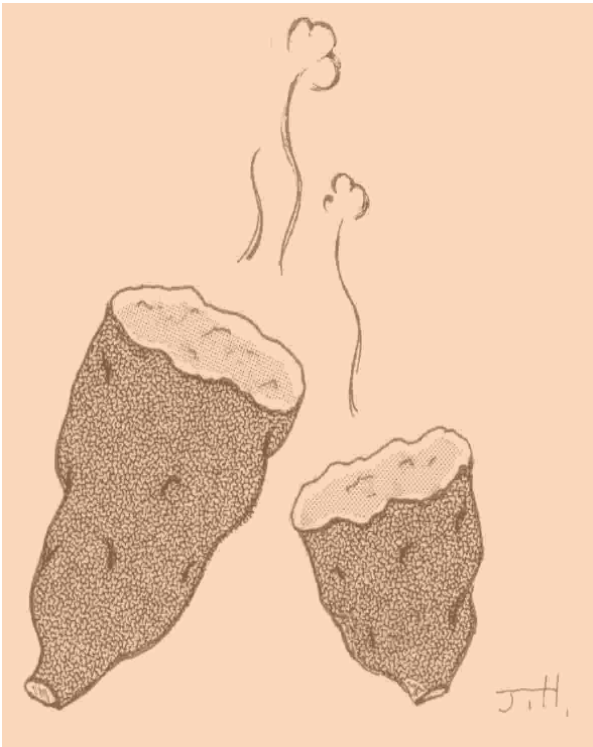


味の記憶

焼いもパラダイス

—文学と食を愛するハイパー編集記者・ぼのぼ氏の、
わくわくエッセイコラム。忘れられない子供時代の味の
数々と共に、昭和の悪ガキがよみがえる！



●味の記憶

子供の味覚などまだ味蕾が十分に発達していないので、甘いかしょっぱいか辛いかわかりにくい。しかし、子供の頃の思い出は強烈に人の心に残る。事実は記憶の中でデフォルメ拡大され、思い出と共に食した味はへたな調味料より強烈。とりわけ子供の頃に食べた味の記憶は忘れられないものだ。味そのものより食べた時の状況が思い出されるから感慨一入なのである。世にいう「おふくろの味」というのもそうした類のものではないだろうか。

自分の体がまいつている時に懐かしい味に出会えば自分への癒し効果もあるように思う(ちよつとくさいけど)。そんなわけで、子供の頃によく食べた楽しい味を自ら再現して料理する。これほど安上がりで手軽な健康法はない。これこそ医食同源。もつとも健康が気になるようでは老けた証拠だが。まあ50の歳、そんなに自意識過剰になる事もあるまい。それはそれで楽しいのだから。皆様もよければお試しあれ。

●思い出はセピア色

石焼き芋もそうした子供の頃に食べた楽しい味の記憶の一つである。母方の伯父宅にかつて土間を石焼き芋屋を

改造した店があった。家は宮崎神宮の一の鳥居をくぐった参道沿いにあり、斜め向かいにはわが母校の県立高校がある。「学生イモ」を看板にした店はなかなかの評判であった。石が敷き詰められた赤さびた鉄板に芋をころがし下の竈(かまど)に薪をくべて焼く。竈には換気用の煙突があり、赤さびた鉄板の上には大きな送風口がとりつけてあったが、それでも店内は竈から漏れ出る火煙でいつもくすんでいた。その光景はまさにセピア色。

途中蓋を開け引つ繰り返して燃やすと20分程でほかほかの焼き芋が出来上がる。外皮が少し焦げつく位がちょうどよい。それを剥くと少し赤みがあった黄金色の肉身が出てくる。石焼きは炭火と同じく遠赤外線効果があるから、むらなくふつくら焼けるのだ。その甘くて香ばしいこと、この上なし。

当時3、4歳の私は、市郊外の広瀬から母に連れられ市内の伯父宅に遊びに行くのが何よりの楽しみで、繊維が歯にこびりつくのも気にせず夢中におぼったものだ。

因みに妻と私は「芋子と豆男」と言うほど大の芋好きマメ好きのカップル。食べ出したら止まらないが、わがイモ子にも叔母が作ってくれた石焼き芋をぜひ食べさせたかった!

●サツマイモのルーツ

サツマイモ(甘藷)のルーツは南メキシコから中央アメリカだ。それが東南アジア中国、琉球を経て、日本には「17世紀に薩摩が琉球を支配下に置いた時期に伝わった。そのため、カライモ、トウイモ、リュウキュウイモとも言われる。沖縄に行くと王朝風の琉球料理には必ず紅(べに)芋が出る。あの上品な甘さは本土ではなかなか味わえない。

九州では鹿児島と宮崎が二大産地で宮崎ではカライモと言う。広瀬は、江戸時代まで島津氏の城下町であった旧佐土原と合併して佐土原町(現在は宮崎市内に編入)となった。その歴史的経緯もあり、カライモの産地としても有名だ。

代表的な品種では金時(紅赤)、高系、ベニアズマ、コガネセンガンや、菓子着色に使用される山川紫、スナック菓子として加工されるベニハヤトなどがある。佐土原で産する主な品種は金時で、形は太長紡錘型。外皮が赤く肉身は黄色で、ジャガイモやサトイモに比べて糖質とビタミンB₁やCが豊富でカロリーも高く繊維が多く栄養満点だ。

サツマイモはジャガイモとは違い、種芋を植えるのではなく、芋から出た芽をのぼして苗にして植え付ける。1年を通しての栽培が可能で、4月から7月にかけて植え込みし、9月から3

月にかけて収穫期とされ、定植から120日ほどで収穫できる。総じて手間いらずで、温暖な気候に合う栄養価の高い作物であることから自家栽培も可能だ。

●蒸し・焼き・揚げる

931サツマイモを食べるのに蒸すか焼くか揚げるか、あるいは煮付けにするか、あなたはどれがお好みだろうか。いちばんお腹を満たすなら「揚げ」に限る。スライスして素揚げがポピュラーだが、天ぷらもなかなかよい。

また、凝った所では甘露煮、マッシュユシの芋ケーキなどが思い浮かぶ。子供の頃のおやつにはふかし芋もよく食べた。そして、カライモご飯も。戦中戦後は米不足で、母や父の世代は、カライモを代用食にカライモの入った粟稗雑炊などもよく食べたそうだ。

イモ子が主夫マメ男にリクエストするのは「蒸し芋」である。本当は焼き芋が作りたいのだが、東京の住宅事情では庭先で落ち葉を集めて「焼き芋」とはなかなかいかない。かといって家に竈があるわけでもない。

かつてはそこら中に空き地があり、畑や垣根なしの庭や広い車も入らない地べたむき出しの道はだだっ広く遊び場にもなり、焚き火する場所には事欠かなかった。子供が仲間うちで落ち葉

を集めて焚き火しながら落ち葉や木々の下に芋をころがし焼いていた。この「焼き芋」が何ととっても一番であった。

そういえば大学時代、秋になると近くのスパーから芋を買って来て、3mほどの塀の上部に張り巡された鉄条網を飛び越えて大学の庭園にある公孫樹の落ち葉をかき集め、部室前の広場で劇研や舞台美術研の連中にもふるまい皆で焼き芋を食べたものだが、これもまた絶品であった。

当時キャンパスは全共闘世代が去った後のモラトリアム期。しかし、各マルと中核派のウチゲバは色濃く残っていた。そんなキャンパス状況を大学当局は恐れてか、庭園を開放するまでには至っていなかった。当時の庭園を流れる池には錦鯉が泳いでいたが、それをとって鯉こく鍋にして食べるような不屈き者もかなりいたからだ。やるこゝろが幼稚で情けないノンポリ学生が多かったのは事実である。

余談だが、サツマイモを買っていたスパーのおやじは、後日よせばいいのに大学のサークルの先輩で北海道選出の自民幹事長(当時)に唆されて代議士にまでなった。やがて一過性の小泉チルドレン・フィーバーは下火になり、次期衆議院選では残念ながら落選。店もたたんでしまった。世の移ろいは人を狂わせる。己もまたしかり。ああ

無常なり！

●いも掘り肝試し

さて、広瀬の話に戻る。今考えると立派な畑泥棒であるが、悪ガキ連は「肝試し」と称して、とても恐い爺さんの目を盗みカライモをとりに行くのが、スリルのある遊びアイテムになっていた。そして、収穫した芋を野焼きして食べるのだ。これも忘れられない味である。

わが家とは少し家が離れた所にカライモ畑があり、その畑を所有する農家の爺さんは明治生まれの退役将校でとても厳しい人。悪ガキ連にひどく恐れられていた。爺さんはいつも太いごつごつした樫の木杖を右手に捧げ、畑の見張り番をしていた。その頃は野うさぎや狸やあらい熊、猪などが野山から降りてきて畑を荒らすからである。畑を一巡すると木椅子に杖をついてうたた寝するのが日課。時折やにわに仁王立ちになりぐるりと畑一面を見回すと、また椅子に座りこっくりこっくりするのだ。

この日の遠征隊は、私(5)と隣家のマサアキ(6)と妹のマユミ(3)、そして爺さんの孫ヒロシ(9)も一緒である。マサアキは私の喧嘩ライバルでもあり仲良き友。マユミは怒ったらずぐに噛み付きなかなか放さないの

で「吸血鬼ブラッシー・マユミ」と悪ガキ連に恐れられていた。もう一人のヒロシは少しトロ臭い所があり気が弱く泣き虫で、「水ツ洩のヒロシ」と同級生には相手にされなかったが、年下の私たちとは妙に気が合った。それと一緒に遊ぶことも多かったのである。

「もうやめんや、爺さんに見つかる」と縄で縛られて木に吊るされるとよ」とヒロシがベソかきながら言う。「いや、とって食われるが。うち見たもん、爺さんが釜茹でしている所を」とマユミが真剣な目で訴える。

恐らく採りたての芋を湯釜でゆがいている所か何かを見たのだろうが、何しろ爺さんは怪優・磨赤兒みたいな風貌だから、マユミには空恐ろしい光景として錯覚されたに違いない。でも、それが実しやかに聞こえてくる程、悪ガキ連にとつては非常に恐ろしい存在であった。

畑の周りには柴垣が植えてある。4人はその柴垣に隠れて爺さんの様子をじつと窺った。すると爺さんはいつものように畑を見巡った後、椅子に腰掛けこっくりこっくり始めた。待つこと5分、もう大丈夫だろうと見当をつけた頃、まずは先遣隊員としてヒロシがそろりそろりと柴垣の切れ目から畑の中に入っていく。甸甸前進だ。もし見つかったも実の孫なら爺さんも大目

にみてくれるだろうと仲間内で勝手に取り決めていた。実際のところはかえって孫であるからこそ、よりきつい仕置きが待っているのだが、気の弱いヒロシは仲間頼まれると断れない。しばらくして、先に畑に入ったヒロシからOKの合図が出た。次いでマサアキ、私、マユミの順で甸甸前進、カライモ畑の端っこに辿りついた。そして皆で見事に葉っぱが生い茂る芋1株を掘り出す。1株に大きく実った芋が優に6個はついていた。

「もうこれ位でいいじゃろう」とヒロシ蛾声を震わせて言う。「うん、充分じゃ」とマサアキが声を潜めて言う。「うん」とマユミもうなずき、「それじゃあ、戻ろう」と私が促す。

一刻も早く畑を抜け出さなければ、いつ爺さんに見つかるかも知れないと気が気ではない。皆われ先がちに柴垣の所まで甸甸後退する。そこまで戻ると一安心。それぞれが株から芋をちぎってポケットに突っ込み、一斉に裏山めがけて振り向きもせず駆け出した！野ツ原に出ると、落ち葉をかき集め火をおこす。その落ち葉の下に先ほど採ってきた戦利品の芋を各自ポケットからとりだして転がし、焼き芋にした。「やっぱりうめえなあ」「ホクホクしてたまねエ」「ほんとほんと」と夢中になってほおぼった。

実際は孫のヒロシが爺さんにねだれ

ばカライモを手に入れることなど造作もない。しかし、恐い爺さんの目を盗んで芋掘りするのが楽しいのだ。悪さをしている後ろめたさと圧倒的なスリルがたまらないのである。

やれやれ。まあ、四人とも行儀も道徳もハナから圏外の野育ちの悪ガキ連。爺さんに見れば迷惑な話だが。

●五右衛門風呂で焼いも

五右衛門風呂や台所の竈を利用した焼き芋も、またひと味違って感慨深く絶品である。その旨さを知らないイモ子様にこれまたぜひ食べさせたい！

何せ小さい頃の記憶だから正確さにはや欠けるが、当時のわが家は、風呂は五右衛門風呂。風呂場とつながる台所はだだっ広い土間部屋になっていて、ここにも5、6台の竈があった。当時コンロはプロパンが一つで、炊飯などはその竈を利用して調理した。

五右衛門風呂とは、鑄鉄製の風呂桶を直火で暖める入浴風呂である。厳密に言うとうちが木桶で底のみ鉄のものを言うのを言い、全部鉄でできているものは「長州風呂」と言うそう。私の記憶では、とにかく「命がけで入る恐ろしい風呂」というイメージであったから、あれは正確には「長州風呂」であったかと思う。

洗い場からは一段上がった風呂桶に

跨いで入る。風呂桶の縁は桶から溢れた湯が洗い場側に流れ落ちるように一段下がった設えに。また、洗い場から一段下がった部分は土間の三和土（たたき）になっていた。そして、風呂釜の外壁下部に上段に薪をくべる穴、下段には薪が燃えた後の灰を掻き出す穴が穿たれ竈となっていた。

小さな私が一人で入るのはかなり難しく、入浴時は父や母、または兄や姉が持ち回りで一緒に入ることになっていた。兄や姉の当番の時は私の入浴の面倒をみるのが煩わしいのか、とにかくヒヤヒヤの連続であった。

とりわけ、兄と入浴する時は要注意である。私とは6歳違いで近所の悪ガキ連を束ねるガキ大将。一倍兄弟想いで、近所の悪ガキ連には「自分は殿様、妹は姫様、弟は若様、他は皆下僕じゃ」と嘯き、従うよう皆に強いていた。もつともこれだけ聞くとかなり嫌な奴の印象だが、乱暴者というよりは知恵者タイプで、人を笑わせたりいたずらを考え出し新しい遊びを発見するのが得意で、周りの人気者だった。

しかし、イタズラ好きな性格は妹や弟にも容赦なく向かう。それが度を過ぎるからたまったものではない。こちらがちよつと油断をすると生贄にされてしまうのだ。それは五右衛門風呂と一緒に入る時も例外ではない。

「まずは背中を流しちゃう」と兄が

糸瓜タオルで私の背中を赤くひりひりするほど洗ってくれる。ちよつとありがた迷惑。というのも、熱い風呂で背中がヒリヒリとしみるからである。これは序の口。

「もういいな、今度は俺の背中を流せ」「もつと強く真剣に」とまあ、洗い場では私をひたすら奮闘させられる。

「じゃあ、俺が先に入るから要領を見とけ、お前は後からじゃ」と、さつさと風呂釜に入る兄。

鑄鉄製の風呂桶は直火で暖めていおる。風呂の縁もかなりの高熱だから、おそるおそる跨いで入るのだが、風呂底に直接足や尻をつけると大火傷するので、入浴する時は下駄もしくは大きな踏み板を1枚使う。誰も入浴していない時は、踏み板は木製なので湯より軽くぶかぶか浮いている。大人や大きな子供はバランスをとりながら片足をそろりと踏み板に乗せ、すばやくもう片方の足を踏み板に踏ん張って乗せ、踏み板がゆっくり釜底に着地させて安定させるのだが、小さな子供にとつてこれはなかなかの至難の業。体重が軽いから、足で踏ん張ろうとしても板がひっくり返って、バランスを崩した体が釜の壁面に当たり熱い思いをするのである。ちよつと初心者がサーフボードに乗ろうとしてボードがひっくり返り海中に体が投げ出されるのに似ている。しかも、風呂釜は自分の背丈くら

いあり、足を必死に踏ん張ってずつと立ちっぱなしの状態。小さな子供にとつては五右衛門風呂は世にも恐ろしい存在なのだ。「おお、そうじゃ、その要領」「うまくできたが、じゃあ、俺は上がるぞ」と、こちらが無事に風呂に着地したのも束の間、兄がやにわに立ち上がるとうとする。

「ええ、一人にするの？ こけるよこける」と私は必死に兄にしがみつく。「ほれほれ、冗談やが」とからかう兄。これだから油断がならないのだ。

風呂釜から出る時がまた至難の技。背丈ほどの風呂釜だから、入るときのようなわけにはいかない。風呂釜の底より数段高い洗い場に先に兄が出て抱えてもらうしかないが、その間、私は踏み板が浮かないように、釜ふちに乾いた分厚い布タオルを当てて両手をつき、必死に踏ん張って待つことになる。早く大きくなって兄弟の世話にならずに立派に一人で入れるようになりたい！ と心の中で、お天道様に願う私であった。

さて、肝を冷やすような五右衛門風呂の難行苦行から解放されると、今度は楽しみが待っている。苦あれば楽あり。風呂の竈の灰に前もって入れておいたサツマイモを食するのだ。これがわれわれ兄弟の何よりの楽しみであった。とにかくホクホクしてウマイ！これがあから恐い五右衛門風呂も我

慢して入ることが出来た。餌に弱いのは小さい時からの私の性分だ。

●沖繩の芋くずは絶品！

江戸の享保時代には大飢饉を経て、かの農学者青木昆陽が栽培普及に努め、救生食としてサツマイモが一挙に普及し、江戸古典落語には『芋俵』というオチがオナラで終わる有名な噺もあるようだ。江戸寛政時代には『甘藷百珍』（浪速 珍古楼主人著）なる本も出版された。ここでは、芋田楽やきんとんをはじめ、茹で・蒸し・焼き・揚げのいろんな調理法を紹介し、庶民に人気の食べ物であった。

揚げ物といえば、衣には小麦粉や天ぷら粉、片栗粉が一般的だが、沖繩では芋くずを使う。とりわけ、キスやワカサギなど白身魚や小魚を揚げるのにオススメだ。

琉球王朝時代から「神の島」として神聖視された久高島のおばさんから教えてもらった、島名産の芋くずは、大量の紅芋からほんのわずかな量しかとれない。なかなかの貴重品である。芋くずは小さな金平糖のような白い塊状になっていて、それを適量、すり鉢で摩り下ろして使うのだ。完全に粉末状にするよりむしろ小さな粒立ちが残るくらいにして衣として使用する方がベター。材料に衣としてまぶし摂氏

165度くらいの油で揚げると、カリッとした仕上りで食感とほんのり甘い風味がたまらない。ぜひ味わってみるべし！

また、この島では、芋くずと黒糖と生姜とあわせた黒糖芋くずも販売されており、湯に溶かしたくず湯はとても上品なスイーツとして、沖繩の人に人気がある。

さすが、サツマイモの日本伝播のルーツであるリュウキュウイモの産地。芋の味わい方も奥行きが深いのだ。

了