

匠林

SAKABAYASHI

隨筆特集



至高の陶醉



金刀比羅宮蔵 寛政6年(1794年)円山応挙 晩年の作(部分)

220余年の伝統の技が贅をつくした「煌」きらめき。

讃岐の金毘羅酒として親しまれ、まじまじとした金陵が、酒つくりの贅をつつておくりだした清酒。金陵の歴史は今をさかのぼる(一)三〇余年の寛政元年。当主八代目であった西野嘉右衛門が金毘羅さんの蔵ではじめて酒つくりがその第一歩。以来、金刀比羅宮のご神酒として栄誉をうけ、その丹精こめた手づくりの味は、金毘羅詣の人々から力強く親しまれてきました。酒「煌」のえも言われぬ風味と、心には、金陵の心意気と酒つくりの神髓が細やかに思っています。

真珠玉のびとく搗きあげ

水品のびとく研ぎすました酒造好適米(山田錦)

酒造好適米の中から選りぬかれた最高の大粒米。これを丹念に高度精白し酒の雑味等の原因となる外層部を削り、磨き、吸水のよい、粟粒よりやわらかい、玄米のむすみは、まるで真珠玉のようなかたけの穂米。かき割ほしの、まるで真珠玉のようなかたけの穂米とする。これを、良質の寒の水でくり返くり返し研ぎすまし、本格的な酒つくりの仕込みへと移っていく。昔から「麴、二酛三造り」といわれいるとおり複雑多岐にわたる工程を熟達杜氏がつづつてこたれている。杜氏は寒中夜も眠らず、我が子を育てるまに精魂をこめ、技の限りをこめて、低温でじっくりとあげる。こうして、清酒のアルコール分、旨味を米びから造り出した、手づくりの微妙精緻な煌を誕生させたのです。芳醇なこく、口あたりの爽やかさ、喉ごしのよさ、まさに清酒の芸術品。この稀なる清酒煌を、日本酒をこたく愛するみなさまにじっくりと味わいつくしていただきたい。



煌
超特撰

税込 標準価格 10,800円 1.8L
5,400円 720ml

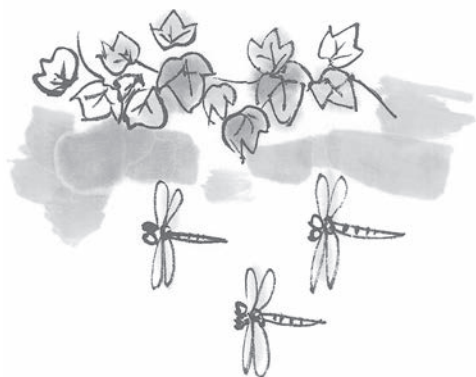
ラベル右下に記しております番号は、一本一本責任をもって製造いたしました品質の証し。ご入手いただいた貴方さまだけの番号です。

西野金陵株式会社 香川県仲多度郡琴平町六三三 電話(0877)733411

酒林

SAKABAYASHI

隨筆特集



第96号

酒林

SAKABAYASHI

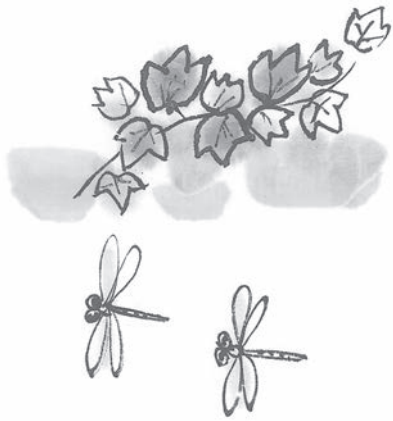
随筆特集

アミューズメント寺院
 高橋和島 … 4
 ほろ酔い詩歌紀行 — 狂歌師列伝
 日高昭二 … 6
 志村栄至 … 8

感心すること
 山内野潤子 … 11
 密造酒の取締り (農村密造)
 内野潤子 … 14

大黒様の歌
 佐川毅彦 … 16
 沖繩の豆腐
 佐川毅彦 … 16

絵と文
 戦争と文学
 宮地智子 … 18



大統領夫人の機転

―バーバラ・ブッシュ夫人の思い出

スイッチ

季節のおくりもの

絵と文

不思議なウィーンの街

マルクスの不倫(上)

絵と文

千日紅

電車に乗れば英語の勉強

原田種夫の書

池井 優 …… 26

山本 千明 …… 28

宮本 富夫 …… 30

さかもと ふさ …… 32

池田 一貴 …… 33

中西 美子 …… 21

片岡 義男 …… 22

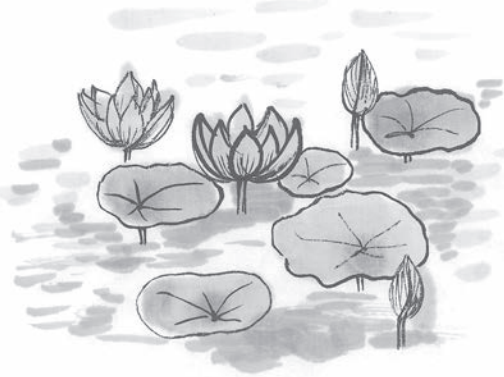
志村 有弘 …… 24

表紙・グラビア …… 和田邦坊

アミューズメント寺院

高橋和島

(作家・郷土史家)



ものだし、寺院をおとしめることになりはせぬかと心配もするが、以下のような事(寺)業の取り組み方からすると、この呼び方に異論を唱える必要はなさそうだ。

まず、右記の温泉。主事業といえる祈禱とセットになっており、参詣する信者は開運厄除け、家内安全、交通安全、商売繁盛、進学合格祈願、良縁成就など、何らかの祈禱をしてもらうことで、薬師如来のお告げ通りに湧出したという天然温泉へ入ることができる。むろん祈禱は有料で二〜三千元。安くはないが、前日までに予約すると食事券付きで二千元、あるいは三千元以上の良縁祈願には花だんご、厄除け合格祈願には数珠などが付くお買い得コースもあるようだから、考えようによってはお値打ちかもしれない。

この寺の特色が最も分かりやすくなるのは年末年始。百八の煩惱を取り除くためにつく大晦日夜の除夜の鐘。参詣者がつく場合は有料でつき金百円也である。初詣客向けの縁起物も当然

面食らった法事を体験したのは愛知

県岡崎市のお寺。

寺の名は一畑山薬師寺。

臨済宗妙心寺派のここは、愛知・岐阜・三重三県ではよく知られている。知名度が高いのは由緒来歴に負うというより、地元のテレビやラジオに頻繁

にCMを流す商売熱心商売上手のせい。愛知名古屋の公式観光ガイドに

「天然温泉、金ピカ観音、胎内巡り、アミューズメント寺院」という仏閣らしからぬ見出しで紹介されている。

後期高齢者の当方にとり「アミューズメント寺院」という表現は耳慣れぬ

安くはない。三本締め付きで千円の破魔矢以下、一般熊手二千円、大熊手四千円、特大熊手八千円……。

松の内の土日祝日はハープ、オカリナ、ハーモニカ、尺八、大正琴などの音曲生演奏やマジックショーも奉納されるから、正月三日間で百二十万人の参詣者が詰めかけるという境内は、まさにアミューズメント寺院と呼ぶにふさわしい賑わいをみせる。

寺の紹介が長くなってしまったが、面食らつたと冒頭に述べた本題の法事。四十九日法要の施主は岐阜から関東地方へ嫁した女性。亡母の遺骨を嫁ぎ先へ持つて行くのを遠慮、同寺へ三十三数万円を納めて永代供養してもらおうことにしたという。

車で向かった約十人の参列者は広い駐車場から巨大な本堂脇の建物の中に入る。いきなり数人の売り子さんが愛想をふりまく「お土産コーナー」。お寺らしく数珠などの仏事用品。品数も多く、ちよつと立ち寄つてみたくなる。楽しげな雰囲気の一部だった。

この物販コーナーの前を通り抜け、大広間へ。温泉ホテルの宴会場のような雰囲気だなと思つてみると、奥のほうで突然、尺八の演奏が始まった。法事をやりきた身としてはあつげにとられたが、後から考えると、参詣者を退屈させまいとする寺側のサービスだったのかもしれない。前述のように正月三が日に音曲の奉納がある。演奏者は確保されているわけだ。

法要場所には小さな折り畳み式の腰掛けが三十前後。われわれだけでなく、複数の法要が合同で行われる仕組みになつていようだ。

腰掛けが埋まつたところで、法事が始まつた。読経は若い僧侶一人と鉦担かねたん（僧服ではない男性）。われわれは位牌に手を合わせているつもりだったが、その位牌がどこにあるのかよく分からない。というのも視線の先にはずらりと小さな名札状のものが並んでいるだけ。念仏が始まる前に、それらうちの一枚が故人の位牌だと、施主の説明があつたので目を凝らしたものの、最後まで見つけることができなかつた。

短い読経の後は食堂コーナーへ。幕の内弁当風の精進料理をいただいて全コースが終了した。

当方のような田舎者の老人はただ驚くしかない体験だったが、何事も変化する時代だ。墓や仏事も例外ではないのだろう。

愛知県稲沢市の善光寺東海別院の納骨堂では一人用（個人壇柵並列型）二十万円、二人用（夫婦檀前後型）扉付き型）五十〜八十万円の永代供養納骨を受け付けている。岐阜県各務原市の法福寺では三十万円（石製プレート制作料、納骨料、永代供養料）払うと「風の塚」なる供養塔で永代供養してもらえる。愛知県長久手市では、市営墓地でこれまで受け付けてきた樹木葬の申込者範囲を市外在住者へも広げる条例をつくるようだ。

苦笑して溜息をつくしかない時代になつてしまつたようだ。

ほろ酔い詩歌紀行

狂歌師列伝

日 高 昭 二

(神奈川県大学名誉教授)



四方赤良につづいて、狂歌師たちの酒の歌を読んでみよう。花に、月に、雪に、そしてその他の行事にと、彼らの隣にはつねに酒がある。その景色を捉える面白さとともに、酒を飲むことが途切れることなく続く。いや、それを願う心根が、じつに可笑しく、また切実で、読むたびに心がゆすぶられる。まずは、四方赤良らの師匠にあたる、天明狂歌の大立者、内山賀邸の歌から見ておこう。

川中島の蕎麦振舞そばふるまいに

下戸上戸うち交りてたうべけるに
下戸は蕎麦上戸は酒の争ひに
腹ははる信顔はてる虎

信州信濃は蕎麦処である。なかで川中島の蕎麦粉を用いた蕎麦振る舞いの折の歌であろう。下戸は蕎麦が良く、上戸は酒が良いと言っては、互いに争っているうち、下戸の腹は武田晴信(信玄)の名前のように張り、上戸の顔は上杉輝虎(謙信)の名前のように赤くほてってくる。下戸と上戸の言い争いを、川中島の合戦に見立てた趣向

の面白さをみてとることができると言える。

次は、天明狂歌四天王の一人とされる「つぶり光」(頭光)の有名な一首。

郭公を

ほと、ぎす自由自在にきく里は

酒屋へ三里豆腐屋へ二里

ほととぎすを自由自在に聞くことができる所とは、じつは辺鄙な所で、酒屋へは三里、豆腐屋へは二里もあるところだという歌である。夏の到来を告げるほととぎすの声を聞くと、もちろん風流人の夏の姿であるが、そうした景色を背景に、豆腐を肴に酒を飲むのもまた、江戸人の風流である。しかし、ほととぎすの声を聞くことができるのは、町中を離れた山の中で、すべての条件を満たした風流を実現することはむずかしい。

「酒屋へ三里豆腐屋へ二里」というこの言葉は、「田舎」を表す江戸人の成語となったようで、浜田義一郎氏(鑑賞日本古典文学)によれば、蕪村の『洛東芭蕉再興記』に「豆腐売る

小店も近く、酒を沽う肆も遠きにあらず」という一文があるという。「酒屋へ」の語が、広く人々に行き渡つた証左であろう。

つづいては、算木有政の一首。

やんごとなき御方にて

富士を画三組の大杯を

つづけさまにたうべていたたくや

三合四合七合と段々のぼる

ふじのさかづき

貴人の御屋敷で富士山を描いた大中小の盃をつづけて飲んだという歌である。「たうべ」は飲む、食うの謙讓語で「いたたく」の意味。それに「山の頂」を掛けている。酒の三合、四合、七号に富士山のそれを掛け、また「富士の盃」に「富士の坂」も掛けている。いうまでもなく、縁語、掛詞を駆使するのは、狂歌の真骨頂である。

次は、内山賀邸の弟子の一人である

唐衣橘州の一首。

月前酒

さす影のあかきは酒のとがながら

月にゆるしの色とこそ見れ

「さす」「あかき」「酒のとが」はとも酒の縁語。「とが」から「ゆるし」がみちびきだされている。世には禁色といって、使用を許されない色があるが、酒を飲んで赤くなるのは許しの色だという。狂歌師による酒は、とにかく、いろいろな言葉を費やしては、ひたすら飲むことをめざしている。あつぱれと言ふべきであろう。

賀邸のもう一人の弟子、朱楽漢江の歌にもそうした気配は濃厚だ。

十三夜

きく月の月見はもちの月ならず

籬に花のさけや盃

九月の月見十三夜は、餅^{もち}団子を供えない。餅に対して、籬には菊の花。その菊の「咲け」に「酒」を掛けて、盃を傾けようとするのである。理屈にも何にもなっていないが、酒を飲むことがめざされていることだけは確かである。その酒も、飲めばいつかはなくなる、その悲しみを、狂歌師「もとの木網」はこう歌う。

雪中酒宴

盃の手もとへよる雪の酒

つもるつもるといひながらのむ手許へ寄るに、夜の雪とつづけ、もうやめるの意味をなす「つもり」に、雪が積もるを掛けて、もう一本、もう一本と、最後の酒を飲む。酒飲み気分が、これでもかと盛られた一首であろう。

次は、その最後の酒もなくなつてしまつたことを歌つた「続松ひで近」の一首。

寄酒無常

のまほしと思へど酒もなき

跡はしるしの杉の樽ばかりなり

人のなき跡の悲しさに掛けて、酒のなくなつた後の悲しさを歌つたもの。「しるしの杉」は、酒林ともいい、杉の葉を束ねて丸くしたもので、造り酒屋や酒の店の標識にされた。また酒樽にも杉が使われた。「おつもり」より、さらに率直に、酒のなくなつたことと悲しさが、しみじみと浮かびあがつてくる。

感心すること



志し
村むら
栄よし
至のり

(評論家)

梅雨の季節に入ったと思つたら、なんと新幹線の車内で不条理きわまる事件が発生し、なぜ、どうしてという疑念が渦巻いている。

現代人は案外、若い時に身に付けるべき大事を顧慮することなく、関心が他所へ向いているかのようではある。それはあとで触れるとして、小林秀雄は或る人との対談で、こんな感慨を述べていることを引用する。

「人間の生得せいとくの能力で、一番大きいのは過去を思い出すことができるってことですよ。」

平凡にも見えるが、この人が發するとそうとも言えない。あのベルクソンをたった数行で、誰にも理解可能な言葉で紹介してくれたきわめて貴重な以下が、目の前に来る。日仏にちぶつの賢者けんじやの縮約と信じて再録する。

「時間も、空間も心も物も一切ひっくり返めて自然といふ一つの持統じとく体たいとして、この世を理解したベルクソンは、(以下略)。」(『ナンセンス文学』)

また、同じ対談にはこのようにもあ

る。

「だけど、じかに私生活しせいかつを問題にしないと、人間の中から健全なものが、みんななくなってしまう。要するに根がなくなってしまう。」

なぜ、「私生活」が？との疑問に關してはこう言える。前述の「思い出す」と深く係わること、すなわち「過去」という「時間」が存在するからと。「一つの持統体として理解する」とは、「過去」という「時間」も生かし切る努力、これを心掛けることでもある。

ここで私事に流れるが、十代で小林の存在を知ることができたことには、ことのほか感謝しているが、いささつはこうだ。

まず、小学六年の時だ。担任の岩田柳治先生りゅうじは、週に一度、国語の授業をさいて、『レ・ミゼラブル』を朗読して下さった。

中学に進むと社会科の本郷一司先生は、民主主義とか個人の尊厳を、生徒の心に定着させることを企図して、熱

口調くこうで語って下さった。

老練という域に達していた両先生はそれぞれ、人としての情け、人間は社会的な存在であると同時に、各人が尊い人権の所有者であること、これを心して生きて下さいと教えてくれたのだと忖度そんたくしている。

この小学校、中学校での経験を心に受けとめたからこそ思っているが、高校に入ると、国語科の佐藤徳四郎先生から、小林秀雄をマックスまで評価、称讃した言葉を拝聴はいちやうすることができた。と同時に、小林の小品を集めた『無常といふ事』とタイトルした文庫本を購入させたうえ、原稿用紙で十枚以上の感想文を課せられた。今では、偏頗へんぱんした教育と指弾さだされるかも知れないが、個人的には、これが運命というものかと思うとともに、佐藤先生には大感謝の気持ちを抱かかけている。

それはともかくとして、同じ対談には、小林に言及する際には欠くことのできない、ドストエフスキイの思想を

言葉の先に想像させる、こんな言辭げんごも散見さんけんできる。

「歴史家は、そのままを見なければいけない。どうしてみんな、宣長のりながさん（日本居宣長）をそのまま見ないのか。宣長のまちがいまちがひを正したら宣長ではなくなってしまう。」

高齡に達して異常をきたしたというわけではない。逆に、こんな文言こそしつかりと見るべきだろう。その思想が俗言で姿を現わしている、と言えるから。

言ってみれば、「宣長のまちがい」とは、いつもの小林の文章では「現実」と表現されることの別言べつげんと言えるからだ。同じ意味で、以下の文章でも、小林の「現実」への畏敬おそいびの念を読み取ってこそ、得るものがある。

「やつぱり人間の一生は、結局のところ理路整然りろせいぜんとしたものであるわけがないと痛感しましたね。」

と、ここで今までの自らの歩みに、一つの不備を感じてしまった。ただいま注目しているのは全て、小林がペン

を走らせての執筆の結果ではなく、当時の雑誌が企画した対談で発した言葉だということ、これにはもつと注目すべきだったのだと。話し言葉でこそ、人間は重要なことを意外にも、素直に露わにしてくれることを見落としていた、と。

それはどうでもいいとして、話を戻すと、人間は勉学で知性、理性に磨きをかける。それは当然、正当なことではあるが、やがていつの日か、その習得した人間知が万能ではないらしいと思ひ知る年齢へと至る。

問題は、そこへ到達する途上にいると言つていいと思われる若い人の中には、自身の成熟が待てず、内面の不充足感を社会へ向けてしまう事例がよく見られる。

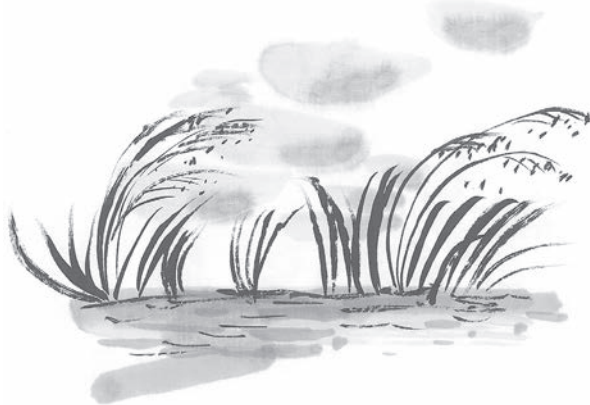
そこで、そんな諸々を勘案し、あ的小林が若き日に、どんなことを心に秘めて第一歩を踏み出したか、これをイメージさせる文言を『断想』から引用する。

「感心することを怠りなく学ぶ事。

感心するにも大変、複雑な才能を要する。感心する事を知らない批評家は、しょっちゅう無けなしの賤布をはたいてゐる様なものだ。」

軽い書き方をしてているが、ここも若い頃の作品『Xへの手紙』同様、極めて貴重なことを発信している。小林は、あからさまに「人生の教師」という素面を露わにすることを避けているとしか思えないのだが。

そこで、若い人に耳打ちしたい。「感心すること」、一般的な言葉で「尊敬の念」は、人間らしさということでは珠玉の心遣いなのだ。



密造酒の取締り (農村密造)

山西 無聞



密造酒の取締りについて前回の集団密造に続いて、今回は農村密造の取締りについて紹介する。農村密造は農村又は漁村において自家消費の目的で酒類を製造することで、この取締りも税務署の職員によって行われていた。

販売目的に行われる集団密造が主として清酒(「すまし」という。)を製造していたのに対し、農村密造は発酵した「もろみ」をこさずにそのまま飲用するいわゆる「どぶろく」が中心であった。また漁村では「いも」を原料にして発酵させ、これを「かぶと釜」を用いて蒸留した「いも焼酎」も造られていた。

(内偵)

農村、漁村そして山村で製造される密造酒の内偵は、それぞれの近くにある酒類小売業者と駐在の巡査に対する聞き込みが中心である。

酒屋の聞き込みにあたっては、まず帳簿検査から入る。酒類小売業者には記帳義務が課せられており、酒類の仕入はその都度、販売数量は一月分をまとめて月末に一回記帳することが求められているが、この記帳ができていない酒屋が結構多かったのである。たまたま記帳ができていたときは、更に印紙税の調査をすれば、通い帳とか領取書とかで印紙の添付漏れを見つけることが容易にできた。これらの弱みを見つけてから、通告処分をしないことと引き換えに情報を聞き出すのである。酒屋にとつても密造者はいわば商売の敵のようなものでもあるので、上手に話を持っていけば、「だれそれは酒好きなのに酒を買いに来ない。」とか、「どぶろくの臭いのするビンを返しにきた。」といった情報を得ることができた。

駐在さんでは、情報を得た者達の名前、住所及び職業等を教えてもらう。そして実際に現地に行つて、家屋を確認する。

現地の内偵に当つては、自動車の中とか丘の上から双眼鏡で見回すこともあった。農村密造も冬季に行われることが多いが、酒は発酵すると発熱するので、田圃の中のわらぐろの中に仕込み桶を隠しておくという霜が解けていたりするので、そのような異状が無いを観察するのである。また、実際に取締りを行う際の取締本部を置くのに適当な場所を見つけておくことも必要なことであつた。

(取締り)

農村密造の取締りも集団密造と同じく「連合取締り」と称して、高知県下の税務署の間税課の税務職員と高松国税局監視課の職員が合同で行つていた。職員二人で一班を構成し、警察官は数名が本部に待機して非常時に備えるのである。

各班の班長がトランシーバーを持ち本部と連絡を取りながら日の出を待つて犯則けん疑者の家に臨場するのであるが、学校に登校する前の子供がいる場合はその子の登校を待つてから臨場

するように指示されていた。

臨場すると、裁判官から得た「臨検・搜索・差押許可状」を犯則けん疑者又は家族等に示して搜索等を行うのであるが、できるだけ相手の同意を得るような形で行うようにしていた。取締りをしていると家に備え付けられている有線放送から「ただ今、税務署が密造酒の取締りしております。協力をお願いします。」とアナウンスされたことがあつた。これは協力を呼び掛ける振りをして、「密造をしている家は証拠を隠すなり、家から離れたところに放棄するなどしてつかまらないようにしろ」といつているのと同じであるが、アナウンサーのセンスに感心したものである。犯則けん疑者の「臨検・搜索・差押」が終わると近所の家についても相手の同意を得たうえで任意調査による検査を行い、密造酒が見つければ領置するのであるが、このようなアナウンスがされたあとでは、まず見つかからないのである。

昭和四十年頃からは農村密造も少な

くなってきたが、昭和四十五年になっても高知県の幡多地方（中村市（現在の四万十市）、土佐清水市、宿毛市及び幡多郡）では依然として行われていた。そこで、密造酒の取締りを経験したことの無い四国の若い間税課の職員を集めて体験させることとなり、高松国税局から中村税務署に対して取締りの段取りを付けるよう指示がされた。

その当時の中村税務署間税課は課長以下係長二名と係員三名であったが、私たち係員三名は、成果を挙げるべく、いつにもまして内偵に力を注いだ。

そして、幡多郡三原村において昭和四十五年一月に「連合取締り」が実施され、三十数件を検挙するという成果を上げることができた。

犯則けん疑者には通告処分をするようになるが、そのためには犯則けん疑者を呼出して「いつ、どこで、誰が、どのように製造したか」を聞き取り「質問てん末書」にしなければならぬ。

ある日出勤すると六十五歳ほどの婆さんが「呼出状」を持って待っていて、

話を聞くと、爺さんが税務署へ行くのはいやで婆さんに行けと言われたという。しかも、パス（パスのことを婆さんは「パス」と言っていた。）に乗ると酔うので三原村の自宅から三十キロ程を歩いてきたという。「呼出状」や「差押目録」等の宛先は爺さんの名前であったが、製造方法等は手伝ったので十分に理解しているというので、搜索てん末書等の犯則けん疑者を婆さんに変更して聞き取りをし「質問てん末書」を作成した。

犯則けん疑者が最も心配することは、通告処分で罰金に相当する金額をいくら請求されるかということであるが、自家用の「どぶろく」の製造であれば、初犯なら交通違反と同程度程度だということ、婆さんは安心した表情をした。そして、「今年十月には鉄道が中村まで開通するので死ぬまでには一度汽車に乗って、高知のお城下を見たい。」と言い、再び三原村の自宅まで歩いて帰られた。

「連合取締り」による大規模な農村

密造の取締りはこの時が最後で、その後は情報を得た都度に行う個別の取締りとなった。この幡多郡三原村が「どぶろく製造の伝統と文化のある特区」に認定され、民宿など数軒が中村税務署長から「どぶろく」の製造免許を得たのは平成十六年のこと、この年は四十一年以上勤めた税務の職場を辞職（勇退）した。



大黒様の歌



月の別称は、なかなか味わいがある。一月の睦月は新年には親族隣人、みなより合いむつまじく祝う月であるし、二月の如月はきさらぎと寒いから着るものの上に更にきるといいうのだから。卯月は卯の花の咲く四月である。六月の梅雨の頃は水無月というのは稲のみのりへの願望か。文月の七月は七夕の短ぎくを思わせる。葉の茂る八月の葉月、秋が来て夜の長くなる長月は九月、そして神無月の十月となる。この神無月は、神様が旅に出かけて

内野潤子

(歌人・エッセイスト)



おるすの月となる。どこに行かれるかというと出雲の国に集合することになるらしい。土地の人は、それを誇りとして神在月かみあきというらしい。娘がたまたま仕事で山口にゆく帰りに出雲によったら、タクシーの運転手が、大変ほこらしく、この月は大社にお供えをすると話したという。私は毎日夜床に入って眠る前に大黒様の童謡をうたう。「大きな袋を肩にかけ／大黒様が来

かかると／そこにいなばの白兔／皮をむかれて赤裸

大黒様は哀れがり／きれいな水で身を洗い／蒲がまの穂わたにくるまれと／よくよく教えてやりました

大黒様の言う通り／きれいな水で身を洗い／蒲の穂わたにくるまれば／兔はもとの白兔

大黒様は誰でしょう／大國主の命とて／国をひらいてその人を／助けなされし神様よ」

神話の世界によればこれは国争あちそのいのてん末のことであろう。兎もずるいことをして、赤裸にされたのだ。

出雲の国に神が集まるというのは、大國主の命の善政の結果と思う。

七福神の大黒様は小槌をふって商売繁昌の姿であるが、大國主は善政をして民を大切にした結果、国が富んだということが分かる。

全国の神の宿泊処のある出雲大社が、その人徳のあらわれだろう。国びきや争いの神話の中で、穏やかな大黒様が自らの力で、平和を保ったことと

思われる。

この歌をうたうたびに、遠い遠い昔は木綿のかわりに蒲の穂わたを使ったというのが、原始的で素朴の味わいがある。

若い頃、毎年娘の家族と蓼科に旅をした。夏休みの孫のための楽しい行事だった。

近くの湖にこの蒲が群生している一処があった。山のふもとの沼地には、珍しく又見事な野生の花があつて、松虫草や吾木香などが延々に咲きつづいていた。

自然が一ぱいあつたはるかな昔、国と国は平和だけではなかつたのだが、出雲に集つて宴会をしたのはなぜだろうか。この歌をうたうとき、どうして心が和むのだろうと考える。

七福人の中では打ち手の小槌を持つて笑っているが、大黒様は決して商売繁生の神様ではない、それを後の人が単純に考えたことだと思ふ。神無月になるほど全国の神をあつめるのは、人徳のゆえと思ふのである。

単にお金持ちになる丈ではなくて、人徳で善政を施したから、出雲の国は豊かになつたと思われる。

結果のみで小槌をふつたらお金が集まるというイメージは私には納得できない。

出雲の民は、神様の広い心と豊かな政治につつまれて幸せだったのだ。

まつりごとの姿は、国の姿を自ら定めてゆく、大国主は兔を哀れがる心をもつた人だから、多くの人は助けられたのだと思ふ。

そこには、人を差別しないふところの深さも感じられる。

全国の神にも、それぞれのやり方で人の上に立っているのだから、個人としてのやり方も自信もあつたことだろう。

それを捨てて出雲に集まるのは、大黒様の自由な平等なやり方が反抗する思いを治める力があつたのだ。

口で言えはやさしく簡単なことでも、実際に身をもつて行なうのは実は大変なことだと思ふ。実行をとまな

てこそ人は動くのである。大黒様の不言実行はそんな易々とした日日ではなかつた筈だ。

後の世の人、現代でも、神在月がづびいているのは、すばらしい。

土地の豊かさもあつたらう、日あたりのよく気候の温暖なこと、お米をつくるのもつくりやすかつた。又田畑の作物もよく実つたと思ふ。

お金ではない、豊かさが出雲を育てたのであろう。大黒様のうたは友人たちもみな知つていて、私が夜毎うたうということを書いたら、私もうたいますというメールがきた。

兎海岸という地名も友の歌に出てきて、兎の皮をむいたのは、わにかももしれないと想像できる。

私も皮はむかれないが、高齢となり、明日をも知れぬ毎日を送っている。兎がもとの白兎になつたように、復活の力をいただきたいものだと思ふながら、又今夜も布団の中で、大黒様は哀れがり、と一人歌っているのである。

沖繩の豆腐

佐川毅彦

私の家の隣に住んでいる親戚のオバさんは豆腐を作っている。

昔は、毎日夜明け前に起きて、オジさんと二人で豆腐を作っていた。

近所の人や弁当屋とか、小売店などに売っていて、とても評判が良かった。それから何十年も経ち豆腐作りがきつくなり、作るのを辞めようと思った。だけど、長年親しんでくれた人々の要望が強く、辞めづらく毎日は無理だけど、土曜日だけ作る事にした。オジさんは最近体調をくづして、参加してないが、同じ敷地に所帯をもっている次男夫婦と長女、次女らが手伝っている。

今は土曜の朝になると近所の人が豆腐を買いに来てくれる。すこし遠くに住んでいる人には次男が届けて

いるようである。スーパーなどに卸したりして手広く商売している豆腐屋が近くにある。その長男もこっそりオバさんの豆腐を求めてやって来る。

オバさんは私と会うといつも豆腐をもらいにおいでと言ってくれる。欲しいのはもちろんだが、人気があり、すぐにさばけてしまうので、それになんとなく毎回だと悪いような気がして、めったにもらいにいかん。妻や子供（二人共四十近い）が東京から来た時は、豆腐をもらいにいつている。その時は朝早めについて、ゆし豆腐ももらうようにしている。豆腐を食べた妻や子らは、いつもすごくおいしいと感激している。沖繩に来てオバさんの豆腐を食べる

のをとても楽しみにしている。

豆腐は大豆から豆乳を作り、それに塩とニガリを加えて作る。豆乳の温度を七十五度前後にしてニガリを混ぜてゆく。するとゆるい固まりと透明の汁に分離する。それを型に入れて、重しをして固める。型に入れない前の物をゆし豆腐という。これも最高にうまい。もちろん型に入れて固めた豆腐もうまい。

しかしこのおいしさはオバさんでなければだせない。私の弟なども、オバさんの豆腐を食べたら、よその豆腐は食べれんと言っている。長年の経験と勘で塩やニガリの量を決めるらしい。その日の天気、気温や水などを考慮して毎回、塩やニガリの混ぜ加減が微妙に違うらしい。それ

はオバさんしか、できないという。
オジさんに聞いても、ワシはわから
ん、と言うし、次男も無理だネと言
うだけである。
この最高傑作の豆腐を味わせる喜
びは、オバさん次第である。オバさ
んいつまでも元気に丈夫で長生きし
て下さい。

