

鉄にまつわる島根県内の伝承文学

わらべ歌・昔話・労作歌・伝説から

酒井董美

た手遊び歌である。これはアケビの花で遊ぶときの歌である。アケビは五月上旬から中旬にきれいな花をつけるが、色は赤、白、紫色などさまざまである。それを見つけた子どもたちは花から五つか六つの雌しべをむしって手のひらに載せ、この歌をうたいながら、一方の手で手首のへんをとんとんとたく。すると手のひらの雌しべは、ひよっこり起きあがってくるものが出る。「二つ起きたぞ」「おらは三つ」「みんな寝たままだ」。子どもたちはこのようにして楽しんでた。

わたしは伝承文学（民話・民謡・わらべ歌など）を研究しているので、その立場から、島根県内で知った鉄に関わりのあるような、そのような伝承文学である昔話、伝説、わらべ歌（手遊び歌）、労作歌を四点ほど紹介することにした。

わらべ歌（手遊び歌）

じいとばば えつと寝え
嫁は起きて 火い焚け
婿は起きて カンナ行け

——伝承者*仁多郡奥出雲町大呂*堀江利治
さん*大正五年（一九一六）生まれ——

昭和四十八年（一九七三）にうかがった

以前の子どもの世界では、自然の中にいろいろな遊びを見つけ、こうして愉快に遊んでいた。

ところで、この歌は仁多郡奥出雲町でうかがった。タタラ（踏鞴）製鉄の盛んであったこの地方では、以前はカンナ（鉄穴）流しが盛んに行われていた。これは山肌に強く水を吹きかけて土砂を流し、

砂鉄を採るのであるが、同じような子ども遊び歌にもそのような労働の存在が投影されていた。鉄に関係のあるわらべ歌ということで、ここに紹介したが、子どもの世界にも地域の特徴が出ているのである。そしてどうやらこの種類の歌は、まだ鳥取県では見つかっておらず、島根県下でも出雲地方の山間部に限って伝承されているようだ。

じいとばば 寝とれ
嫁は起きて 火を焚け
婿は起きて 里へ行け

——伝承者*雲南市木次町大原*山本百合子
さん*大正十四年（一九二五）生まれ——

わたしがこの歌を教えていただいたのは、平成五年（一九九三）に島根県教育委員会と建設省が行った尾原ダム周辺歴史民俗資料調査のおりだった。同様に昭

和六十三年（一九八八）の志津見ダム周辺歴史民俗資料調査のときにも飯石郡飯南町志津見で山毛ツヤ子さん（大正五年生まれ）から次の同類を聞いている。

じいとばあは 寝とれ
嫁は起きて 火を焚け
婿は起きて 里へ行け

けれども驚いたことには、はるか離れた九州に仲間が存在していた。長崎県南高来郡口之津町の次の歌である。

じいとばあは寝とれ
嫁ごは起きて
茶わかせ

これは柳原書店発行の福岡博・黒島宏泰著『佐賀長崎のわらべ歌』（日本わらべ歌全集二十四巻）に出ており、以下の

説明が添っていた。「にしきぎ科の常緑灌木、^{まどき}榎（じとばの木）の赤い実を三つとって、手の中で振る時にうたう。二個が一緒になり、一個が別になった時、二個が爺と婆で一個が嫁で、早く起きてお茶をわかしているという。三個一緒の場合は、まだ寝てるとして、もう一度うたう。」

はるか離れた意外なところではあるが、こうして親族関係の歌は伝えられているのであった。

ただ、タタラというような製鉄に関わりのある手遊び歌の存在は、奥出雲町だけのものである。

昔話「金屋子さんと鍛冶屋さん」

昔、鍛冶屋さんがあった。

旅人がその鍛冶屋へ行って、「泊めちゃんさらんか」言ったら、

「これには親父が死んで、まことに騒動しとるとこだけえ、泊めてあげたいが、それはできません」と言う。「そいじゃあ、も一軒先へ行ってみようかい」と旅人が一軒先へ行って宿を頼んだら、

「これにや子が産まれたけえ、人を泊める場じゃありませんけえ、よそへお願いします」。こう隣の家でも断わられた。

「はあ、そうかな。そいじゃあしかたがないけえ、鍛冶屋にや親父が死んじやあおるが、泊めちやろう言うてももうたけえ、そこで泊まらしてもらおう」言うて、旅人がそこへもどって泊めてもらったと



いう。

実はその旅人は金屋子^{かなやぶ}さんだった。そのようなわけで金屋子さんというもののは、昔から産まれ日は嫌いだ、死に日は好きだというんだげな。

——伝承者*邑智郡美郷町都賀本郷*高橋ハルヨさん*明治三十五年（一九〇二）生まれ

昭和四十九年（一九七四）にうかがった昔話である。

「金屋子さん」は「タタラ」の神さん

出産に遭ったら男子出生の場合は三日間、女子の場合は七日間たたら場へ出ることはできなかった。だから出産が近づいたとみると、たたら職人はたたら場に寝泊まりした。家人もまた産後男子は三十一日、女子の場合は三十三日の初参りがすむまでは、たたら場へ近づくことは禁ぜられた（六五―六六ページ・牛尾三千夫氏執筆部分）とある。

この話はこのような信仰が基盤となつて成立したと考えられる貴重なものである。

労作歌「タタラ打ちの歌」

たまのナアお客にアー 何事ないが
ア、たててナア 見せましよ
アー金花^{かねはな}を

タタラ打ちには ア、金屋子^{かなやぶ}さまの
金のナア御幣がヨー アー舞い遊ぶ

——伝承者*仁多郡奥出雲町大呂*嵐谷忠一さん*昭和三十九年（一九六四）当時五十四歳——

わが国では現在、タタラ製鉄は、特別に「日刀保たたら」として行っている仁多郡奥出雲町を除いて、どうやら過去のこととなつてしまった。

それでも島根県では、かなり最近まで、このタタラ製鉄が行われており、雲南市吉田町の田部家や仁多郡奥出雲町上阿井の櫻井家、同町八川の絲原家などは、そ



のようにして栄えていた。
このタタラの神様については、いろいろな言い伝えがある。

鳥取県日野郡日南町印賀では、金屋子さんが天降ったさい、犬に吠えられ鶯を

伝って逃げたが鶯が切れたので犬に噛まれて亡くなった。雲南市吉田町菅谷では鶯の代わりに麻苧あさおに絡まって亡くなった。奥出雲町阿井では鶯が切れたが、藤につかまって助かった、そんな訳でタタ

ラの作業所に犬を入れず、タタラの道具に麻苧を用いない。また、桂の木は神木なのでタタラで燃やさないとされている。

ところで、タタラ作業であるが、手遊び歌のところでも触れたように、以前は「カンナ流し」が行われていた。これは川の上流の山肌から、鉄を含んだ土砂を流すことをいう。そうして下流ではそれを集めて、火を加え、純粹の鋼を作り出したが、これには三日とか四日を要した。これを一代ひとよと称していた。また、フイゴで風を送りながら作業をしたが、それに合わせてうたわれた労働歌が、このタタラ歌である。詞章は七七七五の、いわゆる近世民謡調であり、多くは他の民謡からの転用歌といえるようだが、中には独自の歌も存在していた。ここに挙げた二つの歌がそれである。

最初の歌の意味はお分かりのことと思う。「金花」というのは、もちろん、火花のことであるが、熱した鉄から出る火花を、客に見せて仕事に精を出しているタタラ師の心意気を誇ろうというのである。また、次の歌にある「金屋子さま」は、タタラの神様である。安来市広瀬町西比田には、金屋子神社があるが、この神を祭った神社として知られている。

伝説「出雲型武蔵坊弁慶」

西塔武蔵坊弁慶といえは、鎌倉時代の豪傑で、薙刀なぎなたを取っては天下無敵、源義

経に常に寄り添って彼を助け、奥州平泉で立ち往生を遂げた人物として知られている。

ところでこの弁慶は、松江市長海町で生まれ、さらに青年時代までを出雲地方を舞台として生活していたという伝えが、昔から当地方に残されている。

実際、調べてみると東の安来市から、松江市（旧・島根町、旧・玉湯町、旧・宍道町、旧・八雲村を含む）、出雲市（旧・平田市を含む）などにわたっている。

全国に目を転じると、弁慶伝説は東北地方から九州地方に至るまで広く認められるが、出生時から伝えられているのは、島根県の他に和歌山県田辺市以外にはないようである。

さて、一般的に弁慶の一代記としては、室町時代の中ごろ著された『義経記』の巻三に詳しく、これによると父は紀州熊野権現の別当の弁しようで、熊野参詣に来た京都の高貴な方の姫君を奪って妻とし、その姫君が弁慶の母ということになっている。そしてこの弁慶の母は二位大納言の姫君で、もともとは右大臣の奥方とされている。

しかしながら、出雲地方にあつての弁慶は、『義経記』型とまったく異なった伝承を持ち、少なくとも江戸時代には広く知られていたと思われる。それは享保二年（一七一七）に成立したとされる黒沢長尚編『雲陽誌』や延享（一七四四）寛延（一七五〇）ごろ松江藩士の柳生軒虎千が著した『出雲鞆』に詳しい。

それでは出雲地方型弁慶伝説とは、どのような内容だったのだろうか。『雲陽誌』を中心に述べてみたい。

■母は紀州・田辺の人

弁慶の母、弁吉は、紀州田辺（現在、和歌山県田辺市）の誕生という男が熊野権現に祈って授けてもらった娘だったが、容貌が醜かったためか、二十歳になっても結婚相手に出会えなかった。悲しんだ両親は、出雲の国の結びの神（安来市西松井町の出雲路幸神社のことか）に祈って良縁を得させようと考えた。そして彼女は久安三年（一一四七）六月、出雲の国へ出発した。

彼女は神のお告げに従って、枕木山の麓の長海（松江市長海町）に行き、三年目の春、山伏に姿を変えた夫の天狗と出会う。山伏は、「百世の契りだよ」と桃の花を一枝渡して空中に帰って行った。

彼女は身ごもり、つわりになつたが、なぜか鉄を好み、家々にある鍬を盗んできては食べ続けた。そして九鍬目を食べ終わり、十鍬目を食べていたところ、里の子どもに見つかつたので、彼女は鍬を半分ばかり残してしまつた。鉄に関わりのある点はここだけだが、この部分があることから、ここに取り上げた次第である。せっかくなので出雲型弁慶伝説の続きを述べておく。

さて、弁吉は、身ごもって十三カ月たった仁平元年（一一五一）三月三日、一人の男の子を生んだ。それこそいうまでも

なく後の弁慶その人だった。

■弁慶の誕生

誕生したばかりの弁慶は、既に髪は長く、歯も二重に生えそろつており、左の肩には「摩利支天」、右の肩には「大天狗」の文字が刻まれていた。さらに顔の色は黒く、しかも肌は普通の人間のそれとは違い、鉄になつていた。ただ、母が鉄を少し食べ残したからか、喉のところの四寸四方だけは普通の肌になつていた。

ここ長海町には「弁慶生湯の池」や「弁慶の立石」が残されている。また長見神社には、弁慶が記したとされる「弁慶願状」が社宝となつている。

さて、子どもの弁慶があまりいたずらがすぎるので村の人々に憎まれ、お母さ

んがこらしめのため、彼を中海にある近くの島へ捨てた。現在「弁慶島」といわれているところがそれとされる。このとき彼の前に父の山伏が現れ、武術を教えた。

■鰐淵寺などで修行する

中海の小島から対岸に渡つた彼は、近くの枕木山にある華蔵寺（松江市）や、福原（松江市福原町）の澄水寺、鰐淵寺（出雲市平田）の三カ所で修行に励んだ。今でも鰐淵寺には「弁慶硯の水」や「弁慶の自画像」などが残されている。

あるとき、師の使いで大山寺へ行ったことがあった。そのおり、大山寺の僧が、「一夜のうちはこの釣鐘を持ち帰るならあげる」と言つたので、鰐淵寺の釣鐘に

よいのがほしいと思つていた彼は、それを持ち帰つた。釣鐘の銘は「寿永二年五月十九日伯耆国大日寺上院鐘」とあり、この鐘は現在、国の重要文化財に指定されている。

その後、弁慶は鍛冶屋の叔父に雑刀を作つてもらつて京へ上り、義経と運命的な出会いをすることになる。

それにしても、このような弁慶伝説が島根県の出雲地方に広く残されているのは不思議だが、弁慶の修業したとされる寺院が修験道の盛んな天台宗に、伝承の理由が秘められていると思われる。

現在、出雲市平田では毎年五月五日に鳥取県の大山寺から一〇キロ離れた平田までを弁慶の姿をして歩く「弁慶うおーく」や「弁慶祭り」が開かれているので、学生諸君もふるって参加してみてはいかがだろうか。

以上でそろそろペンを置こうと思う。

古くから県下に伝承されている話や歌であるが、鉄に関わりのあるものとして、タタラ製鉄に関係のある子どもの手遊びのときにうたうわらべ歌、大人たちのタタラ作業のりの労作歌、そして昔話としての「金屋子さんと鍛冶屋さん」。また母親がつわりで鉄を食べるとした奇想天外で愉快なモチーフを持つ弁慶伝説などがあるのである。

（さかい・ただよし／総合文化学科非常勤講師・出雲かんべの里館長）





鉄と楽器



白川 浩

楽器にはさまざまな素材が用いられている。動物の皮や骨、木材や植物の実とか種、土器・陶器、金属、ガラス、プラスチックなど、私たちの生活を形づくるほとんどの物が楽器の素材に利用されてきた。古くは三万年前の木片から現代の電子楽器まで、実に文明と音楽は密接に繋がっていることを今更ながら思う。

楽器には、本体あるいは部品になんらかの金属が使われている。全ての楽器というわけじゃないが、そういう楽器は多い。管楽器や打楽器では本体や部品に、弦楽器では弦と部品に、鍵盤楽器ではピアノの弦や構造部品そしてパイプオルガンの管などに、リードオルガンやハーモニカやアコーディオンでは振動発音体であるリード部などに金属が利用されている。ところが「鉄」を使っているかとなると、これが意外と少ない。

管楽器の素材は銅と亜鉛の合金である真鍮≡黄銅が主だ。フルートでは黄銅に金や銀を混ぜてより音色にこだわった高級品もある。柔らかく伸びのある音になるらしい。鉄琴類も真鍮。シンバルや銅鑼の類は銅と錫と一部では銀も使う。島根県立短大松江キャンパスに美しい響きで時を告げるカリヨンの鐘は銅と錫の合金からなる青銅製だ。

ヴァイオリン弦の素材は鉄、アルミ、銀。ギター弦にはナイロン、ガット（羊の腸）の他にスチール弦があるが、これは硬くて鋭角的な錆びた感じの独特な渋い響きを出す。



というわけで一般的に身近で広く知られている鉄素材の楽器はということになると、ずばりトライアングルとピアノとアコーディオン・ハーモニカに絞られるだろう。(筆者弁々あまり身近とはいえないがラテン楽器にスチールドラムがある。今のところ他に気がつかないが、ひよっとしたらとんでもなく身近な楽器があるかも知れない。)

●トライアングル

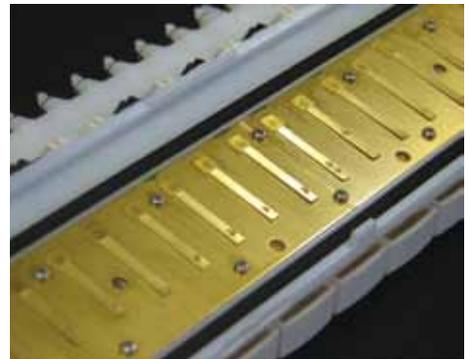
トライアングルはご存知のとおり、一本の金属棒を三角形に折り曲げただけのものだ。これは真正正銘、鋼鉄製の楽器！ シンプルの極みともいへべき楽器だが、打点部によって音色が微妙に変化するし、支えた側の手の平で握ったり開放したりすることも音色に変化を与えることのできる奥の深い楽器だ。

ジャズギタリストのパット・メセニー

の代表曲「James」では、バックで軽妙にリズムを刻むトライアングルが曲全体に心地よい彩りを与えている。単にチーンと打つだけでなく、いろいろな鳴らし方を是非とも試してほしい。子供達がトライアングルあそびでいろんな音を出して夢中になって楽しんでくれたら素敵だなと思う。なお、プロ仕様の高級品には両端が特殊な形状をしたものもある。

●アコーディオン (バンドネオン) とハーモニカ

この二種類の楽器の心臓部であるリードは鋼鉄製。細く薄く裁断された鉄片が、吹き込まれた空気により振動して発音する。この空気の速度と量に応じて音の強弱や音色の変化が生まれる。リードという鋼鉄製の薄片が人生のメロディを豊かに語ってくれる。強さとしなやかさを兼



■鍵盤ハーモニカ内部のリード。

ね備えた鋼の性質を利用した楽器といえる。

●スチール・リード

サキソフオンのお話しを。ジャズサキソフオン奏者のジャッキー・マクリーンがピアノのマル・ウォルドロンの名盤「レフト・アローン」で吹いている音を是非聴いてほしい。通常、サククスは葦製の一枚リードを歌口に固定して吹く。馴染みの音色である。が、マクリーンは葦の代わりに鉄製のリードを使った。手元に確かな資料が無いのでいささか心許ないが、記憶ではブリキ片のようなものをリードにすることを思いついた最初のプレイヤーだったような気がする。

曲目は女性ジャズシンガーのピリー・ホリデイ晩年のピアノリストだったマル・ウォルドロンが彼女の死を悼んで書いた曲。マクリーンのスチール・リードの音

色は、それ以外の言葉や音では表すことのできないウォルドロンの深い慟哭を切々と歌っている。

●ピアノ

ピアノは筆者が専門とする楽器で、付き合いは五十年になるうとして。部品の数は約八千個で鉄、木、人工象牙、皮、フェルトなどの素材から成る。ピアノはイタリアの楽器製作者クリストフォリによって十八世紀初頭に誕生した。当時のピアノに鉄はまだ使われていない。だから現代のピアノの重量とは比較にならない軽さだった。

弦は針金とかガットに鉛を溶かしたものだもので、前身であるチェンバロやクラヴィーアと同じものを使用した。第一号ピアノの鍵盤数は四十五鍵。すなわち現代ピアノの約半分のサイズで、したがって弦の張力もそれほど大きくはなかった。

ピアノの発明には音楽上重要な必要性があった。チェンバロはタッチによって強弱の変化をつけることが出来ず常に一定の音量しか出なかったため、これが場合によっては非常に騒々しく感じられた。一方クラヴィーアはタッチによって強弱や音色の変化が可能なのだが小さな音しか出ず、小さな部屋でせいぜい数人で楽しむのが限界だった。その両者の利点を兼ね備えた鍵盤楽器としてピアノは誕生した。

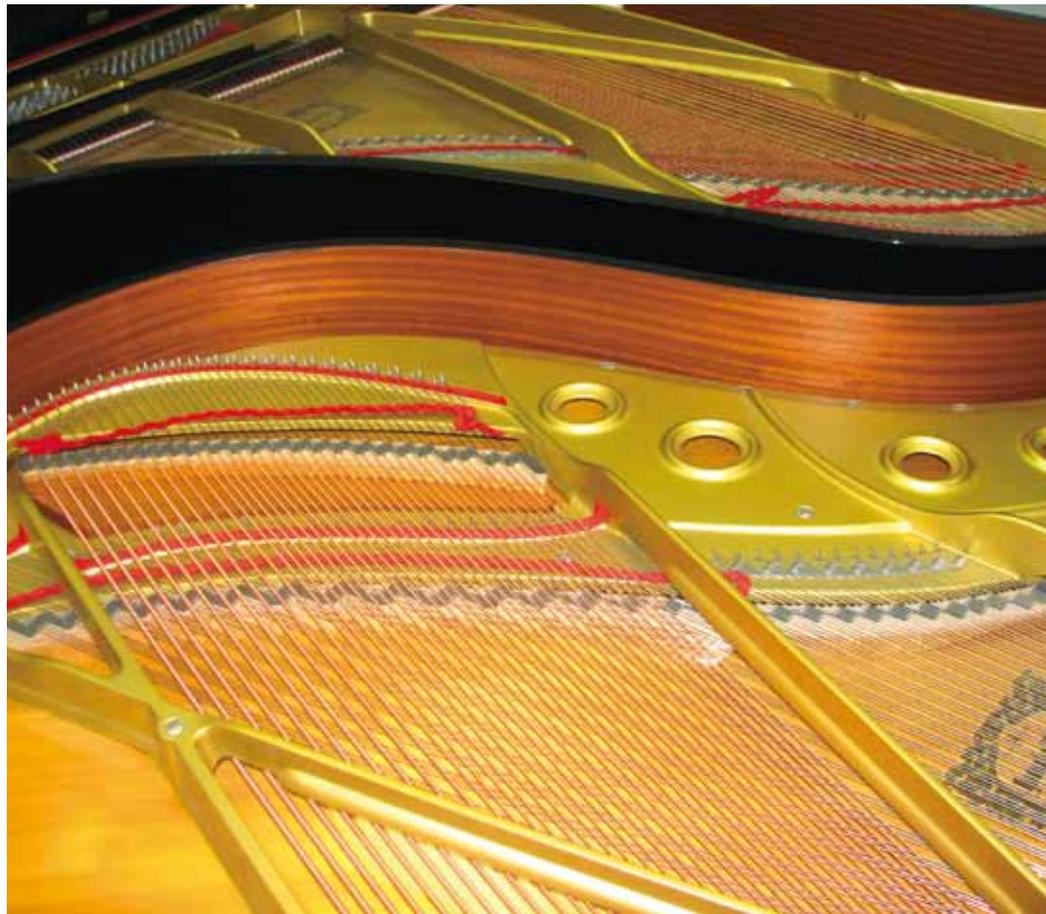
その後百年の間、ハイドン、モーツァ

ルト、ベートーヴェンら作曲家兼演奏家である彼らの音楽的な求めに応えるべくピアノの音量も鍵盤数も増えていくが、ここに大きな障壁があった。強度不足である。弦の本数と張力の増加に伴う総張力の増大は、それまでの木枠と弦留めピンでは耐えきれないことを意味した。要するに楽器製作者がより大きなピアノを作るうと弦を張っている途中で、弦に引張られた木枠が音を立てて内部に向かってグシャリと潰れてしまったのだ。

この問題は産業革命後に解決する。ちなみにピアノの鍵盤数は、十八世紀後半モーツァルト時代で六十一鍵、十九世紀前半ベートーヴェン三十歳の頃は六十八鍵、そして十九世紀末に八十八鍵となり現代に定着している。十九世紀は、ベートーヴェン、シューベルト、ショパン、リスト、シューマン、ブラームス、ドビュッシー、ラヴェル、チャイコフスキー、ラフマニノフらによりピアノ音楽の百花繚乱期となったが、彼らの出現と製鉄の進歩は分けることができない。

ピアノメーカーでは、ブロードウッド、エラー、プレイエル、ベーゼンドルファー、ベヒシュタイン、スタインウェイ等が次々とピアノを改良し名器を生み出し、作曲家達は愛用のピアノに向かい着想を五線に記した。

現代ピアノ八十八鍵に張られている弦の数は約二百五十本。一本のピアノ線には七十〜八十キロの張力がかかっており総張力は二十トン前後に及ぶ。鉄と炭素



の合金である炭素鋼がピアノの弦に導入されたのは十九世紀末になるが、最大の利点は断線しにくいことだろう。

ピ アノの弦は一本ずつ真つ直ぐに張られているわけではない。弦の張り方は音域によってさまざまで、向こう側のピンに引掛けてUターンさせる、手前の金属駒に乗せて引き下げる、さらに手前のピンでジグザグに曲げたり、上

側の金属フレームから下に押し下げたりして張られている。これは精確で狂いにくいピッチ（音の高さ）と良質な音色を得るために必要なプレッシャーだ。

そして打鍵によって、木と硬質フェルトで出来たハンマーがガンガンと打弦する。そういうわけで金属疲労が限界に達して断線することが時折ある。たいがい練習中に起きるのもすぐくびっくり

する。夢中で弾いている時に突然バシン！と切れる。破裂音に似た大音量がする。静かに弾いても切れる時は切れる。断線した弦をペンチで外しながら、おつかれさん、という思いが湧く。そういうとてつもない圧力と張力が、極小から極大までの音量変化を可能にし、加えて多彩な美しい音色と響きを生み出す土台となっている。

こうした張力を一手に支えているのが鉄製フレームの存在。十九世紀初めにピアノに導入されて以後百年間で進化を遂げた。初期のものは鉄骨を組んだものだったが、一八二五年以降は铸件一体フレームが主流となっている。その製鉄・製造過程や铸件形状はメーカー独自のものがあ、張力を支えると共に楽器の個性的な音色にも大きな影響がある。

どういことかという、弦の振動音に共鳴するのは共鳴板や木枠だけではなく、フレームもまた共鳴している。それらの共鳴音が融合した音響が楽器固有の声ということになる。よく耳を澄ましてピアノの声を聴くと、その「鳴り」の成分には確かに金属的な響きが含まれていることに気づく。

人の声質が違うように、ピアノの声質もまた違う。ピアノに向かい、ドアをノックする要領でフレームを叩いてその音質を確かめることは、初対面のピアノとの欠かせない挨拶のひとつでもある。

（しらかわ・ひろし／保育学科教員）

出雲弁保存会会長

藤岡大拙先生に聞く



小林麻里

んたし、めんたし」という言葉ができたんだと思うよ。

「くわじ」が通じない!!

小林 藤岡先生の出雲弁おもしろエピソードありますか？

藤岡 そうだね。高校を卒業するまで自分は島根県から出たことがなくて、大学生のとき初めて京都に住んだときのことだけど。当時住んでいた下宿先の近くで火事があった、自分は「くわじ（火事）だ！」って言うてるんだけど、そのとき一緒にいた福井県出身の友達には「くわじ」が通じなくてね、本当にショックな出来事だったなあ。

小林 それで劣等感を持ったんですか？

藤岡 いや。みじめな気持ちにはならなかったね。でも、京都に居るときは、なるべく関西弁を使うようにしていたね。それは、島根に帰省したときにみんなに関西弁を自慢したかったんですわ。「そうや」とか「あかん」とか「おおきに」とか。でも、やっぱり島根に帰ると出雲弁がでてしまいますわ。関西弁は半日も持ちませんでしたわ。当時の僕は出雲弁を卑下していた。

小林 でも今は出雲弁保存会の会長。いつごろから考えが変わったんですか？

藤岡 三十代半ばで考えが変わったね。慣れてきたこともあったかな。それでも出雲弁をことさら使おうとは思わなかったね。それが昭和六十年ごろに出雲弁シンポジウムをしよう！ってことになって

小林 いきなりですが、先生は出雲弁の良いところってどんなところだと思われませんか？

藤岡 語り口が優しいところが良いところかな。出雲弁は相手の気持ちを考えた言い方でとてもやわらかい。どうして出雲弁がやわらかい口調になったかって？それはね、出雲の国は昔とても閉鎖的だった。都会と違って近所の入れ替わりが激しくないため付き合いが長く濃くなる。だから喧嘩や問題ごとを起こしたくない。となつて、語り口が相手を考えたと優しい語り口調になったんじゃないかな。

小林 では、出雲弁の良くないところってどんなところだと思っておられますか？

藤岡 あいまいなところかな。相手の気持ちを考えた言い方が、逆に相手にはつきり伝わりにくくしているところ。出雲

出雲弁保存会会長の藤岡先生に出雲弁のお話を聞きました。先生は島根女子短期大学学長などを歴任され、現在は荒神谷博物館館長を務めるなど、多方面で活躍されています。取材は荒神谷博物館で行いました。



ね。そのときのメンバーが金田一春彦さん、合銀の深野和夫さん、松江市奥谷町の田原神社の宮司さん、自分だった。

参加費の資料代が五百円にもかかわらず千二百人収容の県民会館ホールがいっぱいになった。当時千二百人っていうと有名なアーティストでも集めるのが大変な数だった。また、そのときに方言反対派を映像で流す予定だったけど、反対派の人が見つからなかった。このシンポジウムがきっかけで方言を大切にしようという大きなうねりが来たと思っただね。

出雲弁の知名度はほとんどない？

小林 出雲弁の知名度って、今どのくらいあるんですか？ 私は、テレビの影響で全国的に出雲弁の知名度はあると思うのですが。

藤岡 そうはいつてもほとんど知名度はないね。

小林 先頃放送されたNHKの朝の連ドラ『だんだん』の出雲弁への影響ってどんな感じですか？

藤岡 今のところは少しずつだけど、出雲弁が全国的に知られるようになってきているね。でも、それは一時的なものだから、『だんだん』の放映が終わったらまた知名度はもとにもどるかもね。

小林 『だんだん』を見ていて、違和感を持ったところはありますか？

藤岡 聞いていて全体的に発音が違うかな。もちろん『だんだん』も違うね。でも、他県の人にいきなり出雲弁を話せといっても完璧に話せるはずがないから、しかたがないよね。

でも、出演者で年配の女優さんは、とても上手に出雲弁を話していたのに驚いたよ。あとは、発音以前に出雲弁の使い方が間違っているね。たとえば、主人公がよく使う「そげかね」。使うのはいけど、目上の人に対しても使っている点が駄目だね。目上の人に対して用いるときは「そげですかね」が一般的だね。

小林 では、「だんだん」という出雲弁は、全国的に知られているのではないのですか。

私は出雲弁を詳しく知っているわけじゃないけど、でも、「だんだん」は全国区だと思っているんですけれど。

藤岡 これも残念なことに有名ではないんだね。なぜかという、昔、西日本全体で「だんだん」を使っていて、標準語などの普及によって次第に使われなくなったんだ。閉鎖的だった出雲には現在まで残ったが、鳥取・愛媛・高知・熊本などでも現在もまだ残っていて、県外の

人が「だんだん」と聞いても、イコール出雲弁とはつながらないからだよ。

小林 藤岡先生自身、出雲弁のPRとして何かしとられますか？

藤岡 あんまりしてないね。でも、県外での講演とかでは、なるべく出雲弁を使うようにしているよ。相手に伝わる程度の出雲弁だけだね。

きっかけは居酒屋

小林 先生が会長を務めておられる出雲弁保存会の構成員はどうなっていますか？

藤岡 保存会といっても長と副しかないし、規約もない。初代出雲弁保存会の会長は木幡吹月さんという人で、二代目は神田加露さん、そして三代目が自分。もともと出雲弁保存会は、木幡さんが飲み仲間とお遊びで作られたものだったらしい。自分は長になるつもりはなかったのに、木幡さんの息子さんに頼まれて、東本町の居酒屋でおごってもらったのが運の尽きで長をおしつけられたんだ。

その保存会が今では町、村単位で作られるようになった。それが「宍道出雲弁保存会」と「斐川出雲弁保存会」ですわ。この両保存会には、ちゃんと会員もいるし、会則もあるんだ。

小林 出雲弁保存会としての出雲弁PRはどんなことをしとられますか？

藤岡 出雲弁関連の本を出版しているよ。あと講演会かな。

そうだ。CDやDVDに出雲弁を録音し、販売もしているね。そのとき、出雲、斐川の人たちの発音を参考にしたら、松江地区などの人から「発音が違う」とのクレームがあつてね。

ほかに、以前にある新聞社が出雲弁カルタを作ったときにその読み手をなぜか、仁多郡出身の女性に頼んだらしい。しかし、これに対しても「発音が間違っている」とたくさんクレームが新聞社によせられてね。やっぱり、これが正しいという



出雲弁はないんだよ。

でも、この経験を生かして各地でCD、DVDを作れば、いろんな出雲弁の発音を知ることができて面白いと思うよ。あと、出雲弁保存会では『出雲弁見立番付』の新しいものを作ろうとしている。『出雲のことば早わかり辞典』には、本当に出雲でしか伝わらない言葉を載せているよ。

出雲弁保存会以外でも、さまざまな活動をしています。『しやこ大会』というのもあるんですわ。これは、出雲弁で寸劇をやりあうもので、これがきっかけで出雲、斐川では出雲弁への関心が高まってきましたんですわ。ほかにもICV(出雲ケーブルビジョン)では、「おんぼらと出雲弁」というのを放送していて、これも出雲弁で寸劇するっていうコーナーだけど、僕はこの寸劇で出てきた内容を解説したり



していますわ。

宍道の保存会では、毎年お正月に出雲弁のスピーチコンテストを開催しているんだ。それに、この保存会では出雲弁の単行本も出している。

小林 ちなみに次期出雲弁保存会会長の候補は決まっていますか？

藤岡 今の副会長の小林忠夫さんが次期会長かな。

小林 私たち若い世代が出雲弁を話すだけでも、出雲弁の保存につながりますか？

藤岡 十分だね。最近の若い人たちはメディアの影響で標準語を話す人が多から、出雲弁を話すだけでも十分だよ。

出雲弁の中心は？

小林 今、出雲地区と石見地区の境に住んでいる人たちの方言の違いも調べているんですが、先生はどのように違うと思いますか？

藤岡 それは、ぜんぜん違うはずだよ。境の大田は昔、幕府の領地だったため、基本的にあまり出雲弁を使わず、使っていたとしても、だいぶ違うのかもしれないし。飯南も昔、備後国と交流していたから、やや方言に広島弁が残っているかもしれないね。でも、時間があれば実際にそこに行つて、その土地の人と話してみるといいかもね。そのときは、音声を録音するのも忘れずにね。

小林 安来は出雲弁ですか？ 安来の友達と話していても違うなって思うこと

がよくあります。たとえば「だへん」とか。

藤岡 出雲弁だと思うよ。雲伯方言のひとつといったほうがいいかな。安来は伯耆弁と出雲弁が融合した言葉ですわ。

小林 出雲弁の中心はどこだと思いますか？

藤岡 平田が中心だといわれているが、定かではないね。

小林 先生は出雲弁検定の参考本を出版されているのですが、出雲弁検定はいろいろ試験があるのですか？ ぜひ、受けたいです。

藤岡 詳しく決まっていな。でも、将来的にはやりたいと思っていますわ。

小林 ずばり先生の将来の出雲弁についての野望は何ですか？

藤岡 出雲弁を標準語にすること！今の標準語は相手の話を横取りしたり、いわばディベートのようなところがある。そこで、おんぼらとしている出雲弁をみんなが話すことで、乱れた世の中が直るのではないかと思っておるんです。あと、標準語はいつでもしゃべれる。だから出雲弁を大切にしていきたいね。

藤岡大拙先生は『出雲人』を執筆された方で、出雲人を「暗い、内向的、社交下手、消極的」などと表現しておられたので、もし先生が(先生のおっしゃる)出雲人だったらどうしようと思ってしまうのでした。しかし、実際にお会いするのが嘘のように楽しくインタビューする



ことができました。

また、インタビューの合間にも私の地元(掛合町)の話で盛り上がりつつあり、楽しいひと時でした。私も小さいころから出雲弁を話しているし、出雲弁がとても好きなので、これからも出雲弁を大切にしていきたいと思えます。

(こばやし・まり/文化資源学系二年生)





山陰 ご当地バーガー 大試食会

山口香奈



最近よく耳にする「ご当地」という言葉。ご当地キャラクターや、ご当地ソング等のご当地ものが各地でブームを巻き起こしているようです。そして私たちが目をつけたのが「ご当地バーガー」。『のんびり雲』恒例となった大試食会もこのご当地ブームに便乗し、山陰両県のご当地バーガーをできる限り集めて食べてみようではないか!ということに決定しました。興味本位で始まったこの企画。しかし、ジャンクフードの代名詞といっても過言ではないハンバーガーが、「ご当地もの」としてどれだけ華麗な進化を遂げているのか、私たちがその魅力に引き込まれていく日もそう遠くはなかったのです……。

ハンバーガーと聞くと、ほとんどの人がファーストフードチェーン店を思い浮かべることでしょう。そこでは安く手軽に、全国どこでも同じようなハンバーガーを食べることが出来ます。しかしご当地バーガーはその地にしかないものです。その地でとれた食材に職人のこだわりをプラスし、ネーミングにも工夫がこらされ、地域の独自性を生かしたものに仕上げられています。そして地産地消を促し、町おこしに一役買っているようです。

本来、作りたてを食べるのが美味しいとは思いますが、移動距離や授業時間割の都合上、買ってから三、四時間経ったものを試食することになりました。メン

バーは約十人で一個を三等分または四等分に切り分けて食べました。切る際にソースが溢れ出たり、トマトが滑り落ちたりと、残念なことになってしまった。試食バーガーもあるのでご了承下さい。試食会は一回に二、三種類ずつ、計六回行いました。



包装紙に包まれた
ご縁バーガー

ひかわご縁バーガー
 価格：500円
 材料：天然酵母・国産小麦のパン
 国産牛と豚の合びきミンチ
 トマトケチャップ、トマト
 出西しょうが、トマト
 ニンニク、タマネギ、レタス等



ひかわご縁バーガー

これからのご当地バーガー大試食会の成功を願い、縁起を担いで最初に食べたのがこのバーガーです。これは町内産の食材を使った料理コンテストをきっかけに考案され、島根県斐川町の道の駅「湯の川」で販売されています。恋をイメー
 ジしたハート型の外観に加え、味も恋愛の味を表しているそうです。隠し味には

斐川町特産の出西しょうがを使い、さわやかな辛味と香りを際立たせています。

まず、袋を開けるとハート型のパン（ハンバーガーの部品用語ではパンズ）が顔をのぞかせ、女の子たちは胸キュンしてテンションが上がっていました。一口食べると、パンもトマトも甘く、ハンバーグ（ハンバーガーの部品用語ではパテ）も甘く仕上がっていました。甘さがあってこんなに上品なものを食べたのは初めてで、友達がポツリ「これが恋愛の味かあ」と一言。「ハンバーガーってものと品のないもの」という私たちの固定概念は覆されました。後味も甘酸っぱくて、余韻を残します。

このハンバーガーはおみくじ付きです。恋愛成就を願う人にとっては嬉しい特典ですね。たとえば他のハンバーガーに心が揺らいでも、きっとこの甘さは一生忘れないだろう。私たちはご縁バーガーの甘みに心を奪われ、「いい人にめぐり合えそうな気がするなあ」と妄想と胃袋を膨らませました。



しじみバーガー
 価格：480円
 材料：肉、しじみ、豆腐
 トマト、レタス等

しじみバーガー

これは松江市千鳥町にある「六道湖しじみ館」で販売されています。パテの肉にしじみと豆腐が加えてあり、サイズ、食感ともに女性向け（？）に仕上げられています。

ハンバーガーは確かにしじみの匂いがして食欲をそそられ、食べる前からかなり期待がもてました。いざ食べてみると、しじみの多さにビックリ！しじみが丸ごと入っており斬新でした。最初はしじみの味が分からない人もいましたが、噛み締めているとしじみの食感が出てきて存在感を増します。口の中でしじみの宝探しをしているようで、楽しみながらい



包装紙に包まれた
茂助バーガー



茂助バーガー
 価格：350円
 材料：(上・飛コロケ)
 トビウオ等のすり身
 しじみエキス、ニンジン
 キャベツ、グリーンリーフ
 タマネギ、トマト、きゅうり
 マヨネーズ、マスタード等
 (右・エビ入り)
 上記食材にエビ等

ただきました。肉としじみが絶妙なハーモニーを織り成し、ふっくら柔らかく仕上がっていました。試食をしたメンバーの中には、しじみが苦手な人もいましたが、貝特有の苦味や臭みがなく、美味しく頂くことができました。

茂助バーガー

これは松江市白湯本町に本社がある「長岡屋茂助」の製品で、魚のすり身をパンで挟んだものです。トビウオ等のすり身で出来たオーソドックスタイプ、「エビ入り」、すり身バーグにパン粉をつけて揚げた「飛コロケ」の三種類があります。魚のすり身なんて、がっつり、こっつり食したいハンバーガーに一体合うのでしょうか。

全種類を試食したのですが、それぞれのバーガーでアクセントが違い、好みも人それぞれでした。オーソドックスタイプはふんわり優しく仕上げられており、噛むたびに魚の風味が口の中に広がっていきます。エビ入りはマヨネーズでこっつり来ると思いきや、エビのすり身で品のある味わいが醸し出されています。飛コロケはさっぱり感に加え、深い味わいがあり、マスタードとの相性も抜群。そして、すべてのバーガーが魚肉系のためあつさりしており、和風バーガーとしては秀逸な作品であると思いました。

ご当地バーガーの中では手頃な価格で、しかも美味しい。さすが、長岡屋茂助さん、一本取られました。中身に

これほど感動するとは思いませんでした。マックに行かない世代にも食べてほしいバーガーです。包装紙はトビウオが描かれたユニークなもので、ご当地バーガーとして注目を浴びること間違いなしでしょう。食べ比べて自分のお気に入りのお品を見つけるとよいかもかもしれませんね。

ぬりかべビックリバーガー
 価格：500円
 材料：がいなソーセージ、トマトケチャップ、キャベツ、レタス等



まぐろバーガー
 価格：600円
 材料：マグロ、白ねぎ、長いも、おから、照り焼きソース、トマト、キャベツ、レタス等

みなとのまぐろバーガー&ぬりかべビックリバーガー

これは鳥取県境港市の水木しげるロード西端にある「三平茶屋」のご当地バーガーです。

まぐろバーガーのパテは境港で水揚げされた本マグロに、鳥取県特産の白ねぎと長いも、それにおからを混ぜてできています。包装を脱ぐとダイナミックなボディが現れ、私たちは歓声に沸きました。というのも、今回食べたご当地バーガーの中でまぐろハンバーグが一番厚みがあり、キャベツの千切りもたっぷり入っていて、ボリュームに圧倒されたからです。高さがあたるため少々食べにくかったです。が、この食べにくさこそ、大きな口を開けハンバーグにかぶりつくときの醍醐味ではないでしょうか。味はコシヨウが効いていて、まぐろとおからの組み合わせがヘルシー。夏バテした体にもってこい、という感じでした。

ぬりかべビックリバーガーは何といってもバンズに収まりきらないほどの「がいなソーセージ」(大山ハム株式会社の製品)が魅力的です。写真を見てくださいます。決してバンズが小さいものではありません。ソーセージがびっくりするほど大きいのです。「ぬりかべ」というネーミングにも納得させられます。味は、がいなソーセージを思う存分堪能できました。しかし、これはもう、見た目で勝負でしょう。あっぱれ!

みなとサンド

見た目からも分かるように、バンズがどこか違います。そう、日本人にお馴染みのご飯で挟んであるのです。これは鳥取県境港市京町にある「味処美佐」が「箸



みなとサンド
 価格：500円
 材料：まぐろの中落、すし飯、塩ダレ、ごま油、のり、レタス、わさび等

を使わなくても食べられる「ご飯」をコンセプトに作っています。HPによると夏はマグロ、冬は松葉ガニ、その他の季節はベニズワイガニやアジを使ったライスバーガーの通年販売を目指しておられるそうです。

さて、これをバーガーの仲間に入れてもよろしいのでしょうか、とハンバーガー発祥の地と言われるアメリカのオバマ大統領に伺ってみました。私達はこの疑問を抱いたまま、日米の国民食のコラボに誘惑され試食してみました。

その結果は……。うん！これはまさに和と洋の新境地！塩ダレやごま油で味付けしたマグロの中落ちが酢飯でサンドしてあり、わさびの茎でシャキシャキ微ピリ。日本らしさが出ているにもかかわらず、見た目はやはりアメリカンです。試食をした食通の先生は、長い人生で初めて経験する味だったそうで、ハンバーガーというよりは寿司の新バージョンだ、と主張していましたが、そうは言っても、やはり美味しいことには変わりない



かったようで、食べているときは笑顔がこぼれていました。バーガーと一緒にマグロ血合いの空揚げという、思わぬ特典付き。これもまた絶品で、ビールを片手にグツといきたいおつまみでした。

三瓶バーガー&三瓶わさびバーガー

これは大田市にIターンした発案者の方が、三瓶山の魅力をアピールしたい、という思いから作られたそうです。牛肉には個体識別番号があるほどのこだわりようで、大田市三瓶町「S A N B E B U R G E R」で販売されています。

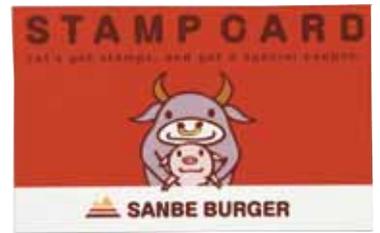
袋から出すと……。薄ピンク色の三つの膨らみを持ったバンズが山の形に見える、レタスがはみ出し、三瓶山の自然が頭の中にふっと浮かんでくるようです。口にしてみると、もっと「牛牛(ぎゅうぎゅう)

う・しい」かと思いましたが、牛と豚が仲良く混ざり合っています。パテの弾力は、ハンバーグというよりも肉そのものを食べているようで、サンチュで巻いた焼肉をバンズでサンドしてある感じでした。パンはモチモチしており、上についているゴマも香ばしく、見た目、食感、香り、どの分野においても五つ星。文句の付け所がありません。



三瓶バーガー
 価格：600円
 700円(わさび)
 材料：島根県産和牛、豚肉
 レタス、トマト
 タマネギ等

三瓶わさびバーガーは三瓶バーガーに三瓶町産のわさび漬けを加えてあります。わさび漬けを加えるだけで、ハンバーガーの風味が一転。口の中で、ワールドでダンディーな大人の味が演出されます。アラウンド・ハタチ、略してアラハ



SANBE BURGERのスタンプカード。牛肉と豚肉の合いびきなので牛が豚をギュッと抱っこしています。とっても可愛かったです。

タの私達には、ちよつぱり早すぎた味わいだっただけかもしれません。しかし、わさびとマヨネーズがマッチし、この辛さがたまらなく、病みつきになりそうです。わさび漬けのシャキシャキ感も三瓶バーガーにはないもの。これぞ私のキング・オブ・バーガーだと言いたい人もいます。人生で一度は味わっていただきたい究極のハンバーガーです。

鳥取和牛ヒレステーキバーガー

その名の通り、バンズの中にはハンバーグではなく、なつ、なんと、鳥取和牛のステーキがサンドしてあるのでございます。野菜は極限まで地元産にこだわります。バターも地元大山乳業の「大山バター」を使っています。

お値段八五〇円(今回の最高額でした)で和牛のヒレステーキ入り。このフレーズを聞いただけで、生つばを飲み込んでしまいました。そして、当然美味しはずだ!という先入観で食べ、期待とプレッシャーをかけてしまいました。ハ

ンバーガーさんごめんなさい。

一口食べてみると、やっぱり私達の期待には寸分の狂いもなく、美味しすぎる。としか言いようがありません。パンは甘みと弾力があり、時間が経ってもフニャフニャしておらず、原形をとどめていまます。できてから時間が経過した様々なバーガーたちを見て、少しガツカリしていた私たちにとつて、これは何よりの幸福でした。肝心の味は、噛んでいるうちにだんだん牛肉だけになり、肉のうまみ成分が増してきます。でもやっぱり、これはヒレステーキの美味しさに頼りすぎかな、という感じもしました。地元産をフル活用しているという面では、郷土愛を感じ、大山の恵みが凝縮されたバーガーだといっても良いでしょう。



鳥取和牛ヒレステーキバーガー
 価格：850円
 材料：ヒレ肉ステーキ
 天然酵母パン、トマト、レタス
 タマネギ、大山バター
 大根おろし入りの和風ソース等

試食会をやってみて、今回の企画では食べつくせないほど、たくさんのご当地バーガーが存在していることに驚きました。たかがハンバーガー、されどハンバー

ガーで、新たなバーガーに出会うたび、ご当地バーガーのとりこになつている自分に気付きました。そして、それぞれのバーガーに特徴があり、噛み締めるたびに、その地域のご当地が少しずつ見えてきたような気がします。

最後に、今回の大試食会で発見した、ご当地バーガーの美味しさを二倍にも三倍にも膨らませる食べ方を紹介します。それはハンバーガーの中に、地元への愛情がたつぷり詰まっていることを意識しながら食べることです。

みなさんも夢と愛情がいっぱいサンドされているご当地バーガーを食べ、ちよつと遠くまで足を延ばしてみたいかがでしょうか。

(やまぐち・かな/文化資源学系二年生)



癒しの 田舎ツリーリズム

—島根県邑南町—

久茂谷真菜

島根県邑南町は広島県に接する山間部に位置しており、多くの自然に囲まれた町だ。そんな邑南町で、平成十八年から田舎ツリーリズムが始まった。田舎ツリーリズムとは、地域の文化や自然に触れ、その地域の人々との交流を楽しむことができる旅行のことだ。現在、邑南町では田舎ツリーリズムが盛んに行われている。そこで、実際に邑南町に行つて体験することにした。

いよいよ出発！

七月十九日、日曜日。私は三人の仲間、山口さん、松尾さん、山尾さんとともに邑南町にむかった。連日の大雨の影響で

通行止めもあり、「本当に行けるのかな」とみんな心配していたが、遠回りをしてなんとか邑南町にたどり着いた。私たちは「やまぼうし」という農家民泊に二日間お世話になることに。やまぼうしのお母さん、お父さん、おばあちゃんが家の外まで出迎えてくださった。

お母さんの手作りシフォンケーキ

「やまぼうし」という宿の名前の由来は、庭にやまぼうしの木があるからだそう。やまぼうしではお母さんの退職を機に、二年前から田舎ツリーリズムを始め、今年五月には百人目のお客さんを迎えられた。広島から来るお客さんが一番多く、

リピーターも多いそうだ。

お家に入ると、お母さんがお手製のシフォンケーキを出してくださった。「うちにお客さんが来られたときには、必ずこのシフォンケーキを食べてもらうのよ」とお母さん。邑南町田舎ツリーリズムのパンフレットには、それぞれの宿に「ここが売り！」というものが載っている。そのパンフレットにシフォンケーキ職人として載っているお母さんは、さすがの腕前。手づくりの料理はやっばり良いものだ。

おばあちゃんとジャガイモ掘り

昼食を食べたあと、私たちは作業着に着替えた。山尾さんが着た赤いつなぎは誰よりも映えていたし、とても似合っていた。山口さんと私はおばあちゃんからヤッケを借りて、いよいよ農作業体験の始まり。まず私たちはおばあちゃんとともに、ジャガイモ掘りに出かけた。おばあちゃんは「いつもひとりですジャガイモ



を収穫しとってしんどいけえ、今日はおれしい」と喜んでおられた。私たちはおばあちゃんのために少しでも多くのジャガイモを収穫してあげようと一生懸命頑張った。

「わあ、ミニミズー」。掘っていくとあちこちから大きなミニミズが……。「こんなにミニミズがいるってことは栄養がある土なんだろうね」。その証拠に土の中から大きく成長したジャガイモがごろごろ出てきた。大きすぎてなかなか掘り出せないほどの、手のひらサイズのものもあった。「五本の指を全部使わなきゃいけないし、中腰姿勢もしんどい」と山口さん。私もずつとしゃがんでるのがしんどくて、立ったり座ったりを繰り返していた。

そんな中、おばあちゃんが一番てきばきと働いておられた。さつきまでずぐそばでジャガイモを掘っていたと思っただけで、いつの間にか数メートル先まで進んでおられた。私たちとはスピードが比べものにならないくらい速かった。ジャガイモを掘った後、他の野菜も収穫させて



■次はトラクター運転にレッツゴー！

もらった。畑にはピーマンやインゲン豆などいろいろな野菜が育てられていた。新鮮な野菜はどれもおいしそうだった。

お父さんとトラクター運転

その後、私たちはトラクターに乗せてもらった。やまぼうしのお父さんが説明をしてくれて、いざ初のトラクター運転開始。トラクターにはレバーがたくさんあって、どのレバーを使えばいいのか本当によくわからなかった。私以外はみんな自動車の免許を持っていたが、それでもすぐ大変そうだった。松尾さんはニュートラルから前進にレバーを変えてからアクセルを踏むところを、何度もアクセルを先に踏んでしまっていた。ましてや免許を持っていない私は、お父さんに教えてもらいながらただ必死に動かすだけだった。

「このトラクターは古いけえ、パワス

テはついてないんよ」とお父さん。確かにハンドルは驚くほど重く、曲がるのに苦労した。「もう一回やろうか」——お父さんにそう言われ、何度も前に進んだりバックしたりを繰り返した。田んぼの縁に沿って進まなければいけなかったが、縁に合わせるのには本当に難しかった。ようやく一周できたときには、ずつと集中していたので疲労感があったが、トラクターに乗ることは普通できない体験なので、とても新鮮だった。

草刈機体験

次は草刈機を使わせてもらった。最初にお母さんが手本を見せてくださった。「最近、自分で草刈りするようになった



んよ」と言っていたお母さん。とても慣れた手つきで草を刈っていた。そして、一人ずつ順番に、いざ出陣。トップバッターは私。危ないのでみんなは遠くで見守っていて、心細い気持ちになった。山口さんは「戦いでも行くような気持ちになった」と言っていた。

草刈機は切れ味抜群。横にスライドさせただけで、草がどんどん刈られていった。終わった後で、お母さんに「刃は時計回りに回転するけえ、左から右に動かした方がいいんよ」と教えられ、「なるほど！」と思った。山尾さんの草を刈る姿は、何度かやったことがあるのかなと思うくらい、とても様になっていた。私たち四人が草を刈った跡は、目に見えてきれいになっていた。体験終了！





空も大分暗くなり夕食時になろうとしていたので、私たちはやまぼうしに戻った。帰ってみると、おばあちゃんが薪を燃やしてお風呂を沸かして待っていてくれた。やまぼうしのお風呂は今でもときどき薪を燃やして沸かしているそうだ。私の祖母の家でも薪を燃やして沸かしていたので、とても懐かしい気持ちになった。順番にお風呂に入りながら、夕食づくりを手伝うことになった。私は一番風呂に入らせてもらい、疲れた体を癒すことができた。

みんなで囲む夕食

お風呂から上がってみると山尾さん、松尾さんは畑で収穫したピーマンなどの野菜を使って、春巻きを作っていた。私がお風呂に入っている間に、ほとんどの

料理は完成していた。「お客さんには地元の食材を食べてもらいたいから。やっぱり地産地消じゃなくっちゃね」とお母さん。邑南町で採れた食材を使った料理を食べることも田舎ツーリズムの一つの楽しみである。自分の家で採れた野菜や山から採ってきた自然の野菜を使い、お肉は石見牛を使うなど、お母さんは食材にこだわっておられた。

そして待ちに待った夕食の時間。自分たちで収穫したジャガイモで作った肉じゃが、春巻き、ローストビーフ、トマトなど豪華な料理が並んだ。やまぼうしのみなさんと私たち全員で食卓を囲んで、「いただきます!」。みんなで食卓を囲むのが民宿とは違う農家民泊の特徴なのだそう。

「これおいしいね!」。松尾さんと私はオニオンドレッシングのかかったトマトが気に入って、二人で何個も食べてし



まった。肉じゃがは自分たちで収穫した分、いつもよりおいしく感じた。山口さんも山尾さんも肉じゃがをおかわりしていた。大勢で食卓を囲み、わいわい話をするのでとても盛り上がった。

「この前、車で家に帰る途中、鹿と激突したんです」。山口さんが鹿と激突し、その鹿は衝撃で死んでしまったという話を聞き、みんな大爆笑。「邑南でも熊や猪がよく出るよ。夜になると家のすぐそばまで熊が来るんだけ



■ (上段) 昼食風景。(下段) 夕食風景。

え」とお父さん。みんな民家の近くまで熊が来るとは思ってもみなかったの、驚いていた。会話は途切れることなくずっと続き、あつという間に夜は更けていった。

田舎ツーリズムの四つの柱

次の日、邑南町役場のグリーンツーリズム・インスタラクター、小笠原美穂子さんに邑南町の田舎ツーリズムについてお話を伺った。邑南町田舎ツーリズムには四つの柱がある。それは、四季折々の景観を織り込んだ体験、地元食材を使った食へのこだわり、レベルの高い郷土芸能の伝承、本物の提供の四つだ。春には田植え、秋には稲刈りなど季節に応じた様々な体験ができ、田舎料理を食べたり、伝統芸能を見るだけではなく実際に体験



■ (右)「のぶしの宿」のお父さん・お母さんに取材中。しそジュースとシフォンケーキ、ごちそうさまでした。(左) 農作業体験終了!

二組目のお客さんはつくば市から。お父さんとお母さんは、都会から来た人にとっては何も無いところではないかと気にしていた。しかし、そのお客さんから「何もないと地元の人を思っているけれど、他のところから来た人間から

最後に、邑南町で新たに今年六月から田舎ツーリズムを始められた「のぶしの宿」を訪ね、今後の抱負を伺った。のぶしの宿はお父さんが退職されてから、社会に貢献するため田舎ツーリズムに参加された。話をしたり、サービスをしたたりすることが生きがいなのだそう。そんなのぶしの宿ではすでに三組のお客さんを迎えている。

「のぶしの宿」

したり、その道の達人から直接指導を受けながらそば打ちやクラフト、こんにやく作り体験を行うことができる。それが邑南町田舎ツーリズムの特徳だ。地域資源や人材を生かしたありのままのおもてなしがお客さんにとっても評判なのだ。また、邑南町田舎ツーリズムには、受け入れ側は無理をしない、楽しいと思えるおもてなしをするという特徴もある。長く続けるためには、受け入れ側が無理をしないことが大切なのだ。そして、この自然体のおもてなしがお客さんの心をつかんでいる。



■山口さんに寄りそうおばあちゃん。

すればすばらしいところだ」と言われたことがうれしかったそう。田舎ツーリズムが出会いの場になってくれればいいな」と笑顔で話してくださった。

邑南町は癒しの場

今回邑南町に行ってみて、田舎に帰ってきたようなそんな気持ちになった。邑南町は静かな場所。山に囲まれた自然豊かな場所だった。もちろんそれだけでも十分癒されるのだが、やまぼうしのみなさんと出会ってもっと癒された。笑顔が素敵で、気さくなお母さん。とても元気でチャームिंगなおばあちゃん。少し照れくさそうに笑うやさしいお父さん。み



なさん自然体のおもてなしをしてくださり、まるで田舎の祖母の家に来たような感覚になった。また、田舎料理は季節を感じるものが多く、体にやさしい料理に癒された。田舎ツーリズムを体験してみても、体も心もリフレッシュできた。

邑南町田舎ツーリズムのパンフレットには、それぞれの宿に「ここが売り!」というものが書かれている。夫婦漫談、神楽の父、クラフトのお師匠さん、手芸の達人などユニークなものが多い。どこに行っても様々なおもしろい体験をすることができ、それだけに宿選びは難しい。しかし、どこを選んでも邑南町の豊かな自然と人の良さに触れることができるのが、邑南町の素晴らしいところだ。

日頃の忙しい生活を抜け出して、たまには田舎でゆっくりしてみてもいいだろう。うか。

(くもだに・まな / 文化資源学系二年生)

べことゴロンべこ 隠岐の珍味を味わおう

宮本実姫



皆さんは「べこ」ってご存知ですか？正式には「アメフラシ」と呼ばれる海産の軟体動物のことですが、地域によっては「ウミウシ」とか「ウミシカ」などと呼ばれているようです。体長は普通十五センチくらいですが、大きいものでは三十センチになります。浅い海の底をはいまわって、海藻を食べて暮らしています。まるで巨大な海のナメクジといった感じの生きものです。

このアメフラシが、隠岐では「べこ」と呼ばれています。隠岐ではべこ＝牛なのですが、このアメフラシの頭にも二本の角が生えていて、おまけに口のあたりもなんと牛に似ているので、アメフラシ＝べことなったに違いありません。

このアメフラシ、攻撃や刺激を受けたときに紫色の液体を出します。この紫色の液体が海水に漂うと、まるで雨雲が立ち込めて広がっていくように見えることから、「雨降らし」という名が付けられたのだそうです。

さて、隠岐で育って十八年。捕まえて

紫の液を出させて遊んだことはあっても、食べたことはなかったべこ。一生食べることはないだろうと思っていたのに、……。

「長年の夢(?)のウミウシ(注＝べこのこと)……食べたい、食べよう」

先生のまさかの一言から、私の中で『のんびり雲』の企画が発生。こんな機会にしか一生食べることがないだろうこの食材(?)を食べるのは、きつと貴重な経験!……のハズ。「人生何事も経験だよね!」ということで、隠岐の島へ渡り獲ってきました、超珍味べこ。

隠岐の海にて

西郷から車で西へ。約十分で加茂湾に到着。べこは岩の色と同じ茶色なので、探すのに少し難儀しましたが、十五センチから二十センチ



■(上段)獲れたて新鮮!なべこ。写真はお腹側を見せています。紫色をしたところが内臓です。(下段)茹でて縮んだべこ。8cmくらいになります。

チまでの七匹を無事捕獲。

時間がたつと生臭くて食べられなくなってしまうので、捕まえた時点で内臓を取り除きます。紫の液体は洗ってもなかなか落ちないときがあるので、軍手か手袋の着用がお勧めです。海水につけながら、内部を外側にインサイドアウトしてから、内臓を取り出します。写真に見える紫があったところが内臓です。

持ち帰った後は水で洗い、数分間茹でます。茹でてみると、縮んで小さくなったべこは、私には殻のない黒いカタツム

リのように見えましたが、見方によれば牛にも見えます。今回はすぐに食べないので、冷凍保存して松江に持ち帰りました。

まずは「サザエご飯」から

七月九日、木曜日。いよいよ運命の日がやってきました。当日は、メインのベコのほかに、夏の隠岐で当たり前に食べられるゴンベという貝の混ぜご飯とサザエご飯の調理&試食も行いました。

まずは、サザエご飯の調理からです。サザエの身を殻から取り出すのに、アイスピックを使い挑戦！ 簡単そうに見えていたのに思ったよりも難しく、なかなか上手くいきません。仕方がないので、石でついてみたり、地面にたたきつけてみたりと試行錯誤をくりかえしました。それでも上手いかず、最終的に金槌を持ちだして、豪快に叩き割って取り出すこととなりました。

余談ですが、後で実家に帰省したとき、サザエが剥けなかったので金槌で叩き



■ (上段) カットしたサザエご飯の具。(下段) サザエご飯完成。



割ったという話をしたら、「なんでや〜剥けらんことあらせんがなあ、さじ(スプーン)使わんけんだわ〜」と笑われました。

なんやかんやで無事サザエの身を取り出すことに成功した後、刺身のように小さく切り分けていきます。そのあと、みんなであちよつとつまみ食い。私、サザエは刺身が美味しいと思います。

今回のサザエご飯には、肝の先(緑色の部分)も入れてみました。野菜類は、サザエの味を消さないようにゴボウだけ。お酒がなかったために、入れずに作りました。

さてサザエご飯の感想としては、「内臓を入れると、苦味が出て……飲み込むのがつらい」「内臓の、緑の色が凄い」「苦いところにあたらなければ、抵抗なく食べられる」「いい経験かな(汗)」と、マイン評価が多かったようですが、「サ

ザエがコリコリしておいしい」「これこれで美味しい」「このプラスの評価もありました。私としては、サザエご飯を作るときは苦みを出さないためにサザエの身だけ入れることと、生臭さを消すためにお酒を多めに入れることをお勧めします。

次に「ゴンベの混ぜご飯」

サザエご飯の調理と並行して、ゴンベの混ぜご飯も調理します。

隠岐では「ゴンベ」と呼ばれますが、松江のスーパーなどでは「ボベ」と呼ばれ、浜田のほうでは「ボベ」と呼ばれているようです。この貝、食べたことはない人も見たことはある

のではないのでしょうか。岩にへばりつく平べったい笠のような形の、手ではなかなか取る事ができない貝です。正式には「カサガイ」と呼ぶそうです。

一般的には炊き込みご飯で食べられること



■ (上段) ゴンベを茹でて味付けします。(下段) ゴンベの混ぜご飯完成。

が多いようですが、私は混ぜご飯でしか食べたことがないので、今回は混ぜご飯を試食しました。

感想を聞いてみました。「貝の見た目は、決して良いとは言えないけれどおいしい」「思ってたよりおいしい」「食感がいい」「混ぜご飯もあり」「普段食べないので新鮮」「クセになりそうな味」「少し苦味があつて、肉は淡白な味」「複雑な味がして面白い」など、見た目の無気味さのわりにはプラス評価が多く、やや意外な結果となりました。

いよいよ、ベコとご対面

さて、いよいよメインのベコです。

まず食べる前に、生きていたときに撮影しておいたベコの写真を、様子見にメンバーに見せてみました。そして、茹でて縮んだ実物を見せて反応を待ったところ、私の予想を裏切ることなく、「何じゃこりゃー!」「嫌だああああああ! 絶対食べたくない!」と言う声が聞こえてきます。



ベコのお刺身？

☆今回のベコ料理の簡単な作り方☆

- ①ベコの内臓をキレイに取り除き、洗ったあとお湯で数分間茹で、食べやすい大きさに切る。
- ②砂糖・酢・味噌で酢味噌を作り、刻んだベコにかけ、彩りに山椒などをのせる。(写真はネギ)

ベコにも、炒める、煮るなど色々な食べ方がありますが、今回は、簡単かつある程度美味しく、そして最も素材の味が分かるであろう食べ方——茹でて酢味噌をつけていただきます。

なんとなく見た目は美味しそうなベコ

正直に言えば、私自身も気持ち悪いので食べたくないのですが、記事のために腹をくくって食べましょう！ そしてのんびり雲メンバーにも、記事のために食べてもらいましょう！

いざ、実食！

冷凍してあるので解凍ついでに湯通しし、包丁で食べやすい大きさに切ります。さらっと書きましたが、包丁で切っているときのあの酷さ……。心が痛くなりますよ。



(上) いただきますーす！
(下) …… (しばらく無言。)



試食で「もういいや」と思わず、きっと本物は美味しいと信じて、もう一度挑戦してもらいたいと思いました。ちなみに私は、実家に帰省した際、サザエご飯もゴンベご飯も両方ともいただきました。母が作ると、どちらも美味しかったです。そして最後に、是非一度、隠岐へいらしてください。美味しい海鮮料理だけでなく不思議な海の幸にも出会えること請け合いですよ。

(みやもと・みき／文化資源学系二年生)

料理が完成し、先生は嬉々と、のんびり雲メンバーは嫌々渋々、箸を伸ばし実食！

酢味噌があるときは幸せだったのに、噛むたびに独特な磯の味の中に広がり、ついでに苦みも加わって、思わず無表情になってしまいました。どうやら調理法に問題があったらしく、紫色の液体が残っている部分がある。この紫色の液体は、とても苦いのだ。うん……うん、吐き出してはいけなかな。ごめんささい、私の口には合いません。

メンバーの感想を聞いてみましょう。

「海の、磯の味がついた、スポンジ？」

「思ったよりも美味しいけれど、ムニムニしてゴムみたい」「ウミウシ(注Ⅱベコのこと)を食べていると思わなければ食べられる」という好意的な評価もありましたが、「酢味噌が表面についているときは幸せだけれど……」「噛むたびに

テンションが下がる」「ちよつと歯を痛めてしまったようだ」「噛みすぎて何を食べているのか忘れる」などの辛口の評価が大勢でした。しかしなかには、「これは他にないユニークな味、オキの食文化の宝だ！」と褒め称える先生や、五口も食べるというチャレンジャーもいたことを付け加えておきます。

何はともあれ、なかなかの「珍味」ですので、是非ご賞味あれ。

全体を通して、まず、食べてくれたメンバーに感謝です。そして、残った材料でお味噌汁を作ってくれたメンバーにも感謝です。あのお味噌汁で助けられたメンバーは多かったと思います。

次に、自分で調理するときながら「これはない！」と思つたものを食べさせてしまったことを謝罪します。私の調理方法や味付けが悪かったただけなので、今回の



ギリシャ紀行

ギリシャから見つめたハーンとローザ

小泉 凡



■キシラの町。中央の一番手前（工事中）がローザの生家。

二〇〇八年九月上旬、二十二年ぶりにギリシャを訪ねた。オリンピックを契機に、新空港・地下鉄の建設など激変したアテネの町に驚きつつ、すぐに空路で、ラフカディオ・ハーン（二八五〇—

一九〇四）の母、ローザ・カシマティ（二八三—一八八二）が生まれ育ったキシラ島をめざした。キシラ島は、美と愛の女神アフロディーテが泡の中から誕生し、風によつ

てこの島に運ばれたという物語で知られる。ペロポネソス半島南東端の海上にあり、そこはイオニア海、エーゲ海、クレタ海の交わる場所にあたる。だから文化的にも多様だ。面積二八四平方キロ、人口は三千人ほど。ギリシャの島々の中でも最もリゾート化されていない島のひとつだ。ローザが生まれたのは南端部にある「キシラ」という島の中心集落（人口六百人）で、狭い本通りの両側に白い家が密集する。

ローザの生家は今も残っており、ちょうど改装中だったので中を見ることもできた。傾斜地にたつ一階と地下室からなる二階屋で、一階のベランダからは高く



■キシラ島のシンボル「センプリ・ビーバ」。

聳えるカプサリ城塞を眼前に仰ぐことができる。一八〇九年以降、イギリスがこの島を統治するが、その拠点となったのがこのカプサリ城塞で、ローザがチャールズ・ブッシュ・ハーン（ラフカディオ



■ローザがチャールズ・ブッシュ・ハーンと出会ったカプサリ城塞。

の父」と出会ったのもまさにそこでのことだった。現在、城塞にはアーカイブと教会があり、館長のハロスさんから、「ローザ」とその兄たちの名が記載された古い住民台帳を見せてもらった。そしてその子孫が来たことに対し全身で喜びをあらわしてくださった。

ン家に嫁いだローザが、やはりギリシャから持参したオリブ・ブラウンの聖母子像の顔を仰ぎつつ、悲しみの中で故郷を追懐していたことが想像された。その後、カプサリ湾が一望できるセント・スピリドン墓地を訪ね、ローザが眠る墓石に手を合わせた。

翌朝、宿泊先のホテルでほほ笑む老婆と出会った。彼女はキキ・ニキホラニというホテルのオーナーの母親で、私たちに宿泊代は不要だと告げた。なぜかとたずねると、自分はローザがキシラに戻って再婚したジョン・カバリニの長男であるアンジェロ・カバリニから洗礼を授けられ、アンジェロ、ローザ、そしてラフカディオを敬愛しているからだというのだ。島ではアンジェロの評判が実にいい。

キキさんは、ハロスさんとともに、島に伝えられるローザの伝承を語ってくれた。それによれば、カシマティ家は名門で、しかもローザの家の隣は学校であり、ローザは伝記作家たちがいうように無学文盲ではなく十分な教育をその学校で受けていたこと、キシラに戻った後もラフカディオのことを誰よりも心配し、生涯愛し続けていたこと、そして晩年すぐく太っていたことも付け加えた。

滞在最終日には、ココリス町



■ジョン・マセロー氏との出会い。

長を訪ねてプレゼントの交換をし、今後の友好を語り合った。さらにジョン・マセローという老人を紹介された。彼は、アンジェロ・カバリニの義姉イオニア・カシマチの娘、ヘレニーと結婚した。アンジェロやローザについて貴重な情報をもつ数少ない島の伝承者である。劇的な対面をし、マセロー氏は、ハーンが「全財産を投じて欲しい」といった母ローザの肖像を見たことがあり、今度あなたが来るまでにさがしておく約束してくれた。

評伝とはまるで異なる人間ローザの物語が島で誇りをもって語り継がれていることに驚きと喜びを覚え、自分のギリシャのルーツがここにあることを直感した。

今回、ギリシャを訪ねようと決心したのはタキス・エフスタシウさんに強く促されたのがきっかけだった。タキスさんとは、一九九六年に松江で出会って以来、



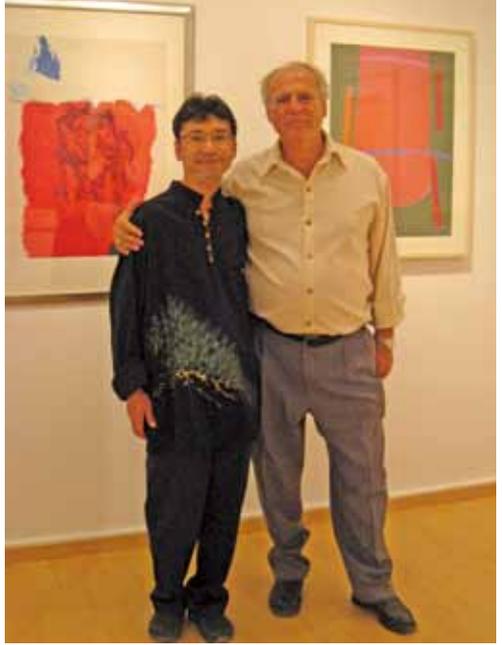
■ローザの墓から見おろすカプサリ湾。

時々連絡を取り合っていた。彼の日本とギリシャとの文化交流へかける情熱と行動力には圧倒されっぱなしだ。

彼はギリシャ生まれだが、若くして移民船で渡米し、ニューヨークで俳優に、

その後カーネギーホールの際に画廊をもつまでの画商となり、メトロポリタンはじめ多くの美術館を支えてきた。一九八〇年代にテオドロス・スタモス（一九二二—一九九七）という現代ギリシャを代表する画家とドイツで出会い、スタモスを通してハーンを知ったという。

スタモスはニューヨーク



■スタモスの作品の前で。右側はギリシャへの旅を誘ったタキス・エフスタシウ氏。

生まれだが、父がハーンの生誕地レフカダ生まれで、自らも晩年の三十年余りをレフカダに暮らし、「赤」を基調とする抽象画の創作に励んだ。スタモスはいつもハーンの魅力ータキスさんに語っていたという。

キシラ島から一度飛行機でアテネへ戻り、ただちにレフカダに向かった。北西方向へ車で七時間の旅である。レフカダ島はイオニア諸島のひとつで、堤防道路と橋によって本土とつながっている。人口は二万人余りだがヨーロッパ各地からの観光客で大変な賑わいをみせていた。ハーンの生誕地であることから、一九八九年に終焉地である東京の新宿区と友好都市を結び、今年（二〇〇九年）はその二十周年にあたる。八月には新宿から文化友好団を招いて式典を行う予定だという。ここでは中海や宍道湖に紛う「瀉」の風景を再確認したが、朝方まで

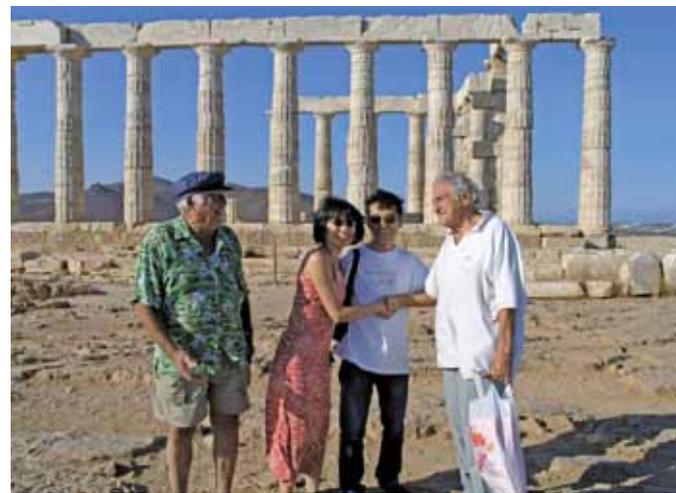


■レフカダ島の風景。

リス・レカスのコンサートに招待された際、偶然にもギリシャのバブリアス大統領と隣国キプロスのクリストフィア大統領にお目にかかることができた。歌手

続くすさまじい喧騒にリゾート地の「陰」をみたような気がした。
この旅では思いがけぬ出会いも多かった。スーニオン岬のポセイドン神殿で出会った旅する老哲学者は、息子さんが先日ハーンについてギリシャ語で本を書いたといい、この偶然の出会いを心から喜んでくれた。

また、古代アゴラで行われたギリシャの国民的歌手バシ



のバシリスさんとも歓談した。直接民主制の歴史が培った成熟さなのだろうか。ギリシャでは大統領や人気歌手と国民との距離は自然な至近距離におさまっていた。

アテネのアメリカン・カレッジ（二九二三年設立）では丸一日を過ごした。この大学にはギリシャ最大の現代アートのコレクションがあり、その多くがタキスさんの寄贈によるものだ。同時にハーンの写真収集にも熱心で、いづれ、「ギリシャのラフカディオ・ハーン・センター」の役割を持たせたいという構想がある。

同大学のアートギャラリーでは、今年がギリシャと日本の友好一〇周年にあたることから、世界中のアーティストたちに呼びかけ、「ハーン」をモチーフにした造形芸術を作成してもらい、「The



■（上段）スーニオン岬ポセイドン神殿で。（下段）バシリス・レカス氏夫妻と古代アゴラにて。

Open Mind of Lafcadio Hearn」というテーマで十月十三日から一連の作品を展示公開することが決まっている。これが、新しいハーンの実現法の布石になると期待している。

エーゲ海の乾いた肌をさす風と強烈な光、イオニア海のしっとりとした風の感触と松江を思わせる西風の唸り声、タキスさんの親友ジミーのぶどう畑でつまみ食いや完熟ぶどうの凝縮された甘みと自家製ワインの芳醇な味わい、世界といわれるキシラのはちみつ濃厚な旨味、海辺のタベルナ（食堂）でタコを炭焼きにする香り……。この旅で五感に響いた多くの刺激は、人々のホスピタリティとともに今も身体記憶となっている。

（こいずみ・ぼん／民俗学）