



私は今から十一年前、セントラル
ワシントン大学の留学生として
アメリカのワシントン州エレンズバ
ーグ市にやってきました。そんな時間
が経ったとは思えないほど、最初の日
のことが昨日のように鮮明に思い出さ
れます。大学付属の語学学校に通って
英語を身につけるのが目的だったので
すが、今ではエレンズバーグ市の住人
となつています。他の地域に引越そ
うと何度も考えましたが、エレンズ
バーグの魅力は私をしっかりとつかん
で放しません。
アメリカ合衆国西海岸の最北部に位

(干し草) ハイ・カンパニー からの手紙

置するワシントン州の真ん中あたりに
あるエレンズバーグ市は、人口の三分
の一が学生という小さな町です。緯度
は北海道の北端とほぼ同じなので冬は
マイナス二十度くらいになることもあ
ります。でも夏は乾燥していて暑く、

Keiko Walsh



四十度を超えることもあり
ます。自然に囲まれていて、
季節に応じているんなアウ
トドアが楽しめます。
初めて来た時のエレン
ズバーグの印象は、
本当にアメリカの田舎とい
うイメージそのもので、風
向きが変わると牛の匂いがダウンタウ
ンにも充満していました。
「どうしてこんなに広いアメリカの
中で、こんなちっぽけな何もないエレ
ンズバーグを選んだの？」とよく聞か
れます。島根女子短期大学がセントラ

ルワシントン大学と姉妹校で……と説
明することになります。
話し相手は私が日本人だと知ると、
決まって日本のどこ出身なのかと尋
ねます。鳥取だと答えると、鳥取を知っ
ているアメリカ人はまずいないので、
会話のキャッチボールが一瞬にして終
わってしまいます。今では大阪や神戸
を拠点にして位置関係を説明したりし
ます。最近では Kobe Beef があちこちの
レストラン・メニューに見られるよう
になってきているので、神戸といえ
ば大体分かってくれます。
Beef と言えば、やはりアメリカ文



化で気になるのは食生活ではないでしょうか？ 想像の通りです。量は多く、甘いものほとんどん甘く、何でもかんでも脂っこい。私は昔から量を食べる方でしたが、その同じ量をこちらの食事で続けたら、二カ月で十キロも太ってしまいました。大学に入って食事つきの寮生活、しかも食事はいつもバイキング方式だったので、物珍しく色々試した結果がそうでした。

それにしてもこちらの人は外食を頻繁にするだけでなく、そのメニューもこんなんでいいの？ というものを嬉しそうに食べています。渡米して間もない頃、テレビを眺めていると、コマーシャルで五歳くらいの男の子とおじいちゃんがおぼのぼのとピザを一緒に食べているというのがありました。私は「アメリカ人はおじいさんになってもピザをたべるのか？ そんなの食べていて心臓大丈夫？ きつとハンバーガーも食べるのね……」とちよつと心配したことを今でも覚えています。

ア メリカ人の食生活の様子はスーパーに行けばよく分かります。まず入ってすぐにカートを拾うのですが、その大きさがすごい。日本のスーパーだと買い物かごの大きさと変わらないのですが、こちらのカートは多分その五倍くらい。日本みたいに小分けにして売っていなくて、何でも大きな袋、大きなパッケージになっていま

す。ハンバーガーを作るのにひき肉を買おうと思うと、大きなパックだと二キロぐらい入っています。

次に、私のこちらでの仕事の体験をお話ししましょう。

大 学生の頃、留学生は大学内であればアルバイトができました。

最初に見つけた仕事は掃除係。毎朝五時に出かけて五時半には仕事開始でした。時給は州で定められている最低賃金より気持ち上の五・一五ドル。私は校舎の一階を授業の始まる八時までに掃除しなければなりませんでした。静かに一人でごみを拾ったり、掃除機をかけたりますのはいろんな人と一緒に仕事をするよりは気楽でした。貧乏学生をしていたので、ペニー（一セント

硬貨）を見つけては喜んでいました。

やがて卒業の時期を迎えます。最初に働いたのはコーヒー店でした。ご存じの通りワシントン州シアトルは大物スターバックス発祥の地で、エレンズバーグでも至るところにエスプレッソのスタンドが見受けられます。日本に帰ったらエスプレッソのお店を開いてみようかという安易な考えを持ち、勉強するにはやはり現場に入るのが一番と、スターバックスと地元のコーヒー屋さんに履歴書を提出しました。最初に連絡が来た地元のコーヒー屋さん、D & M コーヒーで働くことにしました。

エ スプレッソの知識は皆無で仕事を始めましたが、そこで豆も

ローストしているというこだわりのお店だったので、たくさん学ぶことが出来ました。また、地元出身ではないのに、出身者だと自分でも錯覚するほど街中の人と知り合いになりました。

努力の甲斐あって、店舗のマネージャーも任せながらバリスタとして仕事を続けました。しかしバリスタのような仕事は大学生の仕事として見る人がほとんどです。個人的にとても情熱を注いでやっていたのですが、お客さんに大学生と間違われる度に、本当にこの仕事でいいのだろうかと考え出していました。

ある忙しい朝のラッシュ時、一人の



お得意さんが入ってきました。たまにしか来ないお得意さんですが、日本に出張する度に何か欲しいものはないかと聞いてくれるんです。「Good Morning! The usual?」と聞きながら、私はコーヒーをすでに注ぎだしていました。すると、そのお得意さんは唐突に「人が辞めるんだけど、うちに来ないか?」というのです。「職務は分からないけど興味あるなら履歴書を会社まで持って行きなさい」と。ちょうど仕事探しをしていた私はアドバイス通り履歴書を提出し、面接を二回受けて、新しい就職先が決まったのです。そのお得意さんは実はその会社の二代目で、現在は会長なのです。

新しい勤務先は牧草の加工・輸出会社、アンダーソン・ヘイ社です。主な取引先は日本。実はエレンズバーグの寒い冬と、風が強く乾燥した夏は、最高級の牧草を作る環境なのです。牧草って地味な産業ですが、エレンズバーグでは最大の産業です。日本向けの牧草輸出はワシントン州だけでなく、アメリカ西海岸の各州から行われています。

私の勤める会社、アンダーソン社は町の南東部に位置しています。大きなトラックが交通の多い街中を走らなくてもよい、高速道路へのアクセスも便利な場所です。アメリカからの牧草輸出規模としては最大規模の会社で、本



社はエレンズバーグにあり、オレゴン州オーロラにはストロー(藁)をプレスする工場もあります。社員は約二百人。私が入社したときには日本人は二人だったのですが、今では私一人です。アンダーソン社が主に取り扱うのはチモシーとアルファルファです。チモシーはイネ科の草で、元々競走馬用に輸出されたのが始まりでした。今では酪農向け、肥育向けなどにも使われます。アルファルファはマメ科の草で、主に酪農牛向けに出荷されます。

これらの草は刈られたあと、ベールといて取り扱いやすいように梱包されます。それをコンテナに詰めて船で輸出します。シアトルとタコマに港があつて、そこからだと東京が一番近く、出港から十日くらいで到着します。チモシーとアルファルファの栽培はほとんど生産農家に任せていますが、会社自らが種まきから手がけるフィールドもあります。取引先は日本の大手商社や問屋で、日本の農家と直接の取引はありませんが、農家の人

たちが輸入業者と一緒に収穫状況や品質の確認のために訪れることはあります。夏の収穫期には出来上がった牧草の買い付けに日本から続々とお客さんが訪れます。

大学卒業からアンダーソン社入社までの約四年間、月に一度か二度の家族との電話での会話以外は日本語をしゃべることがなかった私は、日本語を毎日話す環境に飛び込んで、頭の中がちやぐちゃでした。最初のうちはお客さんに「英語で話したほうが楽ですか」とか「日系人ですか」と、よく言われたものです。

営業マネージャーのアシスタントとして入り、最初は事務作業ばかりでしたが、そのマネージャーが退職したあと、その後任をさせてもらっています。事務作業もたくさんあるのですが、夏の収穫期にはほぼ毎日農場に行つて顧客の買い付けに立会います。

収穫期にお客さんが検品に来られたときは、牧草を購入するバイヤーに運転してもらって同乗することもあれば、自分で運転して回らなければならぬこともあります。検品時の一日平均走行距離は四百キロにもなります。この時期は一日中牧草と埃にまみれたのち、夕方は接待なので、家で食事をすることも少なくなります。

営業といっても私が今までイメージ



していたものとは違って、アンダーソンでは取引先との歴史が長いいため、既存のお客様との関係を維持することが主な仕事内容です。事務の仕事はメール、電話、会議が主な内容となります。日本への出張は年に一、二回で、北海道、関東、関西、上越、東海などを二週間くらいかけて回ります。普段アメリカまで来られない農家に行つて話を聞いたり、実際に牧草がどのように使われているのを見たり、日本のマーケット情報を集めたりします。

勤 務時間は皆それぞれですが、営業部は基本的に八時から五時で、土日は休みです。私は時間給ではないので、必要に応じた勤務時間です。夕方の五時頃になると日本の取引先が出勤時間となるので電話やメールが入ってきます。そのため、よほど何か予定が入っていない限り五時きっかりで帰宅することはありません。営業マネージャーになつてからは余計に仕事が忙しくなつたので、毎日会社と家の往復だけで、時々スーパーに寄り道するだけという、私生活のない生活を送っています。

でも、土日の休みにはゆっくり過ごすようにしています。五月から十月までは土曜の朝にエレンズバーグのダウンタウンでファーマーズマーケットがあるので、そこへ新鮮な野菜や果物を買に行くのが楽しみです。私はシア

トルまで出かけることはあまりないのですが、マリナーズの野球を観戦に行ったり、出張前には出張用の服を買いに行ったりするぐらいです（仕事場はカジュアルな服装なので、普段はジーンズでOKですが、日本に出張する際はさすがにスーツ姿に変わります）。

気軽にアウトドアが楽しめる環境なので、夏はキャンプや川下り、ハイキングなど、やりたいことがたくさんあるのですが、私の仕事は夏が一番忙しいので、そういう楽しみも後回しになってしまっています。

結 婚して今年で七年目になりますが、自分は将来キャリアアウーマンになって、家庭も持たず、日夜仕事に打ち込む……という理想図を描いていましたが、今では家族がとても大切なので、仕事と家庭のバランスを保つのに悪戦苦闘の毎日です。

最初は国外に出たくなかった私がこうしてアメリカに住んでいるのも、島根女子短期大学のプログラムとそれに参加させてくれた両親のおかげです。こうしてアメリカに十一年も住みましたが、自分

の信じる価値などを見失わないことがとても重要だと感じます。これからも初心を失わず、色々な発見をしたり新しいことに挑戦したりしていきたいと思っています。

（旧姓 浦林 / 英文専攻一九九六年卒業）



世界の インスタント ラーメン 大試食会

松下沙央里



二〇〇七年六月十六日、晴天。私たちは暑いプレハブ小屋の中で世界各国の様々なインスタントラーメンと闘っていた。三つのコンロで計十八個のインスタントラーメンをつくり、十三人でひたすら試食しつづけたのである。キャイキャイ、ワイワイ言いながら、「これから食べようか?」「これがいい!」「このパッケージ凄いい!」と楽しげに始まった試食会だったが、数をこなすうちにだんだんと元気がなくなり、皆の顔も強張っていくのが痛々しい。

韓国産の辛いインスタントラーメンから始まり、なにがどうなってこの味に辿り着くのかさっぱり分らないアメリカ産、酸っぱくて辛く時々甘味を感じるという、舌の機能がおかしくなりそうなタイ産、さわやかな味のラーメンという新境地を発見したインドネシア産。ほかにも中国産とフィリピン産のインスタントラーメンを一食ずつ試食した。

韓国

韓国は一人あたりのインスタントラーメンの消費量が世界で最も多い国とされている。韓国では食堂や屋台でもインスタントラーメンが使われていて、そのために業務用のインスタントラーメンも作られているそうだ。韓国

にはもともとラーメンというものはなく、韓国語でラーメンを表す言葉「ラーミョン」はインスタントラーメンのことである。



また、韓国には鍋にインスタントラーメンを加えて食べる「ブデチゲ」という料理があるので、それ用の

スープの付いていないインスタントラーメンもある。

韓国は日本生まれのインスタントラーメンが最も早く伝わった国である。日本でインスタントラーメンが誕生した五年後の一九六三年、明星食品が韓国の青年実業家に無償で技術を提供した。この会社は三養食品という会社だが、現在では農心というメーカーが主流となっている。



韓国のインスタントラーメンの味の特徴は唐辛子をたっぷり使った辛さで、その代

表が《辛ラーメン》。試食の感想も「作っている段階で、もうすでに辛いだろうと予測できていた。」「スープの味より辛さが強い」「咳込む人多数」「キムチっぽい辛さで、韓国っぽい」「舌が痺れて味がわからなくなった」など。



《ガムジャ麺》も辛かったが、こいつはそれだけじゃない。「後から粉っぽい辛さがくる」「フルーティな味わいが隠れていたように思う」「パイナップルの匂い」「レモンの匂い」「シジミの煮汁のような香り」「シジミ汁が辛くなった感じ」……



ジャガイモが原料の《ジャガイモラーメン》というのもある。「肉じゃがにラーメン入れた感じ」「コンソメスープみたいな味がした」「《辛ラーメン》程じゃなかったけど辛い」「麺がぷるぷるもちもちしてピリ辛でおいしい」といった感想。



ミルク味だったってある。《サリコムタン》は「甘そうな香り」「ミルクというよりは塩ラーメンみたいな感じ」「塩だかどんこつだかの味っぽい」「鶏ガラの薄い感じ」など、おとなしい感想。



焼きそばのような、お焦げのある《ジャパゲティ麺》の印象は強烈だった。「みたらし団子のようないい匂い」「玉ねぎの焦げた匂い」といった感想が代表的。

韓国のラーメンはとにかくバラエティに富んでいて、わりと日本人の舌に合うものが多い。特に《辛ラーメン》は日本でも人気があり、スーパーマーケットなどでも売られていて多くの人に食べられている。

アメリカ

アメリカでは日清食品が一九七二年、東洋水産が一九七七年に、それぞれ

れインスタントラーメンの現地生産を開始し、激しいシェア争いを続けている。ブランド名は日清食品が《Top Ramen》、東洋水産が《Maruchan》である。

カップ麺の誕生（一九七一年）はアメリカと深いかわりがある。インスタントラーメンの生みの親、安藤百福がアメリカにインスタントラーメンの売り込みに行った時のことである。ラーメン用のどんぶりなどあるはずがない。相手のアメリカ人はチキンラーメンを割ってカップに入れ、湯を注ぎ、そしてフオークで試食した。そこからカップラーメンのアイデアが生まれたのである。

アメリカではインスタントラーメンとは東洋系のエスニック料理、あるいはスープとして扱われている。肉から、健康食品、ダイエット食品として食べられていた時期もあったようだ。

アメリカのインスタントラーメンは日本のメーカーが作っている

とはいえ、日本のものとは味が全く異なっている。



マルチャンの《クリーミーチキン・フレーバー》は「コーンスープのようなラーメンにチーズを混ぜたような感じ」「バター





だかマーガリンだか乳っぽい味」「粉ミルクっぽい匂い」「ちょっと一口なら食べられるけど長く食べていると閉

口という感じ」



「すっぱ辛い」など。

芯のような、木の様な匂い」

《ライム・チリ・シュリンプ・フレーバー》。「新築（リフォーム後）の匂いがした」「鉛筆の

ライムがどうしてこんな香りに変化したのか不思議でならないマルチャンの



「カレーにレモンとセロリを入れた感じ」「生姜の匂い」「いい匂いの草の味」「ハーブの香りがした」……

マルチャンの《ロースト・チキン・フレーバー》は、「カレーに



日本のインスタントラーメンに一番近かったのは日清の《オリエ

ンタル・フレーバー」だろう。「醤油ラーメンに近い」「醤油味だけどアメリカ人の口にあうのか？」「醤油ラーメン＋生姜味」……



「一口食べた後は美味しく感じるけど、しだいに甘すぎると感じるようになる」などなど。

日本を意識してはいるが、日本人には合わない変わった味のものが多くのがアメリカのインスタントラーメンである。

生っぽいよ
うな感じの日
清《テリヤキ・チキン・フレーバー》。「生卵みたいな匂い」「卵かけごはんにみ

タイ

タイは屋台文化の国であり、都市を中心にたくさん屋台が存在する。また、小舟で運河を行き交う水上屋台というものもあって、スープ麺などを売っている。タイの麺類はほとんどが米でできている。小麦粉が原料の麺もあって、こちらは「バミー」と呼ばれ、「汁そば」「和えそば」「炒めそば」「揚げ焼きそば」など種類は非常に豊富である。

屋台においても生麺のラーメンとインスタントのラーメンが競争している。味は辛くて酸っぱいものがほとんどで、韓国以上に辛いものが多い。トムヤムフレーバーなどタイの伝統料理を取り入れた商品も多い。



「レモンティーの匂い」「酸っぱさの中に辛さ有り」「イライラする味」など、まだ普通。



《トムヤムラーメン》の感想は「レモングラスみたいな匂い」「レモンというか和風ハーブの山椒の香り」「レモンティーの匂い」「酸っぱさの中に辛さ有り」など、まだ普通。

《ヤムセップ》の感想はすごかった。「シャボン玉液の匂い」「古い辞書の匂い」「倉庫の香り」「ふすまの匂い」「酸っぱさと辛さが同時に来る」「なぜラーメンが酸っぱいのか理解できない」「口が痛くて辛さがずっと残る」「私の舌はこれを食べ物と認識しなかったらしい」……



《ムーサツプ》もすごい。「古い油みたいな匂い。味とは別に辛さがくる」「辛くて味がわからなくなってくる…」「一食食べると言われたら無理」といった感じ。

インドネシア

インドネシアは人口の八〇%以上がイスラム教であり、この人たちは豚の肉や脂などを食べることができない。そのためインスタントラーメンのパッケージにも、イスラム教の教えに従って適切な処理をしたという証明である「HALAL」マークが付いている。

日本で暮らすイスラム教徒のため、インドネシアからの輸入インスタントラーメンを扱っている店は結構ある。日本では韓国産やタイ産に次いで手に入りやすく、種類も豊富である。

インドネシアではインドフードという会社がインスタントラーメン市場の八〇九割を占めていて、そのブランド名「インドミー」はインスタントラーメンの代名詞となっている。

インドネシアのインスタントラーメンも伝統料理を模したものが多く。



《ミーゴレ》は、いわゆる焼きそば。「調理中、炊き立てのご飯の匂いがしたと思つたらカレー粉の匂いに変つた」「焦げた玉ねぎの匂い」「ごま油そのものみたいな味」と、散々。



《ソトミー》の感想はなんともすさまじい。「レモンとか木とか薬草みたいな感じ」「洗剤とかの化学製品の味が混じつたレモン」「レモンとミントと割りばしの味」「さわやかという表現を、不味さを表す言葉として使うとは思わなかった」……



《バソサピ》「旅館の畳の匂い」「少し酸っぱい系」「スナック菓子の匂い」「異様な匂いがしただけれど、ほかに強烈な物が多すぎたせいにかまだ普通」

インドネシアのラーメンは、これまでの国で最も日本人の口に合わなかったように思う。

今回の試食会の全体的な感想はどうだったのか。特徴的な感想を拾ってみよう。——「日本にいなながら日本の味が恋しくなつた」「外国に行けば一番大変なのは言葉かと思つていたが、味もあるのだと改めて思つた」「外国のインスタントラーメンが日本人からすれば不思議な味でも、外国人からすれば日本のインスタントラーメンも不思議な味なのかもしれない」「同じような麺や見た目でも味が全く違う、味に国民性という文化がにじみ出ている」

本当にその通りである。私たちは日本にいなながら、各国のインスタントラーメンを通じて異文化体験をすることができた。

この体験から得た教訓は、「世界には訳のわからないものが多い、やっぱり日本が一番だ」とは考えずに、「なぜこうなるのか?」と疑問・興味を持ち、その国々のバックグラウンドなどを理解していこうとする姿勢が大事だと思う。

最後に、この試食会に参加し

て思いもつかないような比喩表現を連発してくれた皆と、試食会を終えてげんなりしている私たちにアイスクリームをごちそうしてくれた編集長に感謝、感謝。あの例えとインスタントラーメンの風味、最後に食べたアイスクリームの味は、一生忘れたくても忘れることはできないであろう。

(まつした・さおり／文化資源学系一年)



木綿街道を歩く

故郷の小さな文化に触れて

矢野 都



■家の一階部分をくりぬいた階段通路。下りると「掛出」がある。

出雲市（旧平田市）平田町。そこが私の生まれ故郷であり、中学を卒業するまで生活の中心になっていた町である。田んぼと畑が点在し、旅伏山（たびふし）に見下ろされるような形で町は存在している。私鉄の一畑電鉄が通るほかは、大きな交通機関はない。

現在は物静かな、どこか時間がのんびり流れているような雰囲気がある。しかし、かつては松江藩の繁栄にも貢献した市場町のひとつであったという。船川という川で宍道湖と結ばれている平田は古くから舟運が発達し、物資の集散地となっていたのである。

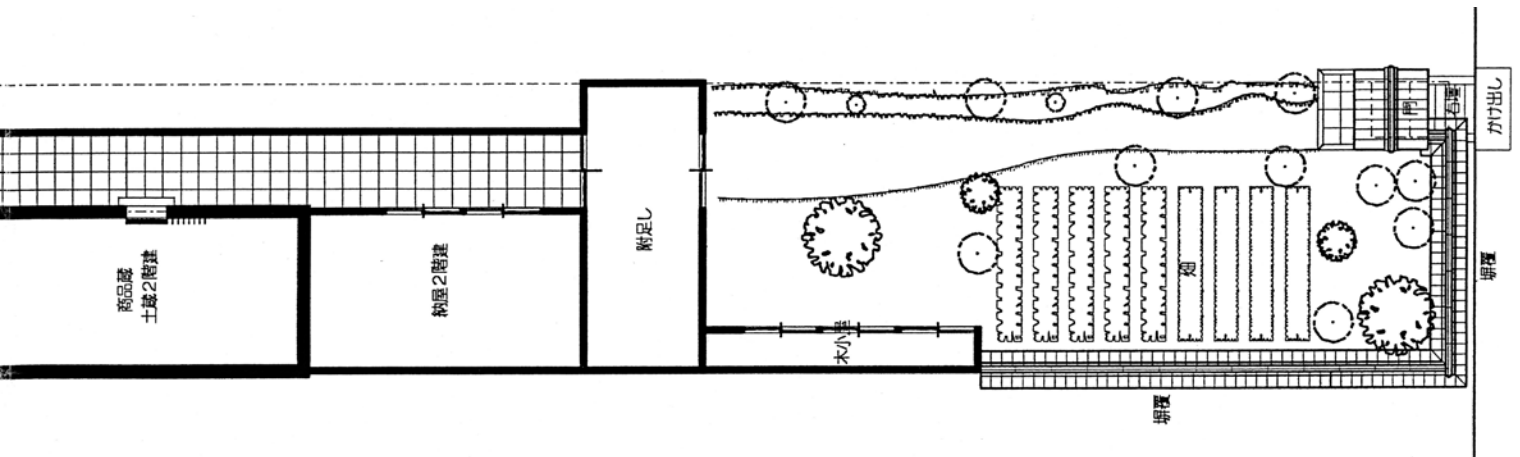
なかでも重要な物資だったのが木綿。周辺農村から平田に集まった木綿は船で船川を下り、宍道湖、大橋川、中海を経由し、さらにそこから陸路を使って大阪などに運ばれたとされている。

江戸時代から明治時代にかけての話である。近年、街並み保存に取り組む人々が、そんな活気溢れるかつての平田を現在に伝えようと、古い商家の残る船川沿いの一角を「木綿街道」と名付けた。

斜めの家

木綿街道とその近辺に建つ建物には、いくつかの興味深い特徴がある。

まずひとつ目は、道路に対して斜めに建っている家が多いことである。平田の町割り（町をつくるために土地を仕切ること）は戦国時代に行われたそうだが、のちに川たが（河川の付け替え）が実施され、それに伴って道路の付け替えが行われたのが原因と考えられている。





■（写真左上）小村邸のうすにわに架けられた開閉式の「橋」。（左下）小村邸の三段掛出。（上）三段掛出に下りていく階段。

前を通るだけでは分かりにくいのだが、少し通り過ぎたところで振り返るとよく分かる。川沿いに建つ家だけが軽くそっぽを向くような感じで建つて

いるのだ。反対側に建つ家々は、そんなそっぽを向く家々にきちんと正面から向き合っている。通りの雰囲気はとも穏やかで、何だか不思議な空間をつくっている。

長い「うすにわ」

二つ目は、その家々の造り。間口が狭く奥行きが深い建物を「うなぎの寝床」と呼んだりするが、木綿街道沿いにはこの言葉にぴったりの家が少なくない。下の図は「うなぎの寝床」の中でもひとときわ長かった昔の商家の図面である。この家はすでに取り壊されてしまつて存在しないが、玄関から裏手の方まで七十メートルもあったようだ。

これらの家には、細長い家を貫く異様に長い土間がある。当地の人々はこの土間のことを「うすにわ」と呼んでいる。漢字では「白庭」と書き、『広辞苑』では「農家の表入口に近い土間。

白を置いて米などを搗く」と説明されている。土間を一般に白庭と呼ぶのは方言のようで（ただし、島根県以外にもこの言葉を用いる地方はあるようだ）、出雲地方では「おしにわ」

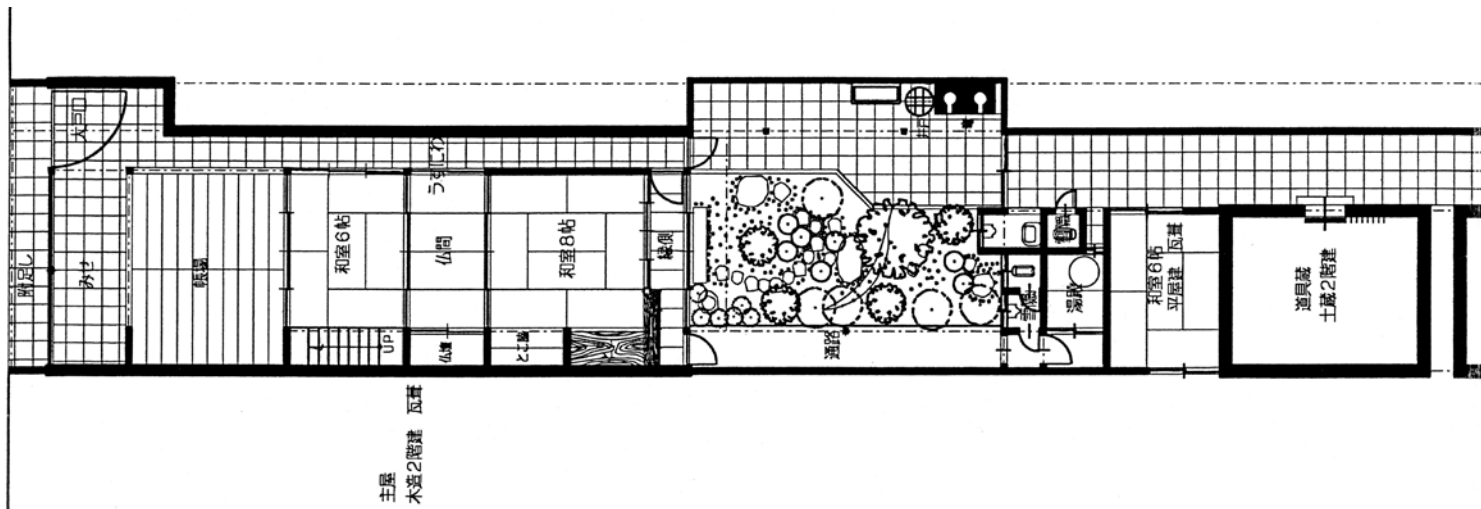
「おしのわ」とも呼ばれている。家の裏手に畑があるというのも、現在の住居建築のいろはからは、なかなか想像し難い造りで興味深い。

今回、取材で大変お世話になった木綿街道の会・会長の小村俊美さんのお宅は、現在もこの図面にあるような商家の造りを保っている。近年、内部の改装をされたそうだが、長い土間、きれいな中庭、裏手にある大きな蔵など、図面の家と様式がよく似ている。違う点と言えば「うすにわ」が建物の端ではなく中央を貫いていて、その両側に部屋があることだ。そのため、一箇所だけだが、左右の部屋を平らにつなぐための開閉式の「橋」が架けられている。反対側の部屋に行くのにわざわざ土間に降りて履き物を履かなくてもよいようにするための仕掛けだ。

「掛出」という存在

三つ目は、家の裏、つまり川側に、小さな船着場のようなものが点在していることだ。先の図面にも描かれているが、これは「掛出ひかだち」と言って、船川を物資輸送の船が盛んに行き来した頃、商家の裏の掛出は実際に船着場として使われていた。だが、掛出の用途はこれだけではない。

『日本国語大辞典』（第二版）によると、「掛出」は「外の方へ突き出して





■(写真上) 岡屋小路。(中) 酒持田本店の店内。左側に立てかけてあるのが「商売繁盛雙六」。(下)「ヤマサン」のマーク入りの屋根瓦。

作ること。また、そのもの」を意味する語であるが、島根県の方言として「川や池に作った洗い場」という意味も記されている。平田にある掛出は確かにこの用途目的のために存在していたようである。野菜や食器を洗ったり、洗濯物を洗ったり。聞くところによると、歯磨きをする人もいたというから驚きだ。

ところで、木綿街道には「〇〇小路」という細長い通路が家と家の間を縫うようにして通っているのだが、その先の民家の一階部分をくりぬいて掛出へ下りていく階段がつけられている所がある。岡屋小路がその代表例だ。なぜ、わざわざ民家をくりぬいてまで掛出へと道をつないだのか。それは掛出が人々の生活に欠かせないものだったからだ。

かつて岡屋小路の奥には長屋造りの借家があり、そこに住む人々は毎日こ

の小路を通過して掛出に行き、洗い物をしていた。いわば公共の掛出である。一部がくりぬかれた家はのちのちになつて建てられたものだそう、その当時はまだ掛出の需要があったことから、使用する人々が困らぬようと、わざわざこのような形で家を建てたのではないだろうかという話だった。

三段構えの掛出

現在残っている掛出はたいがい一段だが、先の小村さんのお宅の掛出は三段構造になっている。現在、三段の掛出を見ることができるのはここだけだそう。大きさは一段目が二m×二・二m、二段目が二m×一・三五m、三段目が一・八m×一・一mで、段差は約二十cmである。

小村家はかつては商家で、最初は染物屋、明治になってからは塩問屋を営

んでいたそう。当時、塩蔵として使われていた蔵が、今も外観はそのままの形で残されている。もちろん使用目的は変わり、今では物置として使っているそうだが、立派なものである。そしてその塩を船から荷揚げする際に、船川の水位の変化に対応できるようにと三段にされたのではないかという話であった。

船川は宍道湖とつながっている関係で、その水位は潮の満干や天候などによつて五十cmほど変わるらしい。最初の取材のときは三段すべてが水没しており(梅雨時の、豪雨の中の取材だったこともあるが)、一カ月後、改めて写真撮影に伺ったときも下の二段は水没していた。

驚きの組み合わせの山陰名産

木綿街道では、長い歴史を持つ商店

が今も多く商いをしている。そのお店をいくつかのぞいてみた。

西から木綿街道に入るとすぐ左手に変わった名前のお店が見えてくる。その名は來間屋生薑糖本舗。重厚な雰囲気漂う看板に、金字で「來間屋生薑糖」と書かれている。「生薑」に砂糖の「糖」。若い世代の中には、この意外な組み合わせに「え、何ソレ?」と思われる方もいると思うが、名前の通り砂糖に生薑を混ぜて固めた菓子である。

お店の外観は昔風だが、中は最近改装されたばかりでとても綺麗だ。商品である生薑糖は、一七一五年に來間屋文左衛門によつて考案されて以来およそ三百年、その製造方法は基本的に変わっていないそう。炭火で砂糖と生薑のしぼり汁を混ぜて煮込む。煮詰める時間や火から降ろすタイミングなど、長年の勘が物を言う部分も多い。夏場の作業場は四十度近くまで温度が上がり、その環境に耐えるのも一苦労だそうである。

また、生薑糖を作る上で材料にも強いこだわりを持っておられる。來間屋さんの生薑糖は、出西生薑という斐川町のごく限られた地域で栽培された生薑を使用している。この出西生薑、他の生薑と比べてその繊維がとて小さく、香りと甘みも製造過程で失われることがないという。思っていたよりも甘すぎず、生薑の風味がほんのり漂

う感じで、疲れたときなどにはすつきりできそうな、そんなお菓子である。生姜糖を詰めて売り出すためのパッケージも、昔からのデザインを変えることなくずっと同じものを使っておられるそう。そのせいか、そのパッケージを眺めていると、なんだかレトロな気分になってしまう。生姜糖は平田の特産品としてのみならず、昔ながらの伝統的菓子として、これからも味はもちろん、姿形も変わらないでほしいものだと思う。

昭和の雰囲気そのままに

來間屋生姜糖本舗を出ると、軒先にぶら下げられた大きな杉玉が目を引き店が見えてくる。酒持田本店だ。

杉玉というのは、その酒蔵で新酒ができた際に軒先に吊して、地域にそのことを知らせる役割があるという。さらに上を見上げると、軒先の瓦と雨樋に何やら文様のようなものが刻まれていることに気が付く。どうやらこれは、こちらのお店の商標「ヤマサン正宗」のマークのようだった。瓦とマーク部分を別々につくって、くっつけたものかと思ったが、実はそうではなくて特注でつくられた瓦だそう。

店の中は昭和で時を止めたような雰囲気だ。時代を感じさせる大きな時計、色褪せてはいるが立派な法被などが壁

にかけられている。そのすぐ脇には、ヤマサン正宗のマークが描かれた風格ある看板。そこに書かれている当時の店の電話番号は三桁だ。そしてその下には、古い木製のケースが鎮座している。かつて近所にあつた駄菓子屋から頂いたものだそう。

「商売繁盛雙六」という古い雙六も飾ってある。「昭和十年」につくられたもので、それぞれのコマには当時の平田の商店が描かれている。中心の上りのコマには酒持田本店、右下の振り出しのコマには先ほどお邪魔した來間屋生姜糖本舗の名前がある。当時からこの二店は平田を代表する商店だったということなのだろう。

それ、どんな味？

酒持田本店の斜向かいには醤油屋が



■「しょうゆソフト」を食べる取材スタッフ。

ある。名前は持田醤油店。酒持田の分家だとか。店頭にはなぜかソフトクリームのオブジェ。「どうしてお醤油屋さんソフトクリーム!?」と驚くのだが、店の入り口付近の「しょうゆソフトクリーム」という張り紙を見てとりあえず納得。

「え、待つて待つて!! 醤油とソフトクリーム?」と混乱しそうな方は、ともかく食べてみられることをお勧めする。冗談抜きで本当に美味しいのだ。見た目はほんのりとお醤油色がかったソフトクリーム。しかし食べてみると、そんなにお醤油の味が出張っているわけではなく、むしろその香りが程よい感じに口の中に広がるのだ。なんだか新しい和洋折衷という感じがする。もちろん、売られているのはソフト



■(写真上) 來間屋生姜糖本舗の店舗外観。(右下) 生姜糖づくりに使うかまど。(左下) 生姜糖を流し込む型枠。

クリームだけではない。手間ひまをかけてつくられたお醤油が多種類販売されている。ここはあくまでもお醤油屋さん。その醸造蔵は販売店の向かいに位置している。その入り口付近に立つだけで、随分と醤油の香りに包まれる。

私は今回の取材を通して、地元息づく文化と、それを継承し現代にまで残している方々の努力には頭が上がりなと感じた。そして同時に、やはりそれらは失われるべきではないと思つた。これからは普段の生活の中で何気なく触れている「小さな文化」を大切にしていきたいと思う。

(やの・みやこ/国文専攻二年)