



岩手食文化研究会発行

発行日 二〇一〇年 七月 十日

編集者 宮本 義孝 第十五号

野田の宝を訪ねる「学びの旅」

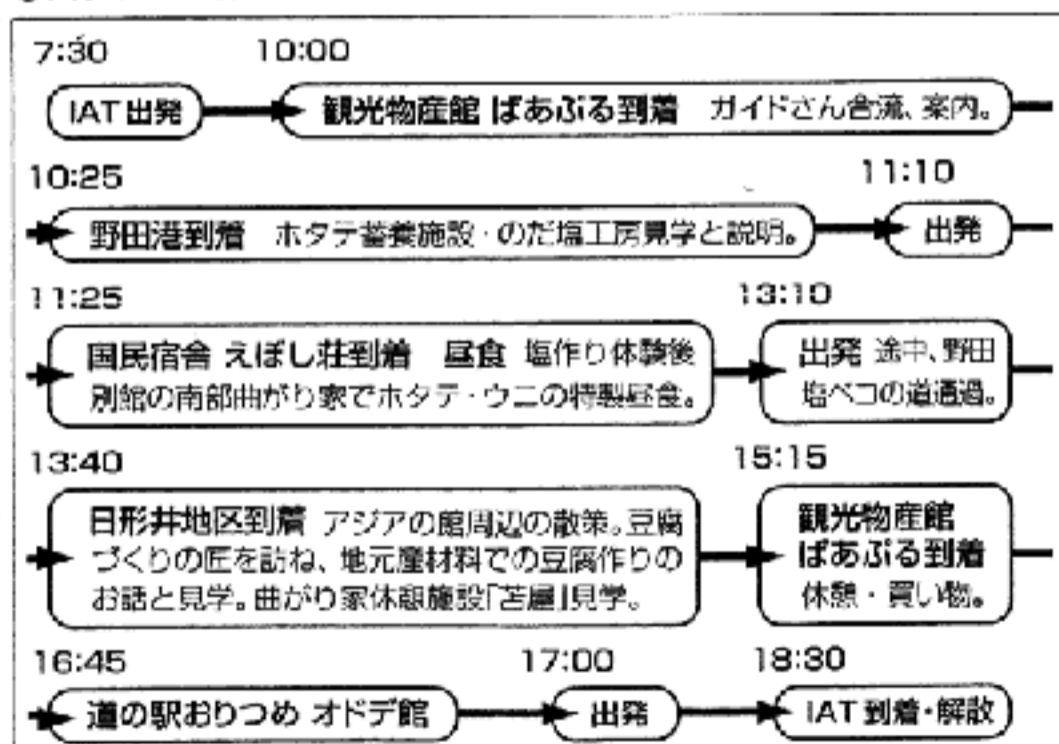
小学生の頃、朝夕の歯磨き塩だった。手を洗う時も石鹸がわりに塩を使った。また、富山の薬売りが置いていった粉薬の、不要になった包紙に塩を入れて、いつも持ち歩いていた。疲れた時など、ちよっと嘗ると体がしゃきりとした。それに、胡瓜とかトマトとか、瓜、西瓜が御八つに出た時など、塩をつければ、味が一段と引き立って旨かった。

昔の塩は内に深みがあつて、塩そのものがおおいかった。今は舌に刺さるしよっぱさだけで、味に何の感慨もない。

六月に入って間もなく、「野田の宝を訪ねる 学びの旅」の案内が岩手朝日からあった。野田は塩で有名な所である。昔のことが思い出されて、参加することに決めた。

七月四日、妻と一緒に、家を六時半のバスで出て、七時十分、朝日放送に着いた。局の前に大型のバスが待機していた。

○スケジュール



四十名の募集だったが、参加者は旅行が成り立つ十五名を一人上回っただけだった。塩づくりやホタテの養殖施設、豆腐づくりの見学では、今の人にはインパクトがないのかも少しれない。ちよっと拍子抜けがしたけれど、お陰でバスはめいめい座席を独り占めにし、また参加者同士すぐ知り合いになれて、主催者側には気の毒だったが、それはそれで良かった。「天気は、今日一日、大丈夫なところです。」野田は今朝から山背^{ヤマセ}が出て、肌寒いくらいだったとのこと。現地と連絡を取っていた世話人の方が報告していた。朝が早かったりで、車中では居眠りしたり、窓に流れる風景のようは景色をぼんやり眺めたり、各自、思い思いに過ごした。十時近くにはあぶる」と云う、野田の観光物産館に着き、ここで、村の産業振興課や観光

協会から派遣されてきた四人のガイドさんと合流した。

観光物産館の駐車場端、道路寄

りの所に、牛方と塩しほの背負った

野田ベコ牛の、等身大の像があっ

た。その前で、野田の塩について、

一通りの説明が、ガイドさんの一

人である。貫牛さんからあった。

野田は、リアス式海岸で、山がすぐ海に入

り込んでいるため耕地が狭く、また夏になると、山背やませと云う

霧が伴った冷たい風が出て畑作や稲作にあまり適さない。そ

れで生活のためにどうしても他の産業が必要になる。それが

塩だった。

では、なぜここで塩なのか、と云うと、野田の海岸はリア

ス式とはいっても北山崎のように断崖が海に突き出ているの

ではなく、近年、地理温暖化によって年ごと失われつつある

が、十府ヶ浦のように海水を汲みやすい砂浜があったこと、

また、周りは山が多く、薪になる樹木が豊富だったり、近く

の山から砂鉄が採取され、早くから、たたらを用いた鉄の製

産が行われ、海水を煮つめる大釜が手に入りやすかったなど

観光物産館はあふる

- ◆営業：午前9:00～午後3:30
(12月～3月：午前9:00～午後6:00)
- ◆TEL 0194-78-4171
- ◆FAX 0194-78-3370



による、と云うことだった。

そして、出来た塩は、牛方が引く六、七頭のベコ牛の背に

つけられ、塩の道と呼ばれる、険しい山道を、片道三日か四

日ほどかかって、内陸部の盛岡まで運ばれる。時には雲が

ら沢内へ、また、仙岩峠を越えて秋田の鹿角にも運ばれたそ

うだ。

日形井地区へ移動する時、バスの中から曾っての塩の道を

ちよつとだけ見たけれど、それは山肌を削って一方が沢の、

木や草に呑み込まれてしまえば狭い道だった。

今、塩は調理の味づけぐらいにはしか使われていないが、冷

蔵庫や冷凍庫のなかった昔、長く厳しい冬を越すには、食料

の保存に、どうしても塩は不可欠のものであった。

この、往復一週間を超える行商

の旅は、人にとっても牛にとっ

ても大変つらい労役であつたら

しい。

盛岡市鉦屋町の千手院に「野田の

撫でベコ」と云う南蛮鉄でできた牛

がある。これにはこんな話が伝わ

ている。



二百年ほど前、盛岡・中津川に架かる
上の橋の上流、牛越場を渡っていた野田
の牛が、ここで足を滑らせて倒れ、塩を
水に流してしまった。盛岡に運ばれた塩
は、一升が、米一升に代えられる。普通
一頭の牛には、三斗入りの塩を二つ背
負わせ一駄としているのら牛方にとって
は莫大な損失になる。



「この野郎ぶっ殺してやる」と、怒る牛方に追われた牛は、
息も絶えだえに干手院の境内に逃げ込んだ。なために入った
富田和尚の諭しによってようやく冷静になった牛方が、自分
の追いかたにも非があったことを悟り、牛を助けようと何度も
背を撫でて介抱していたが、牛は再び生きかえらなかつた
ということである。

干手院の撫牛は、頭を地に擦りつけ、憐れみを誘うもの悲
しげな姿に、つくられてある。

観光物産館の像は、牛方一人と荷を負った雄牛一頭であるが、
その後ろに、仔牛一頭が、視線を逸して不安気にくっついて
いる。貴牛さんの話によると、塩を運ぶ途中、仔牛の売買も
あったのだという。

それからもう一つ、貴牛さんの話で教えられたことがある。
塩の道の途中、入道いんどうの山形村に平庭高原という所がある。

ここは今でも、闘牛が盛んである。その闘牛を、これまでは、
荒っぽい闘争心を直にぶっつけた、原始的な、ひいては、これ
を観光の自玉にもくろうんだ、男くさい行事にしか考えがな
かった。が、実際には、野田の牛方が生きていくために、パ
ートナーとして、力が強く丈夫な牛がどうしても必要だった
のである。闘牛は、牛の資質を見極めるための、大事な営み
だったのである。

野田の塩にまつわる話を伺った後、バスに乗って野田漁港
に移動した。

漁港には、ホタテの蓄養施設と、のた塩工房がある。

野田のホタテは、北海道などに比べ、量は少ないが、潮通し
の良、外洋で育てるため、貝柱も太く身がしつかりしている。
ということだった。

ホタテについて知識は何もなかった。育て方について
職員の方の話一つひとつが興味深かった。

王冠を運ぶ時に使うネット袋の中に、不要になった釣糸の
天蚕糸を詰め、それを海に入れておくと、流れに導かれ、

る稚貝がくっつく。肉眼で確認できるかどうかのほどの小さいものだったが、その中からホタテだけを取出して育て、ある程度大きくなったら、野田の場合には糸で吊さず、網でできた籠一つにホタテ四枚を入れて、連ねた籠を外洋に移して更に一、二年のけて大きくする、といふことだった。

この日、残念だったのは、ホタテはプランクトンを食べて生長するのだが、プランクトンには毒素をもったものもあり、それがホタテの内臓に溜ることがある。それで一週間に一度検査をし、引つかかれは同ころ三週間はお荷が禁じられる。実は旅行が実施される数日前、貝毒が検出され、ホタテの出荷が止められた、という記事が新聞に載った。当日、説明の都合で用意された数枚のホタテ以外、施設の水槽にはその姿が見えず、また主催者側の銘打った「ホタテ、ウニ、海の幸」特別着食にもホタテは出なかった。

「それだけ、安全性に配慮しているといふことです」「市場に出回った時には、どっぞおぼえて野田のホタテをお買い求めください」と、説明の端々で気の毒になるくらい、詫言っていた。

ホタテ蓄養施設の隣が、のた塩工房だった。

ここでは、泉沢という三十代半ばの男性が、一人で塩づく

りをしていた。

野田の塩は「道煮製法」といって、海水をそのままだけで煮つめるつくり方で、ここも昔ながらの製法を受け継いでいた。

二トンの海水を七時間かけて煮つめ、それを一晩おいて自然に冷まし、翌日、取り出す。二五キロの塩ができるという事だった。今はこの工房だけが、藩政時代には、野田通りに二五基の釜があったという。

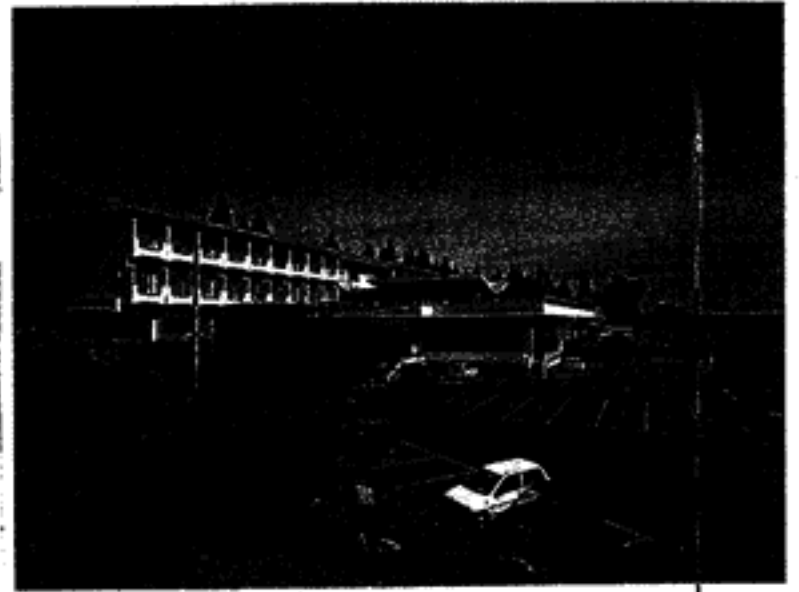
いったん釜に火を入れると、海水は沸騰して百十度ぐらい、作業場も五十度を超える蒸気嵐のような状態になり、その中で、三、四十分ごとに海水を足したり、釜の底に溜る石灰分を取り除いたりと忙しく、一方、水温や天候で抜く方も変り、気を抜くと、黄ばんだ塩やしょっぱいはいたけの塩になるなど、結構、神経を使う仕事のようにあった。

そんな見学も十一時頃までして、それから、国民宿舎「えぼし荘」に移った。

ここは太平洋に面した高台の上にあつて、晴れた日は、海が目の前に広がる景観の良所だったが、山背に運ばれた霧が幾重にも立ちのぼって、視界を阻んでいた。

風食は別館の曲り家に用意されてくるが、その前には、塩づくり体験をした。と、いつても、すでに前もって煮つめて、

塩分を濃くし、三十分ほど沸騰させれば塩が出来上がるようにばっている。それでも煮つまるにつれ、塩の結晶が土鍋にこびりつき、それを木筥でそぎ落したり、焦げつきそうにばってあわてて火力を弱めたり、結構あわただしい作業だった。



国民宿舎 えぼし荘

テーブルごとに出果不出果はあったようだが、何とか塩らしい塩にはなった。

昼食は、海鮮丼に天麩羅と鱈のホイール焼き。汁はウニとアワビの入った、いちご煮だった。量が多く、食へきれない分は、持参のタッパに詰める人もいた。

えぼし荘を出た後は、日形井地区に移って、アジア民族造形館にちよつと立ち寄った後、豆腐づくりの匠を訪ね、地元産の大豆に野田塩のいがりを使った豆腐づくりを見学した。

この集落では、各家ごとに豆腐づくりの設備がそなえてあって、順繰りにそれぞれが集落の全部の豆腐をつくることになっているのだそうだった。

訪ねたのは、どこにでもいそがしく、ごく普通のおはあちゃんだった。十人も入ると身動きできなくなる作業場で、見学者に物師じするわけでもなく、方言交りの物言いで、豆腐と昔の食生^活について淡々と語ってくれた。人には、格別、流暢でも気の利いた話をするわけでもはいけれど、ただ一緒にいるだけで心がなんとなく安らぐような人がいるものだ。おはあちゃんも、そんな人だった。

また、この集落には、アジア各地を巡り巡って、十八年前、ここに落ちついた御夫婦がいる。百五十年ぐらいい前に建てられた曲り屋を借り受け、そこで「^{まよ}苦屋」と言う、宿泊もできる休憩所を経営している。都合暮しめ入る方には結構人気があつて、宿泊の予約がくるそうだが、葉書か手紙でなければ駄目だということだった。手紙を書いて申し込み、手紙で返事ももらう。今は携帯電話をほとんどの人が持っている時代だが、それでも頑^{かたい}にその手続きを守っているということだった。

一通り、豆腐について話を聞いた後、



皆は、豆腐屋に行つて、コーヒを飲んだり、ケーキを注文したり、お喋りをしたり、御夫婦の体験談を伺つたり、曲り屋の周りを散策したり、各自、気儘に寛いだ。

身にするものといえは、曲り屋の前の小さな流れのせせらぎと囲炉裏の薪の時折、はじける音、山を渡る風の、かすかな音だけだった。ゆるやかな時の流れの中に、静けさが心地よく皆を包む。何も無いということが、こんなにも豊かなのだと、つくづく気づかされた。お陰で、時間觀念が麻痺してしまつたためか、これまで皆は時間どおり行動していたために、豆腐屋を出て集合するのに三十分以上も遅れてしまつた。

バスが待機している所に戻ると、豆腐づくりの作業場で、道路沿いの窓際に、寄せ豆腐が、刻んだネギと一緒に並べてあった。

「どうぞ、カシあげがついていってくんばんせ」と、先程のおはあちゃんが声をかけていた。昼食を腹にいっぱいに詰め込み、豆腐屋で、コーヒを飲み、ケーキを食べ、私はもう駄目」という人もいたが、この寄せ豆腐は、これまで本当に豆腐の味を知っていたのか、と思つておもしろかった。

街で市が開かれる時には、豆腐や豆腐田楽を売りに出すそつだが、食べている人の顔を見上げて、小柄な体といっぱい

に明るくしているおはあちゃんの様子を伺っていると、高いよりは、自分がつくつたものを食べて喜んでもらいさえすれば、それだけで満足、といつてゐるやうにみえた。

帰りには、それぞれ、おから一袋をお土産に、おはあちゃんからもらつた。

その後、観光物産館に戻つて、世話になつた四人のガイドさんと別れ、買物などして盛岡に帰つてきたのだが、別れ際、貫平さんが「ぜひ、食べていってくだささい」といふた野田塩の入つたソフトクリームは、胸を張つてすすめるだけであつて、おいしかった。塩入りだが、しょっぱくない。濃いクリームとやわらかな甘味を、塩が品良く引き立てている、といった感じだった。

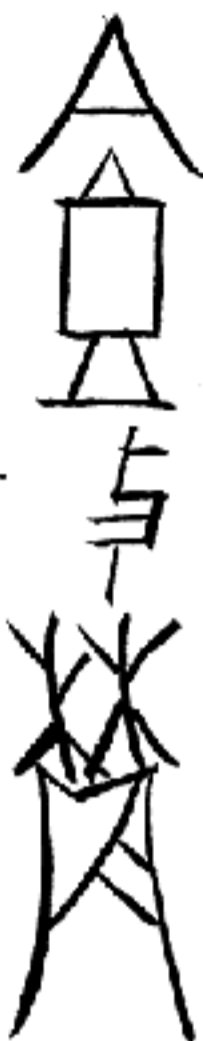
野田から離れるにしたがい、一枚一枚、薄皮を剥くやうに明るさが戻り、青空も現れてきた。

「作物には影響があるんでしようけど、でも、今日は山背のお陰で、過ごしよかったですネ」と話をしている人がいた。

この日、盛岡は三十度を超す猛暑日だったそつだが、野田は、ひんやりとして、歩いていても汗をかくことはなかった。二十度だったという。

結局、盛岡には、三十分遅れたまま、夕方の七時に着いた。
この日の企画は、一見、地味であったけれど、ゆったりとした時間と、出会った人の親切優しさ、それに、本物の味のおいしさ、そして何よりも、物をつくったり、育てたり、それを我々の元まで届ける人たちの苦勞を知ることによって、これまでは何とも思っていなかったものが、一層、身近に親しく感じられるようになったことは有難いことだと思っただ。

バスを降りて、互いに挨拶を交わしながら、今日一日、野田の旅に同行した人たちは、暮れてゆく盛岡の街の、人混みの中に、それぞれの家路をめぐり、消えていった。



バスケットの
（「落の花」）
天麩羅

宮手食文化研究会発行
発行日 二〇一〇年七月十一日
編集者 宮本 義春 第十六号

日差しに明るさも加わり、庭に尾長や鶉が呼び交わすように鳴いていたのは、つい二、三日前のこと、今日はまた、雲

は空に重く、時折、風が切り裂くような鋭い音をたてて吹き過ぎてゆく。行きつ戻りつ、北国に春は、なかなか来ない。とは来ない。

その日、街中に用事をすませ、バスを降りると、家並みの尽きる辺りに小さい畑があった。見ると、一面また覆われていた雪の広がりの中に、ほつほつと淡い緑が、いくつか点になって残る。

足元が沈まないよう靴裏の感触で雪の固さを確かめながら、そっと近づいてみると、それは、季節の移ろいを素早く感じとり、濡れた黒土の中から、「よいしょ」とばかり雪を割って顔を覗かせた落の臺だった。

寒さがふり返しても、春は、もうそこまで来ているんだ。ほつとした気分になった。

そんな時、ふと、脳裡に甦ってきた遠い日の思い出があった。もう五、六十年も前のことである。

二月も終り、三月になると、決って卓袱台に並ぶ、母の料理があった。落の臺の天麩羅である。これにはちよつとした苦味があって、子どもの口には合わなかった。鳥賊や小魚の方を選べて食べた。

「そっかねえ、子どもには、まだ無理かねえ」

母は、ちよつと悔しそうに表情をみせ、苦笑いしながら、
そう言った。

けれど、今、こうして露の臺を眺めていると、あの頃の母
の思いが、何となく、解るような気がしてくる。

当時の北国の冬は、言葉に尽し難いほど厳しかった。寒さ
で、頬や手の甲は針先で突つかれたように痛み、^{からだ}身体も雁家
揃めにそれたように身動きがきかない。「寒い」と言っても、
ありとどりの物言いで、実感が伴わない。だから「シバレル
と言ふ。

そして更に、女性が担う昔の家事は、すべてが手仕事によ
るものだった。冬になると、水を使う母の手は、いつも霜焼
けで腫れあがっていた。時には腫がして血のにじんできると
ともあった。

それだけに、春を感じる喜びは、北国の人にとっては一と
しおびのである。

母は、裏の雑木林の中で摘んだ露の臺を油で揚けている時、
甦る生命と、苛酷な寒さから解放された、春待つ喜びをしみ
じみ噛みしめていたのかもしれない。

「露の臺って言う言い方もいいねえ、身にやさしく響いて。
だけど、呼び名はやっぱり、バツケだね。露は、どこか土臭

い不器用な、それでいて逞ましい、そんな花だからね」

「これは自路だから、灰汁は少ない方だけど、でも露そのも
のは、どたい野性だからね。栽培された野菜と違って、ペチャ
ペチャしてない、苦味もあるよ。けどね、それは、ただ旨い
だけじゃない。元気を感ぜさせる味だね。お前も早く、そ
んなおいしいのが解るといいね」
そんなことも、母は言っていた。

いつの間にか、周りは暗くなっていた。道行く人も、皆一
様に背を丸め、足速に家路を急ぐ。

「家の畑にも、顔を覗かせているかもしれない。明日はバツ
ケを摘んで、揚げてもらった天麩羅は、久し振り、母の仏前
に供えてやるわ」

そんなことを独り言ちつつ立ち上り、また来た道に戻って
歩き出した。

予報では、明日もまた低気圧は東北地方に居座るそうだが、
冬と春とのせめぎあいは、当分つきそうに気配である。
けれど、それとは別に、なぜか、心の内は明かされた。

（翰）二松学会松本会舎事務支部使り 第六号より転載）