



岩手食文化研究会便り

発行日 二〇二二年 十月二八日

編纂者 宮本 義孝 第二三号

軽米・九戸で南部小麦を学ぶ

七月八日(日)の岩手食文化研究会例会は、「麦秋の軽米（ろくまい）・九戸（くろへ）を訪ね、南部小麦を学ぶ」現地研修会だった。

研修内容は、九戸郡軽米町に行つて、小麦栽培で著名な日山信一さんのお話を伺い、九戸村では、「食の匠」山下ミヨさんの食事処「野の里」で郷土料理、伝統膳をいただく、と云うものだった。

当日の参加者は十二名。九時、岩手大学本部前に集合し、滝沢ICから、東北、八戸自動車道に上り、軽米ICには十時半に到着した。

普通、高速自動車道は上つて下りるのだが、軽米ICはそのままの高ヤングートを出てしまふ。真最北部に位置するこの町は、町そのものが高所であるようだ。加えて町のあちこ

ちに丘陵が起伏し、平地が狭められている。そんな地理的条件から水田耕作はむずかしいのだろう、稗、粟と云った雑穀や小麦が作られるようになった。

軽米ICでは、日山さんに出迎えられ、営農研修館でもある車門（くるまかど）公民館に案内された。

今、小麦を使ったパンやうどん、パスタなどは洋主食として食卓にのぼるし、食の安全・安心、味や風味からも、国産小麦の需要は高まっている。けれど、今の南部小麦に育てあけるには、根の張りが弱い、倒れやすい、穂先まで実が入りにくい、といった欠点の克服、また、発芽率を高めるための努力や病気予防、更には農機具の改良など、やはり様々な試行錯誤や苦勞があったようである。

ただ、その苦勞が、日山さんの話では一向に深刻味を伴って聞かなくてよかった。種を播き育てるにしても、「ねはならぬ」「すべきた」と云った押付けや命令口調がない。

「何にもならねいは、麦の選播きに旨の早起きたね」

「麦と子種は、夜に播くもの」

「麦と一人息子は、踏んづけるくらいか、ちよつどいい」

日山節（ひさのぶ）には、思わずニヤリと納得してしまふ。

そして、そんな観察が農作業に止まらず、人の在り方、生

き方にまで及んでいく。

「ただし、われの話は、軽米弁。ワッ軽米、分かるまい。軽米に生まれ、軽米に育って、今年八二歳になる日山さんの話は、方言がきつく、確かに聞き取るには苦勞する。

それにしても、日山さんの仕事の仕方には、遊びがある。どこか仕事を楽しんでいる風ふうに思えた。話を聞いていて、「仕事か楽しみなら、人生は極楽だ。仕事か義務なら、人生は地獄だ。」と云う、ゴリーキの小説『どん底』の中の言葉を、ふと、思い出した。

そして、もう一つ心に残ったのは、話の間に炭火で焼いてくれた、奥さんの「麦もち」だった。まぶした味噌の風味も良く、これは本当に美味しかった。

九戸村戸田の「野の里」に移動したのは、十二時半だった。山下ミヨさんは、うどんで「食の匠」に認定された方だ。岩手県と云えば、雑穀、蕎麦、餅の文化で、うどんはあまり知られていない。けれど、県北でうどんは「麦はっ」と呼ばれ、お盆膳には欠かせない一品である。

「旧暦七月七日の七日盆には、新小麦でうどんを作り、七回こ馳走を食べて七回水浴びをする風習がありました」

その山下さんが、昨年、三人の「食の匠」と地域のお母さ

んたちとで、「野の里」と云う郷土料理の店を立ち上げた。

山下さんのお話は、伝統膳をいただきながら伺った。

山下さんは黒っぽい和服姿で現れた。人前に入るため、服装を改めたのかと思っただけ、違っていた。

山下さんは、癌で右半分、内臓を摘出してきているのだと云う。「洋服では、体のゆがみが見えて、皆さんがたを不快にさせるかも知れませんか」と言う。そして、

「この店は、七十歳になって始めました。草むしりの百姓仕事だけで人生を終えるのは、人として、いかにも勿体ないと思ひましてね」

「店と云っても、亡くなった主人の書斎を厨房に変えただけで、あとはそのままです」

「うどんはコシを出すため生地を脚で踏みます。体重をかけて均等に踏むのがむずかしく、なかなかの重労働です。でも、手間を惜しんでは、皆さんに喜ばれるものはできません」

山下さんは藤椅子に腰をかけ、一語一語、噛みしめるように話す。これまでに、幾多の悲しみがあったろうに、それらもあるがままに受け入れて物静かに語っている。

食文化の学びは、結局は、そこに生きる人たちの美しさや哀しさにふれることだと、つくづく思った。