくお分かりですこと。母は昔気質で、どうしても国産じゃなければいけないって言うのよ」
 「やはり国産のものは安心だし、味も違うね。でも、私らが子どものころは外国産だ、国産だなんて言う心配はしなかったけど。やはり時代が変わってしまったんだな。と

ころで胡麻も小豆もやっぱりお袋の味だね。それに甘すぎないのもいい」
 「餅は結構しっかり噛まないといけないけど、おはぎはすうっと歯が通るのね、お年寄りには優しい食べ物のような気がする」
 「茜ちゃんはなかなか読み、というより噛みが深いね。餅と違って幼い子や年寄りが喉につかえるということはないね。言う通りだ。これはキヤツチコピの文言の中に入れてべきだね。今度仙台に帰ったら、友人に伝えておくよ」
 「茜ちゃんのご指摘、ハルちゃんと同じく、私もありがたいと思うわ。なんとって牛タン、笹かま、ずんだ餅は仙台の三大名物ですからね。ずんだ餅のこともっと日本人たちに知ってもらいたいわ」
 「ママは郷土愛にあふれているんだね。意外だよ。もっとドライだと思ってたよ」
 「サダちゃん、こう見えても私は義理堅いところがあるのよ。『人にだまされても、だまさない』というのが私の主義なの。こんな商売をやっているけど信用は大切にしているのよ」
 「なるほど、それは大事なことだね。ところでずんだ餅の話に戻るが、実家にいたころ、安東さんやママもずんだ餅を作ったの」
 「そうねえ、私は食べた記憶はあるけど、作った記憶はあ

まりないな。ずんだ餅の豆は枝豆のことだけけど、この枝豆をさやから出したり豆の薄皮を剥いたりしたことはあったわ。トントンはどうでした」

「ママと私では恐らく三十歳近くは年が離れていると思うから、ママとは同次元で比べることはあまり意味がないかもしれないね。でも佐多が良い質問をしてくれたと思っっているんだ。年寄りの思い出話で退屈になるかもしれないけど少しずんだ餅やこれにまつわる話をさせてくれないかな」

「私、そういう昔の話が大好きなのよ。私は厚木の奥の飯山が生まれなのよ。小さいころからじいちゃんやばあちゃんの話聞いて育ったから、いつの間にか昔話を聞くことに慣れてしまったのよ。海老名に出てきてからはこういう機会がなくなつて、ちよつと淋しい気持ちになつていたところなの。トントンは是非お願いします」

茜はぺこりとお辞儀をした。頭を下げると短いワンピースの裾がずり上がった。ほとんど下着が見える状態である。文字通りの太ももであった。東彦は目のやり場に困るほどであった。

「私も聞きたいわ。同じ仙台でも南と北と離れているところの出身ですから、いろいろ違いもあると思うの」

「ママの言う通りだ。僕も聞きたいよ。春の宵、トントンのずんだ餅談義も時宜に叶っているよ」

夜間中心であった。そのため、日中は睡眠を取っていることが多かった。当時の多くの男性がそうであったように、東彦の父も料理などは全くしなかった。しかし、拭き掃除はよくやっていたのは東彦の記憶に残っている。

いつも東彦の通信簿（現在の通知表「あゆみ」）の所見欄には、「落ち着きがありません」「顔がいつも汚れています」と書かれていた。実際、担任が記述した通りで、飽きやすく「ちよろちよろと動き回る」子どもであった。その「ちよろ坊主」に与えられたのがずんだ餅の材料の一つである枝豆をさやから出し、枝豆の薄皮をむくことであった。

「ずんだ餅の名称の由来には諸説がある。その中で有力なものに「豆打餅説」と「陣太刀餅説」とがある。「豆打餅説」については、その製法から採られた「ずだもち（づだもち）」が訛つたものとされ、陣太刀餅説については戦いの陣内において太刀で豆を切り刻んだ「じんだちもち」が訛つたものとされる。いずれの説も決定的な証拠に欠けるものがあるが、米農家に伝わっているという点から「豆打餅説」に分があると思われる。なお、どちらの説においても『伊達政宗公が名付けた』とされる点が共通している（フリー百科事典「ウィキペディア」）

東彦は、仙台弁で表現を考えた時「ずんだもち」より「ずんだもづ」というなまった表記がそぐわしいと思う。

東彦はお世辞半分と思いつつも悪い気はしなかった。「私のふる里は仙台市の郡山という田舎なんだよ。直線で三百メートルのところは小学校があるんだ。その学校と道路を挟んだ西隣に神社があつてね、八月に夏祭りあるんだ。このお祭りの日に各家庭でご馳走を作る習わしがあつたんだ。その料理の定番におはぎがあつた訳」

東彦は久し振りに幼いころに育つたふる里のことを懐かしく思い出しながら話を始めた。

祭りの日のために、東彦の家ではこのおはぎの他に煮染め、おくずかけという汁物も出た。この汁には豆腐、豆麩、白滝、油揚げ、椎茸などを細かく切つて入れ、醤油で味を調える。最後に片栗粉でとろみをつける。とにかく具たくさんという特徴であつた。

母一人の手では間に合わず、手伝える年頃の子どもたちは年齢に相応した仕事を分担していた。東彦は長男で、その下に三人の妹がいた。一番下の妹とは六歳違いであつた。この「祭りのごつおう」の記憶は九歳のころ（小学三年生）からである。そのころの妹たちの年齢は、上から六歳、四歳、三歳であるから手伝えたのは東彦と長女の妹だけだつただろう。父親は当時の国鉄の蒸気機関車の機関士をしていた。それも貨物列車専用であつた。列車の運行は旅客車が優先であつた。従つて貨物列車の運行は昼間より夜間の運行が主となつた。従つて、東彦の父親の勤務は必然

また、命名者は、自ら料理を作り部下の武将たちに振る舞つたという料理人でもあつた政宗公とする説に賛同したのである。名称は勿論「豆打餅」派である。

ずんだ餅の主材料の一つである枝豆は、まず枝から豆をもぎ取るころから始まる。この程度のことであれば四、五歳の子どもでも十分に手伝える。次に茹でる。茹で上がったものを箆に落とし、冷ます。次からの工程がまた子どもたちの出番である。東彦もこの作業を散々やらされた。さやから豆を出す。ほとんどは一つのさやに二個の豆がある。慣れた大人なら左右の親指と人差し指を使い同時に二個の豆をはじき出す。その時に、豆の薄皮を殻の中に残して豆だけをはじき出す。しかし、この薄皮を残して豆だけをはじき出すという業は、小学校三、四年生ぐらいの子どもたちにとつてはかなり難しいことで、ほとんど不可能なことであつた。ましてや東彦のような集中力に欠けるような子には出来ないことであつた。はじき出した豆はすり鉢に入れる。また、はじき出す指の力のかけ具合も熟練を要した。力を入れすぎると豆はあらぬ方向へ飛んで行つてしまう。東彦の場合、この飛び散りが多かったのである。また、すり鉢に入れるのと自分の口に入れるのが半々という状態であつた。何かに付けて叱られる回数が多かつた東彦は、この場面でも叱られる機会を自ら母親に提供していたのだつた。むしろ三歳下の妹の方がはるかに上手にやって

いたのかも知れない。妹は手仕事が好きで、とにかく何事も「までい」（仙台弁で「丁寧」）にする子どもで、今もそのことには変わりがない。母親の「東彦と違ひ今日の方がよっぽど役に立つ」という言葉が耳に残っている。

飛び散らかした豆はゴミが付着していることもある。また、薄皮が取れていない豆も混在している。母はその後始末をせざるを得なかった。「この忙しいのに仕事ばかり作って」と、また叱られる材料を提供するのだった。

「トントンは小さいころから随分と働き者だったのね」

茜が感心したような面持ちで東彦の顔を見詰めている。

東彦は茜の丸い瞳が黒く澄んでいるように見え、「心根の優しい子なんだ」と思った。

「今のあなたたちには想像出来ないかもしれないけど、昭和三十年代、日本はまだ電化製品の普及も十分に行き渡っていなかったんだよ。だから掃除はホウキで掃き、雑巾で拭いていたんだ。洗濯は手洗いだっただよ。小学生になれば皆それぞれが家事分担をしていたもんだ」

佐多は懐かしそうに遠くに目をやりながら話した。

「私の母親は病気がちだったもんだから三年生のころは掃除は勿論のこと、食器洗いや風呂焚きもしていたね」

「えっ、三年生のころから掃除とか食器洗いをやっていたんですか」

茜はやはり感心した顔で東彦を見詰める。

「私は落ち着きのない坊主だったけど、子どもが家事をやるのは当たり前だったからね。何も私だけが特別ではなかったんだよ。当時は勉強よりも家事など家の手伝いをする子が褒められたんだ。下手に本など読むと、『電気代が勿体ない』と言われたもんだよ」

「その辺は私なんかと違うわね。私たちのころは『勉強しなさい』と言われたもんですよ」

「やはりママとは世代が違うね。日本が豊かになろうとがんばっていた時代と、豊かになって来た時代とは子ども達の生活や環境は随分と違って来ているんだ。こうやって違う世代同士がおしゃべりをするのってなかなか面白いね」

「ねえトントン、さっきのずんだ餅の話がまだ途中だけど、続けてよ」

茜は東彦に親近感を覚えてきたのか、ため口の言い方になつていた。

「おっと茜ちゃんの言う通りだ。じゃ続けるね」

ずんだ餅の餡の作り方はなかなか難しい。餡である豆の潰し加減、砂糖と隠し味である塩の加減で、家々の味が微妙に違って来る。この違いが家々の味であり、お袋の味というものに繋がっていくのである。

さすがに豆のすりつぶしは祖母や母親の役目であった。

ただし、子どもたちの役目は終わりではなかった。すり鉢を両手で押さえる役目があった。東彦も当然ながらその役

目をやらされていた。

ずんだ餅の餡の潰し加減は、主婦である母親たちの経験に基づく直感で決める。勿論、その経験の中には、祖母から母へ母から嫁へと言う家伝来の味付けというのも含まれている。いずれにしても、ずんだ餅の餡の決め手は甘さとつぶつぶの歯応え感である。一般的には甘すぎないこと、塩味が表に出ないことである。つぶつぶ感も強すぎず、弱すぎずと言うことが大切になってくる。ただし、これらはいくまでも一般論である。というのは、味覚というものは作られるからである。生まれてから自立して家庭を離れるまで、多くの人は母親の料理によって味覚は作られる。特に、それは甘味や塩からさによく現われる。例えば、友人たち五人が連れだつてラーメン店に行つたとする。同じラーメンを食べたとしても、中には塩味が薄いと思う者もあれば、逆に強すぎると思う者もある。いわゆる味覚の個人差である。これらの相違はそれぞれの「お袋の味」の違いに繋がっていく。

味というのは頑固な一面もあるが、脆い面もある。東彦がそれを実感したのは教員になり学校給食を食べるようになってからだつた。学校給食で出された献立は、そのままいただくしかない。味が薄いからと言って塩や醤油を加えることは許されない。学校給食は一般的に薄味である。この味付けは栄養士に任されている。栄養士によつては

「超」がつくほどの薄味に仕立ている場合もある。東彦はこの超薄味の給食の体験もある。当初は「味が薄い」などと文句を言っていたが、回数を重ねるうちに次第にこの味に慣れていったのである。この薄味に慣れてしまうと、外食での味付けが濃く感じてしまうのである。この経験があるので、味覚は意外と「だらしがなく」変わり得るものということができるのである。

「ところで、今日ママからずんだ、胡麻、小豆のおはぎをいただいたけど種類はこれだけなのかしら」

茜が東彦に向かって質問をして来た。東彦もちょうどその話に移ろうと思つていたところだった。「以心伝心か」と思いながら、東彦は茜の質問を受けてまた話し始めた。

東彦の知つているおはぎの餡の種類は、ずんだ、胡麻、小豆、くるみ、黄な粉の五種類である。共通しているのはすり鉢ですりこ木を使って潰すことである。黄な粉は東彦が小学校三年生ころは市販のものを使つていた記憶がある。それ以前は、家庭で豆を石臼で碾いて粉にしていたようである。祖母がしていた光景が微かに残っている。言つてしまえば、全て手作りであつたということである。今言うところの「手作り」などとは違うレベルである。時間と労力がたっぷりかかつていたのである。おはぎの餅さえもすり鉢で搗いていたと記憶している。大所帯で、しかも来客の多い家庭では臼と杵を使つていたと思う。しかし、それ

外の家庭ではすり鉢を使って搗いていた。餅と違い日持ちが悪いこともあって、作る量は当日か翌日分がせいぜいであったからであろう。おはぎはこのように比較的準備や用具が少なく済む。また、餅つきのように場所も取らない従って、おはぎは餅とは違い、容易に作れる。

しかし、このおはぎや餅は特別な食べ物であった。今でこそこれらは冷凍や真空パックなどの保存方法の進歩によつていつでも手に入る食材になっている。しかし、それ以前は、特別な「晴れ」の日にのみ供されたのである。農耕民族の文化、生活慣習と深く結びついているのである。面白いのは、正月が神道に基づいているのに対し、お彼岸やお盆は仏教の行事であるということである。いずれにしても、農産物の主食である米を加工し、神や仏、また祖霊に供して五穀豊穡、家内安全を祈願するのは共通している。しかも、供したご馳走は下げおろし、家族がいただくのである。そのことは鏡餅によく現われている。鏡餅は「平たく円形の鏡のように作った餅。大小二個を重ね、正月に神仏に供え、または吉例の時などに用いる」（広辞苑）とある。この鏡餅は、十一日に神棚などから下げ、雑煮やお汁粉にして家族みなで食べる。鏡開きという行事である。江戸時代には、この日、正月が終わり、仕事始めの日とされた。「魂を丸い餅で表し、それを食べるにより新しい生命力を得るという信仰につながるとされる」（百科事典

マイペディア）。従つてこの餅は明らかに神と人を繋ぐ大切なツールであり、従つて特別な食べ物という存在であったと理解される。

ぼた餅は春の彼岸に、おはぎは秋の彼岸にと同じ食物が時期によつて名前が違っている。彼岸とは「彼岸会」のことである。彼岸会は「彼岸の七日間に行う仏事。平安初期から朝廷で行われ、江戸時代には庶民の間に年中行事化した」（広辞苑）とある。仏教行事である。東彦も作ったおはぎはまず仏壇にお供えし、手を合わせてから皆で食卓に着いていた。仏壇に供えるということは祖霊に供えるということでもある。あの世である彼岸にいる祖霊たちがこの供されたおはぎに霊力なり、魂なりを宿させ、それを現世である此岸の親族たちがいただくのである。おはぎという農作物の結集があつた世とこの世を繋ぐ命の橋渡しという役目を果たしているとも言える。

勿論、このような「晴れの日」は、日頃の重労働からの解放であり、娯楽の日でもあつた。「明日はおはぎを作る」などの母の言葉は子どもたちを浮き浮きさせたものであつた。

「茜ちゃん、私知っているおはぎの種類は、ずんだ、小豆、胡麻、くるみ、黄な粉の五種類だね」

「その五種類を春、秋と作るんですか」

「家庭によつて違うけど、お彼岸やお祭りなどの日にも

作っていたと思うよ。それにね茜ちゃん、私の子どものころは冷蔵庫を持つている家庭はなかったんだよ。おはぎの日持ちはせいぜい翌日ぐらいいまだから。それだけにありがた味は大きかっただよ」

「ねえ、トントん。おはぎは夏祭りの日にも食べたつてさつきおっしやつたでしょう。やはりお彼岸の時と同じもの」

「ママは知っているとと思うけど、保存が十分でないころは旬の素材を使ってしか作れなかったのよ。だからその時期によつて種類は限定されていたね。ここで話題のずんだ餅だけど、宮城辺りの枝豆の収穫時期は九月ころだから、この時期にしか作れなかったと思うよ。早生の枝豆なら八月かな。だから、春の彼岸や五月のお祭りころにはずんだ餅はなかったね」

「ふうん、そうだったんだ。じゃあ、保存のきく材料ならいつでも作れるという訳ね」

「茜ちゃんその通りだよ。ずんだ餅を除けば他はいつでも作れるということだね」

「くるみ餅って私は食べたことないのよ。おいしそうだけど、どんなふうにするのかしら」

佐多の隣に座っていたママの千里は、身体を斜めにして東彦に向き合いながら話して来た。彼女の表情は店のママではなく、昔話を懐かしむ穏やかな表情の一人の女性の

ものであつた。

「くるみ餅は大変だったね。実だけのくるみつて市販されてなかったからね。しかも、このくるみはくるみの木のあの知り合いからもらったり、くるみの木が自生しているところから拾つて来るといふことから始まるんだ。表皮を剥いて、それを洗つて陽に当てて干す。さらにしばらく熟成のために保存する訳。この保存したくるみを割つて中身である実を取り出すんだよ。割るのに金槌や場合によつてはペンチを使つてたかな。大体は金槌で割るんだよ。それを小学三年生のころからやらされたのよ。くるみを抑えている左手の親指と人差し指を誤つて何回も打つていたね。私たちはそうやって失敗の繰り返しの中から学んで来たんだけど。まあコツを身に付けるまでは相当痛い思いをしなければならなかったね」

「でも『くるみ割り人形』というバレエ曲があるくらいだから『くるみ割り器』があると思うんですが、トントんは使わなかったのかしら」

「茜ちゃんはなかなか学があるね。確かに当時もくるみ割り器はあつたと思う。しかし、私たちの育つた地域はかなり貧しかったからね。くるみ割り器ほどのものにお金をかけることはなかったんだよ」

「なるほどね。そのことは分かったけど、割つた殻から実を取り出さなければならぬでしょう。どうやったのかし

ら。それも創意工夫したものでやっただけです。

「茜は興味を持って来たらしく身を乗り出して来た。」

「その通りだよ、茜ちゃん。茜ちゃんも段々と乗ってきたね。各家庭で用いる道具はそれぞれだったけど、大体は楊枝とか千枚通しだったね。楊枝はすぐにだめになるので実際的にはなかったね。千枚通しの用意は大体各家庭一本ぐらいだから、複数でやる場合は用具が足りない訳。それで私たち子どもは釘を使っていたね」

「釘ですか」

茜もママの千里も驚いた声を出した。そして、

「汚くありませんか」

と、茜は顔をしかめた。

「昔は衛生観念が低かったからね。汚いなどと誰も思いもしなかったよ」

「そうなんですか。でも、それを聞いたらくるみ餅は食べられないわ、私」

「茜ちゃん、心配しなくても大丈夫。今は全て機械で実を取り出しているから清潔だよ。安心して食べていいよ」

「そうか、それなら心配ないですね。トントン」

「あつ、ママ。佐多にウイスキー勧めて。私の話は退屈だと思うので、せめてママの奢りの上等なウイスキーを飲んでもらわないと」

「ごめん、ごめん、サダちゃん。遠慮しないでたくさん召

し上がってくださいな」

そう言うとき千里は佐多に水割りを作った。

「ありがとう、ママ。私は退屈なんかしてないよ。聞きながら私も子どものころを思い出していたんだよ。思い出の過去はいつも美しく、楽しいね。どうしてだろうか。安東さん、どうぞ続けてくださいよ。ウイスキーもおいしいけど安東さんの話も聞いていると童心に返るようで心和みますから。それに高級ウイスキーに甘いおはぎは意外に合うよ。和魂洋才じゃないけど一種の『未知との遭遇』か」

「まあ、サダちゃんうまいことおっしゃるのね。今の『未知との遭遇』はともいいわ。内の新メニューにしようかしら。名前は『ZUNDA』としたら意外性で受けるかも」

千里は手を打ちながら佐多に笑顔を送った。そして、

「トントンの話がよかったからよ。続けてくださいな。他にアイデアも浮かれてくるかもしれないから」

と、東彦を持ち上げることも忘れなかった。

「私も聞きたいのよ。トントンお願い、どんどん続けて」

茜のトントンに引つ掛けたらどどん、座からどつと笑い声が起きた。しかし、茜は怪訝な顔をしている。彼女は意図したのではなく、偶然に発した言葉だったのだ。その茜の様子がまた笑いを誘った。茜は不思議そうな顔をしながらも笑いの中に入ってしまった。笑いが鎮まるとき、茜

は事態をようやく飲み込んだようだった。そして、「馬鹿にしないでよ」とおどけながら、両手を肩の所に持つて行き左右に振った。ふくよかな茜の胸がぶるぶると揺れた。

その仕草に「茜モンスター、素敵だよ」と東彦が声を上げた。そこで、また笑いが起こった。座は一段と和み、ウイスキーのボトルの中身が半分減ってきているようであった。

東彦はウイスキーが少しずつ効き始めて来たように思えた。馥郁とした香りが身体の内部から染み出して来ているような感覚に囚われた。

「とにかくこのくるみの実を取り出すのが難渋だった」

東彦は再びゆつたりとした口調で話し始めた。

今でこそ形が崩れていないくるみの実がパックになって市販されているが、東彦が子どものころは手作業で実をほじり出すため、どうしても形が崩れた。希に完全な形が取り出された時には大きな満足感に浸ったものだった。必要な実を殻から取り出すにはかなりの時間を要した。大抵は必要量に満たなかった。そのため、東彦の母は豆腐を入れ増量を図った。百詰くるみの餡と比べれば香り、味は劣るが窮余の一策だったのだろう。恐らくこの方法は東彦の母の知恵ではなく、伝来のものなのだろう。

くるみは保存がきくため、年中具材として使用が可能であった。東彦の育った地域は農村地帯であった。ほとんどの農家は屋敷森があった。屋敷森とは冬の季節風や火災か

ら守るためのもので、全国的に見られるものである。この屋敷森の中には柿やくるみの木を植えている農家は多かった。従ってくるみは自給自足の食材でもあった。その他に自生しているものもあった。東彦などの子どもたちが水泳をした川が名取川であった。子どもの足で自宅から一時間かかった。その途中に笹川ささがわがあった。川幅は二十坪ほどあったろうか。その川の両岸には様々の樹木が生え鬱蒼とした景観をつくっていた。よく魚釣りもした。ここにもくるみの木が自生していた。確か十月末か十一月の初めになるころ、熟したくるみが川に落下する。落下したものが川の流れに乗って下って来る。それを狙って拾い集めた。タイミングが合うと大量のくるみを手がけられる。拾ったくるみは勿論皮を被っている。そのためしばらく水に漬けて、表皮が腐って殻になったらよく洗い、乾燥させて保存するのである。

くるみの実の表面には茶色の薄皮が被っている。この表皮は苦み、あるいは渋みがある。仙台弁では「いごい」と言う。このいごい表皮の処理をどのようにしたのか記憶にない。母に聞けば分かるのであるが、その母も二年前に他界している。すり潰した後、恐らく金網のような柄杓で皮を掬ったであろうと思うが定かではない。

「ねえ、トントン。同じ仙台出身だけど、私はこのくるみ餡はおはぎではなくお餅にくるんで食べたと思うんだ

ど」

「ママが言うことに一理はあると思うね。私もおはぎだけでなくお餅にくるんで食べたこともあるから。いずれにする、小豆も胡麻もずんだも、おはぎと餅の両方の餡として用いられていたからね」

「ずんだもおいしいけど、そのくるみ餅もおいしいそうね。食べてみたいわ」

「茜ちゃん、ハルちゃんのお話にあつたようにこのおはぎというのは思ったよりも手がかつているのよ。ずんだは仙台名物の一つとして認められているけどまだくるみ餅はそこまで行っていないの。もしよかつたら今度私たちで作ってみない。今は、くるみは容易に手に入るからすぐに作れるかもしれないわ」

「わあ、ママ。うれしいわ。でも、私、ずんだも食べたいわ、ずんだも一緒に作りましょう。きつとよ、約束してね」

「分かつたわ。ちよつと手間がかかるけど料理教室と思つてやりましょう。折角だから『ずんだの会』とも呼びましよう」

「賛成、大賛成よ、ママ」

茜はそう言うのと、また上半身をぶるぶると震わせた。

「それにしてもこのずんだの緑の色は鮮やかだねえ。枝豆からこんなにきれいな緑色が生まれるなんて知らなかつた

よ。胡麻の黒、小豆の赤紫、ずんだの緑、合わせておはぎの三原色か」

「サダちゃん、その三原色って何ですか」

「茜ちゃんは中学校か高校で習つたと思うけど、色の三原色ってあるんだ。二種類あつてね、光と絵の具なんだけど。絵の具の三原色は黄、赤紫、青緑で、光は青、緑、赤なんだよ。それに引つ掛けた訳」

「サダちゃんはすごい物知りですね。あたし尊敬しちゃう。三原色のことを思いながらおはぎを見ると確かにおはぎは色のバランスもすばらしいのね。これにくるみの白ときな粉の黄色が加わる訳ですね。三原色ではなく、おはぎの五原色ですね」

「茜ちゃんは機転が利くね。すばらしい頭脳を持っているんだ。感心したよ。実はね、サダちゃんは油絵を描いているんだ。市や県の美術点で何回も入賞しているんだよ。絵や色のことは何でも聞くといいよ」

「そう言えば何となくそんな匂いがしていたわ。無口で黙々と飲んでいる姿から何となく芸術家の雰囲気が流れてきた」

「あら、ママもそう思っていましたか。茜もそうなのよ。ところでサダちゃん、どんな絵をお描きになるんですか」

「茜ちゃん、言葉遣いが違つてきたね。だめだぞ、芸術家に惚れたら。身を滅ぼすことになるから」

「止めてよ、安東さん、そんなオーバーなこと言わないでみんな聞いてよ、安東さんは大袈裟に言っているけど、私はたいした絵は描いていないんだよ。何しろ仕事が忙しいのでなかなか時間を見つけないんだよ」

「おい、サダちゃん。そんな固いことを言つてもしようがないだろう。茜ちゃんが聞いているんだから得意分野のことを教えてやれよ」

「それは・・・風景と人物画だよ」

佐多は少し言い淀んだ。

「実はね、佐多は人物画が得意なんだよ。学生時代から続けているんだ。佐多は私と違つて謙虚なものだから謙遜しているけど、本当に実力があるんだよ。『買いたい』という注文があるほどだから」

「安東さん、もうよしてください。恥ずかしいですよ」

「どうやら佐多は、本当に迷惑がつているようだった。」

「人物って言う対象は」

ママの千里も随分と興味があるようであった。

「女性ですよ」

身体を縮こませ、ウイスキーを口にしてしている佐多に代わつて東彦が答えた。

「えつ、女性ですか。それなら私も描いていただきたいなあ」

茜が、ぐつと身を乗り出して来た。

「茜ちゃん、それはグッドアイデアだね。夏休みにでも描いてもらうといいね。君ならすばらしいモデルになると思うよ。ただしモデル料はなしだよ」

「勿論ですよ。大先生に描いていただくだけで感動ですよ。女盛りの三十路の姿を永遠に残しておきたかったですよ。今日は朝から何となく良いことがありそうだと思つていたのよ。予感がびつたりね」

「でもね茜ちゃん、覚悟がいるぞ」

東彦が力を込めて言う。

「覚悟って何ですか」

「実は」と東彦が言いかけた瞬間、「それはカット」と手を振りながら佐多は止めた。

「分かつた」と言うのと、東彦はグラスを取つた。

「どうしたのよ。途中でお話を止めて」

「この続きは次回の楽しみにしておこう。茜ちゃん」と、東彦は苦笑いしながら言った。

「さあ、もう一度乾杯しましょう。私たちの前途に」

咄嗟の機転を利かし、千里が話題を換えた。

「和やかなな雰囲気壊れるのをおもんばかつてのことだな」と、東彦は千里の俊敏な対応に感心した。同時に自分の軽率さを反省した。

カチリとグラスの触れる音と共に「乾杯」という明るい声が店内に響いた。

「さっきのくるみ餅の話はどこまで行ったのかしら。このごろ物忘れが多くて嫌になっちゃうの」

「ママね、くるみ餅を作ろうというところまで行ったのよ。ねえ、ママ」

「何、茜ちゃん」

「ずんだとくるみ餅が出来たらサダちゃんもトントンを招待しませんかおはぎを作る発端はトントンのおはぎ談義から始まった訳だし」

「それはよいところに気付いたわね、茜ちゃん。今日も冴えているんじゃないの」

「ママ、からかわないでください。皆さんがいらっしやっただ方が楽しいと思ひまして」

「どう、先生方。茜ちゃんがこう言っておりますので都合がつかましたら是非いらしてください」

「おう、俺はいいよ。サダちゃんはどうかな」

東彦は酔いが回って来たのかもしれない。「私」という自称が「俺」に変わっていた。また、佐多に気遣いをしていようであった。

「俺も安東さんと同じだよ。それに、ここのお店が気に入ったからね」

「あら、うれしいわ、サダちゃん。茜ちゃんはどう」

「ママ、勿論私も大、大うれしいわ。こうなったらお二人の先生のご都合を伺って作りましょう」

「そうするわ。さあ、先生方と指切りげんまんしましよう」

四人の指が様々に交錯し、形が出来上がるまでに時間を要した。その間、笑い声やたしなめる声などが起こり、座はずっかりと和み、打ち解けていた。

「あらっ、あちらのお客さんがお帰りのようね。ちよっと失礼します」

「私もちよっと失礼します」

ママの千里に続いて茜も立ち上がった。茜は横向きになってテーブルと佐多の間を通り抜けようとした。しかし、足がもつれたのか佐多と向かい合わせのまま佐多の膝の上にドサリと落ち込んだ。それはまさにドサリという表現がぴったりであった。しかも身体を支えようと伸ばした両手が佐多の両肩に当たり、佐多に抱きつくような姿勢になってしまった。胸に圧された佐多の目が驚いたように丸くなった。佐多の両手が空中に伸び、右手にはグラスがしっかりと握られ、半分ほどの液体はかろうじてグラスの中に止まっていた。その光景に東彦は思わず口を噴きそうになったがなんとか抑えた。

「茜ちゃんどうしたのよ。酔ってもいないのにサダちゃんに抱きついたりして」

「あっ、ママごめんなさい。私わざとではありません。足がもつれてしまつて」

「そんなことより佐多が窒息しそうだからその小さな胸を早くどかさないと」

「トントングめんなさい。どかそうと思ひますが重くて」

茜の「重くて」という言葉に、東彦とママは思わず吹き出してしまった。

「謝るのはサダちゃんによ。サダちゃん大丈夫ですか」

千里の声によく佐多が声を出した。

「いやあ、思ったより茜ちゃんは重量感があるね。しかし、こんなに柔らかなずんだ餅だったらいつでも歓迎だよ」

「まあ、いやらしいこと。サダちゃんもつと紳士と思ひていたのに」

四人は声を出して笑った。佐多の機転の利いた対応に茜もママも救われたのだった。

「どうだ、俺もまだ若いだろう。ママの心尽くしのウイスキーは一滴もこぼさなかったぞ」

「ほんと、サダちゃんって運動神経も抜群なのね。その上、気遣いも抜群。ほんとステキな人」

千里の言葉に佐多はこの日一番の笑顔で応えた。

麗が対応していた客が帰るようであった。千里が「失礼します」と言うと、立ち上がり、見送りに向かった。「ありがとうごさいました」という千里と麗の明るい声が聞こえてきた。

客の見送りを終えたママと茜と麗が二人の席に戻つて来た。戻るや否や、麗は頬を膨らませながら言った。

「私がいけない間に茜ちゃんと随分親しくしていたのね。それに楽しそうに笑い声まで何回も上げて、私、ヤケちゃつた」

「麗ちゃん、大丈夫よ。トントんでもサダちゃんもあなたがいなくて寂しがつたのよ。ほら、あなたが帰つて来た途端に元気になったんだから」

「茜ちゃんの言う通りよ。さっき大声で笑っていたように聞こえたかもしれないけど、あれはカラ元気だったのよ。やっぱりあなたは葵の看板娘だもの」

「それにママはちゃんとおはぎを残してくれているし」

「おはぎ」と聞いた途端に麗の目が輝いた。

「ほんとですか、うれしいわ。私、ずんだ餅が大好きなの。他のお客さんの接客中で言えなかったけど、私仙台が好きなのよ」

「へえ、それはありがたい話だね」

東彦は意外な面持ちで麗に言った。

「仙台の町は大きくてしかもきれいな。特にケヤキの並木がとてもステキ、それに道路がびっくりするほど広いのよ」

「今時街路樹はこの街にもあるから、仙台が特別という訳ではないと思うけど」

「多分、トントンは謙遜しての言葉と思うけど、定禅寺通のケヤキとブロンズ像は必見よ。それに、さとう宗幸さんの歌の『青葉城恋唄』に出て来る広瀬川もステキ。大都会の中を流れているのに鮎が泳いでいるの。水量はそれほどでもないけど清流よ。信じられない」

「麗ちゃん、仙台の話など今までしたことがなかったけど、いつ行ったのよ」

「茜ちゃん、別に隠していたわけではないのよ。何となく話す機会がなかっただけ。今日、トントンにお会いしたら急に思い出したのよ。去年の八月に学校時代の友人たちと行ってきたのよ」

「それってまさか彼氏じゃないよね」

「残念でした。正真正銘の彼女でした。でも次は彼氏と行きたいわ。二人でお揃いの浴衣を着て、一番町という繁華街をそぞろ歩きたいのよ。バックミュージックにはさとう宗幸さんの『青葉城恋唄』が流れるの。宗幸さんの透明感のある情感豊かな歌唱は、杜の都仙台に最もふさわしい歌だわ」

「おっと、そう言えばさとう宗幸さんは安東さんの先輩だよ。知っているの、宗幸さんのこと」

「私は確かに彼の大学の後輩にあたるけど、学年が随分と離れているので全然知らないよ。でも、彼は地元でも同窓生からも評判は良いね。人柄がとていいんだよ。驕らな

いし、自分のポリシーをしつかり持っているから」

「そうだったんだ。仙台もなかなか捨てがたいんじゃない、トントン」

茜が茶化すように東彦に向かって言った。そして、東彦の肩をポンと叩いた。

「麗ちゃんはずんだ餅が好きみたいだけど・・・」

佐多が麗に小さく話し掛けた。麗は佐多のその言葉を取るようにして大きな声で言った。

「大好きなの。あの鮮やかなグリーン、枝豆の甘さとつぶつぶ感、それに餅のさくつという歯触りと喉越しの良さよ。これはお薦めよ。ああ、食べたい」

「それなのよ。佐多さんが途中で言いかけたのは。今度作るの」

茜の言葉に麗は、

「何を」

と目を光らせて問うた。

「ずんだ餅よ」

茜の言葉に麗は身をのけ反らせ、

「うっそー」

と叫んだ。そして、

「うれしいわ、どうしてそれを先に言ってくれないのよ」と、唇をとんがらせて言った。

「馬鹿ね、あなたが人の話を聞かないからよ。ねえ、サダ

ちゃん」

「うん、そういうことだね」

茜の言葉に佐多は苦笑いをしながら答えた。

「ほんとと言うとね、私、ずんだ餅はおいしかったけど名前がちよつとね。なんていうか泥臭いようなネーミングで、しかも、ずんだ餅のおいしさとかけ離れているような感じがしてたのよ。それが」

「それがどうしたの、麗ちゃん」

茜が興味津々そうに麗の顔を窺っている。

「それが段々に外国の名前のように思えて来たのよ。ドイツ語かしら。そうしたら何となく知的な名前に思えて来て。あら、嫌だ、私なんかヘンなこと言っているみたいなのがするけど」

「ううん、大丈夫。葵のスタッフらしく十分に知的だよ。それに私も名前のことは麗ちゃんと同じ意見なの。もし、ずんだ餅を内のメニューに加えるとしたら横文字でZUNDAとするつもりよ」

「ママ、素敵。やっぱり葵のママね。ZUNDAとずんだでは印象が随分違うわ。それにずんだ餅を全国バージョンにする絶好のチャンスかも」

「ありがとう、麗ちゃん。それでね、今度、ずんだとくるみ餅をみんなで作って食べる会をすることにしたのよ。どう麗ちゃんも参加する」

「勿論よ、彼氏との約束を振ってでも参加するわ」

「あれっ、やっぱり彼氏がいたんだ。それならいっそのこと彼氏同伴でいらっしやいな。ねえ、ママいいでしょう」

「茜ちゃんには負けしたわ。こういう楽しいことは人数が多い方がいいわ。何人でも大歓迎よ」

「さすがママ、太っ腹ね」

「茜ちゃん、よしてよ。私、そんなにお腹は出てないわよ」

「ごめんママ、私そういう意味で言った訳じゃないのよ」

「分かっているわよ、茜ちゃん」

千里は笑みを浮かべながら茜の頭をぶつ振りをした。それに釣られて皆がどっと笑い声を上げた。

「食べ物ふる里に繋がるか。やっぱりふる里はありがたいのね」

「あら、麗ちゃん、文学少女みたいね。なかなかロマンチックでいいんじゃない。石川啄木みたいね」

「ママの言う通りだわ、麗ちゃんやっぱり恋をしているのかしら。うらやましい気もするけど、私はやっぱりおいしいものの方に心が動かされるわ。でもね、気持ちのままに食べていたら大変なことになるのよ。今でももう限界なんだけど、でもずんだの会は別ね」

そう言う茜はまたブルブルと身体を揺すった。

「ふる里は頼りになるのね。何かの時には助けてもくれる

のよね。私も皆さんのようなふる里がほしいわ」

麗がしんみりと言った。

「あれ、麗ちゃんはふる里がないのか」

「サダちゃん、私はここ海老名が地元なのよ。生まれたこの方向じ所で過ごしている所なんかふる里じゃないよ。やっぱり先生方やママのように遠く思うのがふる里よ」

それを聞いた東彦は、

「麗ちゃんの言う『遠くでふる里を思う』と書いた詩人のことを思い出したよ。麗ちゃんもなかなかの詩人だよ。良い感性をもっているね」

「トントン、その詩を教えてください」

千里の言葉に東彦は、一瞬遠くを見る眼差しに変わった。そして「全部は忘れてしまったけど」と言いながら目を瞑った。そして、

「ふるさととは遠きにありて思ふもの／そして悲しくうたうもの」と、低く詠じた。

「それって石川啄木の詩かしら」

「いや、ママ、これは金沢出身の詩人室生犀星の詩だよ。最後まで読むとよく分かるんだけど、この詩は『ふるさとに受け入れてもらえず、辛い思いを抱きつつ故郷を去ろうとする時の心情』を歌っているんだよ」

「まあ、そうだったの。何だか私と重なるわ。特に『悲しくうたうもの』という表現にはぐっとときちやう。家に帰っ

たら調べて全文を読んでみるわ。ありがとうトントン」

東彦は「どうして『悲しくうたう』という表現に心が動いたのかを尋ねたいと思った。しかし、堪えた。誰しも悲しみを抱いて生きている。それをあからさまに尋ねるなどということはいかにも無粋なことである。さすがにそのくらいのは東彦も心得ていた。

「ママが言おうとした啄木の詩、『ふるさとの山に向ひて／言ふことなし／ふるさとの山はありがたきかな』も良いよね。啄木の素直な感謝の気持ちーストレートに出ている。自然に目頭が熱くなるね。しかし、この啄木の詩もふる里を遠く離れた場所で詠ずるとその良さが高まると思う。日本は山国だから全ての人のふる里には思いでの山があるからね。ここ海老名だったら大山というように」

「いずれにしても、どんなにふる里を嫌い、悪く思っても切ることが出来ないのも真実ですね。なんか湿っぽくなりましたね。よしましよう」

千里はそう言うのと立ち上がった。そして、たちまち商売の笑顔が変わると、

「みなさん、それではずんだ餅の会の詳細を決めましょう。ただし、トントンとサダちゃんの事情を優先するのよ。お二人がいないと『ずんだ』でなく『済んだ』になっちゃいますからね」

「わあ、ママ上手。楽しみね、さあ打合せを始めましょ

う」

茜と麗は手を打ちながら喜んでいる。

「おい、佐多。思いがけない展開になって来たな。どうする」

「先輩、何も^{おぼ}慮ることはないんじゃないですか。単なる同郷人との懇親会ですから。多少の飲み代はかかりますけど。たまには教育談義を忘れ、ご無沙汰しているふる里に敬意を表するのもよろしいんじゃないですか」

「そうだな。ずんだ餅を食いながら、ふる里を遠くから思うてみるか」

佐多が深く頷きながらグラスを掲げ、東彦にもそれを催促した。二人はカチリとグラスの縁を鳴らすとそれを口に運び、静かに含んだ。茜や麗の笑い声が紙風船のように高くなったり低くなったりしながら室内を巡っていた。

相鉄線の踏切の警報がかすかに聞こえて来た。その警報の音と生家の前の燃料工場の灯りが東彦の脳裏に突然重なって浮かんた。東彦の胸になぜかこみ上げて来るものがあった。お盆には無理してでも場末のふる里に帰ろう、と思った。