うったて
成田酒造
加茂五葉
NARITAYA
KAMOITSUHA

文学創造都市おかやま発　「ちいさな物語」マガジン

うったて　uttate

「うったて」は文学創造都市おかやまのまちを描く冊子です。
日々の暮らし、人々のいとなみ……まちは物語にあふれています。
耳を傾け、拾い集め、見つめ直し、このちいさな冊子に残していきます。
「ちいさな物語」の一つひとつがまちの歴史であり、文化であり、魅力です。
わたしたちは、それを伝えたいのです。

「うったて」は、書道で筆をおろすその瞬間の「起筆」を指す地域の方言です。
ものごとのはじまりや心構えとして用いることもあります。
文学のまちをここから――「うったて」には、そんな思いを込めました。

Uttate is a booklet which describes the Creative City of Literature, Okayama.
The city is filled with stories... of the daily lives of its people.
We have listened to, revisited, and hunted for these tales, which have been collected in this small booklet.
Each little story represents our city's history, culture and charm. And we want to pass them on.

"Uttate" is a word from shodo or Japanese calligraphy, to describe "the moment when the ink brush first touches the paper."
It can also be used to indicate the beginning of something important, or an attitude of readiness.
'The City of Literature begins with this booklet.' This was the mindset that created Uttate.

もくじ

特集　わたしの御馳走帖
特集エッセイ
岡山ほろよい紀行　松浦すみれ　……2
うったてインタビュー
「岡山後楽園　殿様の御馳走帖」から見る岡山の食文化　万城あきさん　……4
スケッチーズ　……8
わたしの御馳走帖
郷土史家・岡長編が好んだ少し新味と特異性　昼間たかし　……14
わたしの御馳走帖
食べることより書くことを優先した詩人・永瀬清子　横田都志子　……17
スケッチーズ　……20
わたしの御馳走帖
酔って44年　岡山バー物語　石原正裕　……23
うったてポスト……26
第8回愛ラブおかやま川柳
ももブドウ　さわらママカリ　食いしん坊
川柳に食の魅力が満載……27
わたしの御馳走帖
お酒にまつわるエトセトラ　三村佳代子……28
ひと　岡山弁、ミステリー、古墳、映画、日本酒……
文化を遊び続けた天才編集者　青山融さん　……30
おかやま水辺紀行③　生き返りの水―塩釜冷泉　小暮夕紀子……32
まちとデザイン②
人と音を創る、建築の色と形―岡山市民会館の思い出　根木慶太郎　……34
エッセイ　焼きたて〈元祖ばななかすてら〉　乗代雄介……36
となりの文学都市③　シアトル……41

表紙デザイン・奥山太貴／表紙・扉イラスト・松浦すみれ

特集

わたしの御馳走帖

岡山が生んだ文人・百閒センセイ（内田百閒）は、美食家ではなかったが、食いしん坊の呑兵衛だったそうだ。瀬戸内海と吉備高原の穏やかで豊かな自然に恵まれた岡山は、魚、野菜、果物など素材の豊かさだけでなく、豊かな食文化が育まれ、食べること呑むことに関するネタは尽きない。グルメ、食通といったニュアンスと違った、とっておきの話を集めてみました。ごゆっくり召し上がれ。

特集エッセイ

岡山ほろよい紀行

地元の人に愛される「成田家」ものがたり

松浦すみれ

岡山駅前の賑やかな繁華街を離れ、路面電車に乗って城下駅へ。岡山に滞在する際には、行き交う市電の音が響く、城下界隈を滞在拠点にしている。

すぐ側には漆黒の岡山城。レトロな喫茶店や、驚くほどモダンな甘味処もある。美術館やシンフォニーホールなどの文化施設もあり、この辺りは程よく文化の香りがする。少し歩けば、喫茶でモーニング、さぬきうどんにデミカツ定食。朝から晩まで、グルメに事欠かない街だと体感した。

夜も更けて、ぶらぶらと商店街を歩けば、あちこちに灯り出す居酒屋の看板。さあ今宵はどこへ、繰り出そうか。

＊

2023年から、岡山市が開催している「おかやま文学フェスティバル」への参加をきっかけに、関西から岡山へと頻繁に訪れるようになった。

会期中の2日間、旧内山下小学校のレトロな校舎内に、全国から集まった出版社や書店が出店する。私もその一角で、毎年、自著を手売りしている。

「関西ほろ酔い蔵さんぽ」というタイトルに足を止め、声をかけてくださる酒好きなお客さんたち。おすすめの地酒を差し入れてくださる方もいて、地元の酒場情報にも事欠かない。私の携帯には、見聞きしたお店のマッピングが溢れかえっていった。

夜には、打ち上げで街に繰り出して、スナックで午前様になるのが恒例だ。どうしようもない呑んべえたちを、寛大に受け入れるママに何度も救われた。

幾度も過ごした岡山の夜が、特別なものとなっていった。

＊

市内で、必ず立ち寄る酒場も出来た。表町商店街から程近い、「成田家 栄町店」である。

数年前、商店街を歩いていて、ふと目にとまった三升の紋の暖簾。レトロな照明看板に味のある佇まい。店の奥を覗くと、まだ早い時間にもかかわらず、賑わっていた。勇気を出して暖簾をくぐると、カウンターの席へ通された。

目前に、ずらりと並んだ豊富なメニュー。旬魚に野菜、焼き鳥、煮物、揚げ物、なんでもござれ。大将と常連客たちの岡山弁の軽妙なやりとりが飛び交う。これぞ旅先での醍醐味。大好きな大衆酒場の風情に酔いしれた。

まず最初に注文するのは、お店の名物メニュー。薄く切った鶏肉と春雨をネギとポン酢で和えた「鳥酢」。継ぎ足しの出汁に、鶏を煮出したコクのあるスープを加えた温かい「湯豆腐」。どちらも創業時から変わらない一品だという。

さらに、大将が自信を持って仕入れる「天然マグロ刺し」や、岡山ならではの「黄ニラの卵とじ」など、今では私の外せないメニューである。

日本酒のラインアップにも驚かされた。関西ではお目にかかれない銘柄ばかり、岡山を中心に各地の地酒が揃う。大将によれば、東京から戻った息子さんによるもので、日本酒好きが高じて、今は酒蔵で蔵人として働いているそうな。もうすぐ酒造りのシーズンが終わったら店に帰って来るという。

その翌年、再び出張で店を訪れた。そこでようやく、息子さんにもお会いした。

普段から、30種類以上の日本酒を常備しているという。冷酒から燗酒まで幅広く楽しめる。いつも、料理と合わせて〝おまかせで〟と注文する。

その後も岡山出張の度に店に立ち寄り、おかげで岡山の地酒にも随分と明るくなった。

＊

今年、お店は創業60周年を迎えられた。かつて、近隣で創業された「成田家 本店」（閉店）の親戚筋から、祖父が暖簾分けして「成田家 栄町店」を開業。後に、調理学校を卒業して本店で修業を受けた現2代目に受け継がれた。現在、次期3代目と共に親子で店を切り盛りされている。

「成田家」は1953年に創業され、岡山市内を中心に暖簾分けして、次々と店舗数を増やしていった。大将によると、最盛期には約35軒ほどあったという。

代々家族で経営している店が多く、店によってメニューや営業スタイルも少し違っているという。時代に合わせて変化したが、次第に店舗数は減っていった。現在は約15～16軒ほどが営業しているという。数年前に成田家の組合が解散したことから、経営形態もより自由になったことで、各店が豊かに個性を発揮している。

地元の人に成田家についてたずねてみると、各人がお気に入りの店舗を教えてくれる。地元の人から愛され、各店それぞれの道を歩んできた成田家は、いわゆる〝居酒屋チェーン〟と括るには、少し違和感があるかもしれない。

旅人を迎え入れる岡山のおおらかな気風や、この街に息づく大衆文化を体現しているようにも思う。

成田家の暖簾の向こうには、各家の物語が刻まれている。

松浦すみれ
ほろよいルポ＆イラストレーター。京都生まれ。〝お酒の神様〟を祀る松尾大社で本職の巫女を経て、現職。全国の酒処を旅するのがライフワーク。新聞連載や雑誌等でイラストコラムを寄稿。自著「日本酒ガールの関西ほろ酔い蔵さんぽ」（コトコト刊）。2017年に滋賀へ移住。移住者たちと田舎暮らしのリアルを綴った雑誌「サバイブユートピア」を創刊。岡山へ通うようになったのは「おかやま文学フェスティバル」への出店がきっかけ。現在、吉備津神社の御朱印画も手がける。

うったてインタビュー

『岡山後楽園　殿様の御馳走帖』から見る 岡山の食文化

岡山県郷土文化財団 万城あきさんインタビュー

聞き手・山川隆之／文・黒部麻子／写真・内田伸一郎

史料から殿様のレシピを再現

――岡山県郷土文化財団で『岡山後楽園殿様の御馳走帖』（以後は「御馳走帖」）という冊子をまとめられました。後楽園で殿様が食べた料理を、「御後園諸事留帳」という文献資料に基づいて再現したレシピ集ということで、岡山の食の原点をそこから導き出せたらいいなと思っています。

殿様が後楽園で食べていたものを発掘・再現できれば、新たな魅力を発見してもらえるんじゃないかということでできた冊子です。文化財団では『岡山後楽園史』（二〇〇一年）を編纂したことから継続して後楽園の歴史の解明や紹介に関わっていて、歴史資料を収集していたこともあり、献立調査から始めました。

たくさんの献立の中から、本当に殿様が食べたものと、殿様がもてなしで出したものを分けていきました。料理の選出は、再現料理を作ってくれた料理人で食文化史研究者の岡嶋隆司さんと一緒にしました。

殿様だからものすごく贅沢なものを食べていたんじゃないか、とみなさん期待されるんですけど、案外身近なものだったりする。でも殿様は素材として美味しいものを、旬に合わせて食べているという感じがあります。江戸時代の後楽園は元々田んぼや畑が広かったので、大根や小麦など後楽園でとれたものが実は殿様の口に入っている。今も茶畑が残っていますが、殿様が日常に飲むお茶もそこで栽培しています。抹茶は宇治から買ってくるけれども、日常に飲むいわゆる番茶や煎茶などは後楽園でとれた最上級のものが殿様に出されていた。殿様の日常の暮らしを後楽園でとれたものが彩っていたというところも面白いですね。

――岡山の食は、瀬戸内海の魚や、温暖な気候の中で豊富な食材があるというのが特徴ですが、「御馳走帖」の中に出てくる食材はどんなものがあるでしょうか？

殿様という格もありますが、鯛、コチ、ボラ、鱧など近海でとれる魚がたくさん使われています。古典料理書の格付けでは、食材では魚が最上で、その中でも海のものが上、川のものがそれに次ぐという、食べる上での格があって、さらに海の魚の中でも鯛やヒラメは上クラスになるそうです。どこの藩でも殿様の御膳にはたいてい鯛はつくと思いますが、後楽園で出る御膳は行事やご祝儀という場合が多いので、鯛の出現率は高かったですね。

ボラは、今は臭みがあるからと敬遠されることもありますが、江戸時代は水もきれいだったし、殿様の御膳にもよく出ています。魚は汁物やなますのほか塩焼き、煮付け、蒸すなど色々な料理法で出されています。

江戸時代末期になると倹約のためか、殿様のお付きで大勢の人が来る時は、旭川でとった鯉などがお付きの人の御膳に出る例もあります。ただ、汽水域のスズキは、殿様の御膳にもよく出ています。

ばら寿司の歴史をたどる

――岡山の郷土食を代表するものといえば、ばら寿司ですね。これは「御馳走帖」の中でも、実際に食べていたものとしてあるわけですよね。

そうですね。後楽園での殿様の献立にばら寿司が出てくるのは、一八三〇年代を越えてからです。最初に寿司が登場するのは、一八三四年に世継ぎの未亡人・寛彰院（かんしょういん）さんが江戸から岡山に移住することになり、彼女のためにのり巻きなどを出す準備で練習させている記事です。次世代の慶政のばら寿司では、自分の好みに合うように、もっと酢を軽くとか、玉子は幅広で厚くなど注文を二、三度出しています。そういう状況を見ても、岡山の料理人たちはあんまりばら寿司を作ったことが

『殿様の御馳走帖』の「御鉢盛」（岡山県郷土文化財団提供）

万城あきさん

殿様の居間「延養亭」からの眺め（岡山後楽園提供）

ないんじゃないかなと思います。江戸と岡山の味や作り方の違いもあるかもしれませんが、一般化していないというか。御膳奉行は武家の人ですが、実際料理に携わる料理人は、領民で料理の上手な人がお仕えしているようなので、そういう人たちの間で、味の伝播がないようなんですね。

それから、酢飯にはけっこうな量の酢を使います。そのためには酢が豊富に使えないと難しいですよね。「御馳走帖」にも書いていますが、一八〇〇年に入ってから今のミツカンの先祖が酒粕を使って酢の大量生産に成功したのが、一般に酢が普及したきっかけといわれています。だから後楽園でも一八三〇年代からばら寿司がよく出されるということとも時期が合うんじゃないかと思います。

『殿様の御馳走帖』の「バラ御スシ」(岡山県郷土文化財団提供)

ただ、岡山では光政公が一汁一菜という倹約令を出したため、ご飯の中に豪華な具を混ぜ込んだり、下に隠してしまえば一つのご飯ということにできるというのが、ばら寿司の由来だといわれていますよね。だけど、酢の一般化ということからするとちょっと疑問が残るわけです。

後楽園でのばら寿司の出現が岡山のばら寿司の起源ということではありませんが、一般にばら寿司の登場そのものが江戸時代後期のことだそうです。

——要するに、今まで、光政公の一汁一菜令が始まりだと思われていたけど、光政の治世の一六〇〇年代中頃にはまだばら寿司そのものがなかった。しかも殿様の場合は殿様からのリクエストで、好みのばら寿司を岡山で再現するために地元の料理人が一生懸命頑張って作り始めたということなんですね。

町人たちにいつからどのように広まったかはわかりませんが、殿様の場合はそうかなと思います。

しかも、実は光政は一汁一菜令を出してないんですよ。一汁二菜令までしか出してない。たしかに、倹約の精神はずっと押し出していますが、岡山藩で一汁一菜を厳しく言い出すのは一八〇〇年前後からなんです。光政は衣服については厳しかったですが、食べるものにはあんまり厳しく言ってないですね。

ばら寿司やちらし寿司は日本各地にあるから岡山だけのものではないですが、これだけ岡山の郷土食として広まったのは、きっと何かきっかけがあったんだと思います。明治になって、光政の顕彰が始まる中で、光政の倹約の心がけとばら寿司とがひっついて、由緒ありげに語られ出したというぐらいのことじゃないでしょうか。

百閒が愛した岡山の味

——ばら寿司以外に、岡山ならではの一品というものはありますか？

鮮魚カステラですね。殿様の御膳にも出るし、おもてなしの料理の中にも出てきます。緒方洪庵が殿様の治療で来た時のねぎらいの御膳にも入っていました。岡山出身の文筆家・内田百閒の思い出の味でもあって、百閒は「岡山カステラ」と呼んでいます。卵焼きみたいに見えるけど、お菓子のカステラをイメージしたもので、魚のすり身に卵黄などを混ぜて四角の型に入れて焼く。かまぼことも違うし、伊達巻きほど甘くなくて、独特の風味だと思います。ちょっと歯ごたえがあるけど、かまぼこほどかたくなくて、甘みもある。

煮しめにもよく使われているし、焼いても煮ても生でも美味しいんですよ。岡山や倉敷の老舗かまぼこ店でまだ作られているようです。うちの祖母も「今日の晩ご飯はカステラ」とか言うから、「晩ご飯にお菓子を食べれるん！」と思ったらこれで、ちょっと騙された感があったのを覚えています。ほんのり甘くて美味しかったですけどね。

——百閒が岡山の味について書いていることで、他に印象的なものはありますか？

幼い時に近所の子が食べていた「揚げジュンバリ」というのがあります。油揚げを七輪で炙って、熱いうちに醤油をかけてジュンといわせて、バリッと食べるから、「揚げジュンバリ」です。

百閒の生家は裕福な造り酒屋だったから、そんな庶民的なものは食べたことがなくて、近所の子の家で作っていた時、あまりに良い香りがするものだからすぐに帰って家で作ってもらった。それが強烈に美味しかったようです。後年東京で、いわゆるご馳走メモを残す時にもよく出てくるんですよ。美味しいし、お酒に合うし、なにより幼い頃の古里につながるものとして忘れられなかったんでしょう。

——万城さんにとって、岡山を代表する食は何でしょうか？

マナガツオですね。母がよく煮魚にしていました。すごく淡白で美味しい魚だというイメージしかなかったのですが、横浜にいた時、煮てみたら脂っこくて全然違った。瀬戸内の魚は、身がしまっていて淡泊で美味しいんだとものすごく感じました。食の違いと言えば、百閒も上京してすぐの頃、岡山と東京の食の違いや寂しさで、ホームシックになるんですよ。ちょっとの間、岡山に帰ってきた時期があるのですが、でもやっぱり頑張ろうということで再度東京に出たら、もう出っぱなしになっちゃうんですけどね。

百閒のお母さんはとても料理が好きな方で、その影響で百閒も食べることに関心が深いのですが、岡山の味は忘れることのできない古里の味として心に刻まれているようです。百閒の『御馳走帖』という作品集には、岡山の魚や食にまつわる作品が数多く残されていますから、是非ご一読いただきたい一冊です。

万城あき(まんじょう　あき)
1962年岡山市生まれ。岡山大学文学部史学科卒。93年から岡山県郷土文化財団で内田百閒、岡崎嘉平太、生田安宅の資料整理や『岡山後楽園史』の編集に携わる。主な論著に「『御茶屋御絵図』と後楽園」(『岡山の自然と文化』岡山県郷土文化財団)、「大名庭園の精華・後楽園」(『日本遺産』朝日新聞社)、「岡山後楽園」(『大塚薬報』)、「百閒の遊んだ後楽園」・「十七歳の日々をつづった休暇日誌」(『別冊太陽　内田百閒』平凡社)など。

創業100年。地元で愛される味は、新しい世代へ。

ラーメンは美味しい。醤油、味噌、豚骨、塩。夜中に〆のラーメンは何を食べようかと思いを巡らせていた時、ふとした考えが頭をよぎった。――岡山のラーメンは、いったいどこから始まったのだろうか？

その答えを探し求めていくと、ある一つのお店に辿り着いた。それが、岡山市表町にある中華料理店「廣珍軒（コウチンケン）」である。このお店は大正14年の創業以来、今年でなんと創業100年を迎える老舗だ。この店は初代店長が、屋台で提供していた一杯のラーメンから始まった。

今ではラーメンといえば、先に挙げた醤油や味噌などを思い浮かべる人が多いだろうが、当時のラーメンはまったく異なるものだった。廣珍軒の「五目そば」は、当時の味を現在までしっかりと引き継いでいる。塩ベースのスープに、極細のストレート麺。炒めた野菜やエビなどの海鮮をとろみのあるあんでまとめ、麺の上にたっぷりとかけてある。これこそが、岡山で最初に提供されたラーメンといわれている。

とはいえ、岡山で最初のラーメンと聞いて食べに来たお客さんの中には、現代的なラーメンをイメージしていたのか、「こんなのはラーメンじゃない」と怒って帰ってしまった人もいたという。

しかし、ラーメンが100年かけてどんな変化をしたのか想像した時、この五目そばが原点であると考えればとても面白い。

そんな一杯から始まった廣珍軒は、次第に本格的な中華料理の店へと形を変えていった。

廣珍軒の初代店長は、より本格的な中華料理を提供したいと考え、横浜中華街から中国人の料理人を招き、現在の場所に店舗を構えた。戦時中には空襲で焼失したが戦後に再建され、何度か建て直しを行った。現在の建物になってからは築60年を超えている。

そんな廣珍軒で、現在厨房に立つのは4代目の杉野太郎さん（27歳）。大学卒業後に店へ戻った杉野さんは、両親の体調不良をきっかけにお店の手伝いを始めた。3代目である父親からは「他に好きなことがあるなら、無理に店を継がなくてもいい」と言われていたそうだが、お店の手伝いを続けるうちに子どもの頃から料理が好きだったという気持ちを思い出し、お店を継ぐことを真剣に考えるようになっていったと言う。

「100年続く老舗を継ぐということに、最初はあまりプレッシャーを感じていませんでした」

と、杉野さんは振り返る。

しかし、昔から通い続ける常連のお客さんと接していく中で、その重みを少しずつ実感するようになっていった。祖父の代から孫の代まで、3世代にわたって通い続けてくれる家族もいれば、岡山を離れても帰省のたびに立ち寄ってくれる人もいる。

「長い年月通い続けてくれている人たちの中には、このお店はいつまでも変わらない場所として、たとえば実家のようなイメージを持ってもらえているように感じるんです。そんな人たちの居場所を守れるようになったんだと気がついた時、お店を継いで良かったなと思えたんです」

そんなお客さんたちの居場所を守るためにも、杉野さんは料理の味は変わっていくことも必要だと考えている。

100年前と同じ材料を揃えることは出来ないし、当時の人と現代の人とでは味覚も変わっているはずだ。時代の変化を受け入れ、今の時代に合った味を追求していくことが必要なことだと言う。

廣珍軒は長く広東料理を中心にしてきたが、父親である3代目からは四川料理も取り入れられるようになった。

廣珍軒4代目の杉野太郎さん

杉野さん自身は、香港や台湾の料理にも関心を持ち、さらに味の幅を広げていくことを視野に入れている。

そのためにも、日中協（日本中国料理協会）の岡山支部にも所属し、県内の料理人たちと毎月の勉強会でさまざまな料理を試しながら意見を交わし、岡山の中華料理のレベルを上げるために切磋琢磨している。

新しいことに挑戦し続けることもまた、お客さんの居場所を守ることにつながっていると杉野さんは考える。

「お客さんがいつでも実家のように〝ただいま〟と言って、帰って来られるお店を守っていきたい」

そう話す杉野さんの表情からは、確かに廣珍軒4代目としての覚悟が窺えた。

しかし、そのためには築年数を重ねた建物の建て替えなど、次の世代に引き継げる態勢を整えるために取り組むべき課題は少なくない。

五目そばのように100年前から続くものもある。そして、これから杉野さんが挑戦していく新しいものもある。そんな、変わるものと変わらないもの。その両方を見つめながら、次の100年に向けて廣珍軒は確かな歩みを続けている。（重山聖矢）

ジロちゃんのアレキ

「岡山の人は、『ぶどう』ではなく品種名で呼ぶね」と友人から言われたことがある。あなたにとって、岡山の葡萄といえばどの品種ですか？

30年前、縁あって葡萄農園2代目のジロちゃんの長男の嫁になった。「アレキ」ことマスカット　オブ　アレキサンドリアは、透明感のあるエメラルドグリーンで、その独特の香りと上品な甘さで岡山の特産品の地位を確立した品種だ。旧津高町は「アレキ」栽培発祥の地。岡山街道（旧国道53号）沿いには栽培当初の原始温室が復元されている。傍らには栽培技術を学び、岡山の気候に適した品種を模索して試行錯誤を重ねた末、ついに明治21年、収穫にこぎつけた山内善男氏と大森熊太郎氏の功績をたたえる顕彰碑が立つ。今年は岡山県のぶどう栽培開始（明治8年）から150年を迎える記念の年だ。

嫁入りの挨拶まわりで、「仕事しいの家じゃから、がんばられーよ。」とエールを送られた。日露戦争で戦死した本来の跡取り「治郎八」の名で、農園を継ぐべく育てられた義父は、ご近所からは「ジロちゃん」と親しみを込めて呼ばれる働き者だった。日の出とともに仕事を始め日没まで、栽培作業はもとより山の落ち葉を集めての堆肥づくりも、接ぎ木で次代の苗を育てることも、古くなった温室を倒すことも何でも自分でやった。いかに土をつくり、手をかけて薬を使わず病気や害虫から守るか。それが、風味豊かに育てる生産者の腕だと教わった。見た目は変わらずとも、食べてみればどのような温室で何回くらい消毒された「アレキ」かわかると言う。「でも手をかけすぎて、表面の粉がとれたら価値がさがるんじゃ。」出荷先に見合う房を一つずつ選んでパチンと切ってきては、指が触れて天然の保護果粉がとれないように上手に2房を収める箱詰めの作業は、手伝うこと許さず全て一人で行った。愛情と感謝を込めた送り出しの儀式だった気がする。

「アレキ」ことマスカット　オブ　アレキサンドリア

当時から「ピオーネ」や「紫苑」といった種無しの品種が推奨されはじめ、「シャインマスカット」が主流になり、今では毎年種無しの新しい品種に出会う。ジロちゃんは、3年かけて実をつけるようになった種無しの「桃太郎ぶどう」の木を、「気に入らない。」と惜しげもなく切ってしまった。葡萄専業農家として十数棟の温室を守ってきたジロちゃんにとって岡山の葡萄は、手間がかかる上に人の手によって種を抜くことを許さない、頑固な「アレキ」だった。

岡山市の葡萄作付面積は、県全体が微増な中減少し、津高の温室も少なくなった。昭和31年、23歳のジロちゃんが昭和天皇・皇后両陛下の視察を賜ったガラス温室があった場所は今、自然派ワインの愛好家がワイン用葡萄を育てていて、今年の秋にははじめてのワインができるはずだ。彼らにとっての岡山の葡萄はワイン品種なのだろうか。

最後の日まで期待された仕事を全うし、14年前にお風呂で急逝してしまった、ジロちゃんの「アレキ」はもう味わえないけれど、その芳醇な香りを嗅ぐために、待ち遠しさを味わうためにあえて手で皮をむく。甘すぎずすっきりとしてくだものの女王といわれる「アレキ」だ。岡山の葡萄は、私もやっぱり。（中桐訓子）

黄ニラのちがいのわかる人

それは、カーンと冴えかえる黄色ではない。

生まれたばかりの黄ニラは透き通るような白にほんのわずか薄黄色がうきあがる。透明感のあるその色は成長とともにわずかに黄色みを増す。収穫し、土などの汚れを旭川の伏流水でさっと落とす。それを乾かすために「天日干し」をする。天日をあびることで黄ニラはにごりのない薄黄色をいっそう鮮やかにする。ただし、のんびりと日に当てすぎると黄ニラは光合成をはじめる。すると何がおこるのか。緑色になってしまうのだ。要するに、黄ニラと青ニラは栽培法がちがうだけで同じもの。青ニラに日光を当てずに育てたものが黄ニラと呼ばれる、ということだ。

国内の黄ニラ生産の70％をしめるのが岡山で、そのうちの大多数が岡山市の玉柏地区で産出される。この地区での黄ニラ生産の歴史は古い。栽培法の導入経過は判然としないそうだが、明治政府からの通達で始まったという話もあるらしい。ともかく明治5年ごろには作っていたという記録がある。日陰で偶然育ったのが黄ニラ栽培のはじまり、というもっともらしい情報を真に受けていたら「それはまったく根拠のない都市伝説だ」と教えてくれたのは、ニラ農家歴38年を迎える伏見正彦さんだ。

ニラ農家の伏見正彦さん

明治中期から少なくとも大正時代には黄ニラの栽培技術は確立されていた。室と呼ばれる1・8メートル四方で深さが2メートルほどの穴を掘り、藁で日光を遮った室の中でニラを軟化栽培していた。それは昭和40年代ごろまで冬場限定で作られていた。代々農家の彼は、大人たちが大きな室（むろ）を手掘りしていたのを憶えている。室の底に藁やわたを敷き詰めるのを伏見少年は手伝っていたという。

機械いじりが好きな少年は高専に進学ののち農機具メーカーに就職する。1980年に画期的な遮光シートが開発され、平地での通年の黄ニラ生産が可能になった。飛躍的な出荷の増加が見込めるようになったころ伏見さんは11年間勤務した会社を辞めた。「いずれは継ごうと思っていたから」とはいえ2人のお子さんは幼く迷いがなくはなかったようだ。農業について知らないことだらけで農業大学校に行きたかったけど、現場で覚えろカラダを動かせ、と言われ断念したそうだ。

令和の時代、あらたに就農しようとする人には学ぶ機会は多いしさまざまな手厚い支援があるときく。けれども昭和の時代はみんな急いでいたのかもしれない。長い目でみると遠回りではない学びの時間は立ち止まっているようにしか見えなかったのかもしれない。周りの理解が得られず「JAとかの勉強会に参加しても、新しい農薬や肥料の名前がチンプンカンプンだったよ」という今の彼の語り口は穏やかで余裕がある。

すべて同じに見える黄ニラだが、誰がつくったのか農家の人たちにはわかるらしい。葉の厚みや幅、長さに生産者の個性があるという。「普通の人には同じに見えると思うよ」という彼が少しドヤ顔をしているように見えたのは気のせいではないと思う。話を聴きながら机に置かれた両手が目に入る。その指先、短く切りそろえられた爪と少しすり傷の残る指に時間を惜しまず黄ニラを作り続ける矜持を見つけたような気がした。

作るのに2年を要する黄ニラは火を通しても透明感はそこなわず、やさしい薄黄色から少しキリッとした黄色に変化する。そしてシャキシャキの食感と甘みと口内にひろがる香りがなんともいえない。

黄ニラのことをもっと広めたいという伏見さんに岡山市内のビアバーで食べた「黄ニラチャーハン」の美味しさを教えてあげると目を輝かせた。中華料理店の「牛肉と黄ニラの塩炒め」の話をすると身を乗り出すように、絶対にまちがいなくおいしいやつだ、と眼鏡の奥の目を細めた。（大森博巳）

ワークショップも出張教室もこなす干物界の開拓者

「干物」と聞いて浮かぶイメージ、スーパー魚売場の隅にある「乾いていて保存のきく、ちょっと地味な存在のお魚」。なんとなくそんなイメージを持っている人が多いのではないだろうか。「ひものやかんきち」を2018年に39歳で創業した吉岡さん自身も、そんな中の一人だったそうだ。ひとりの干物職人さんに出会うまでは。

まさに目から鱗の出会いだったそう。食品業界デスク部門に身をおいていた吉岡さん。美味しいものや生産者さんと出会うシーンは日常に多かったものの、ある高齢の職人さんの干物を食べたとき、「干物ってこんなに美味しいものだったの？」と、「干物＝乾き物」のぼんやりした概念を覆す経験をしたのだという。魚それぞれが持つ個性や風味を引き立てることこそが干物の醍醐味で、その味わいのために「塩を加え、水分を適正に抜き、手間をかけることで旨味がぎゅーっと凝縮された調理法」こそ干物の持つ魅力。

しかし後にその職人さんに後継者がいないことを知り、「この美味しさを多くの人に広めたい」「この文化を岡山に広く根付かせたい」と、心に強い変化が起こったのだそう。かねてより自分の手でものを作ることへの関心があったこともあり、業界への転身を決意。吉岡さんの長い干物作りチャレンジの日々が始まった。

美味しい干物を作るためには、鮮度の高い魚をさばき、種類や季節などにあわせた加工が必要で、試行錯誤の連続。高齢の職人さんのアドバイスを受けたり、夢中で干物作りを続けるトライの日々の中で、少しずつ満足できる品が作れるようになったそうだ。

「ひものやかんきち」の干物は保存料・添加物を使わないため、日持ちは冷蔵で4日間。「鮮魚のような食感で、凝縮された旨味」の品を目指し、毎朝仕入れに出かける日々。吉岡さんいわく「ひものやかんきちの干物を食べたことがきっかけで子どもが魚を食べられるようになった」「ふっくら、瑞々しくて、旨味が濃いね！　干物のイメージが変わったわぁ」などの言葉が何よりありがたく、瀬戸内海に面し、海の幸に恵まれている環境ということ、魚の魅力をもっと広げたいのだという。

「魚にまつわるお話会」「魚のさばき方教室」「ちくわ作りワークショップ」「自宅でもできる干物作りワークショップ」なども子ども・大人向け問わず、精力的に出向き活動。岡山市中区円山に店舗を構えるため、買うチャンスの少ないエリアにはマルシェ出店にも赴き、ネットでの販売（冷凍または冷蔵状態でお届け）、店舗での10食限定・干物ランチ営業日も設けている。

吉岡さんの目標は「干物ってこんなに種類がたくさんあって、美味しいんだ」と、岡山で広く浸透すること。干物文化が有名な県では、腕のいい干物職人がたくさん存在していて、海沿いには新鮮で良質な干物店がずらり並んでいるそう。岡山でもそんな光景が広がり、海や魚に深く親しむ文化がもっと根付いたら…と日々さまざまな営業スタイルで活動している。（藤若真里）

とりめしはつづく

岡山をはなれて広島で一人暮らしを始めた2003年4月のこと。部屋でぽつんとしていた私はふいに、とりめしが食べたくなった。

とりめし。といえば、お弁当チェーンのほっかほっか亭である。まだおぼろげにしか浮かばない自宅周辺にも店舗があったはず。自転車にまたがり、いちいち道を確認しながらたどり着いてメニューに目を凝らす。しかし、どこにも見当たらない。探しても探しても、ない。あれ、とりめしって岡山にしかない？

海苔をしいた白米の上に、薄く切った鶏の唐揚げを並べ、あまからいタレをかけたものが、とりめしである。白米、海苔、鶏の唐揚げ、タレ。シンプルな布陣だからこそ店ごとの違いは大きい。

思い返せば小学生の頃、町内の行事で子どもたちに用意された弁当が、とりめしだったことは何度あったかわからない。いやおうなしに配られるそれを受け取りながら、子ども心に「みんな好きだもんな」と妙に納得していた。

その歴史について、ほっかほっか亭さんにお尋ねしたところ、宣伝・広報課の方から快くお返事をいただいた。

〝「とりめし」の発祥については、岡山発祥とも四国発祥ともいわれており、諸説ある中の回答となってしまい恐縮ですが、現在広く親しまれている「持ち帰り弁当の形」を生み出したのは弊社であると考えております。

1990年代、岡山県内の店舗で子ども会の弁当を用意してほしいという依頼に対して、スライスした唐揚をごはんの上に載せ、甘辛いタレをかけて「とりめし」として提供したそうです。

岡山県内の店舗の定番メニューになったのち、スーパーなどにも広まったと聞いております。

現在も岡山エリアでの「とりめし」人気は絶大で、主力商品として長年にわたりご愛顧いただいています。〟

だそうである。

ほっかほっか亭のとりめしを愛する身としては、回答に労力を割いていただいたことがあまりに申し訳ないが、この原稿を書く間に3回は食べたので、許してほしい。まだまだ食べます。

かつては岡山限定メニューだったが、今では東北から九州まで広い範囲で販売されているようで、私のようにレジ前で立ち尽くす若者は、もういないかもしれない。

「ほっかほっか亭」のとりめしは、私にとってクラシックであり、広大なとりめしの世界の真ん中である。カラッと揚げられた唐揚げの食感がいい。冷めてもいいが、ぜひ出来立てを食べてほしい。昔は最初からかかっていたタレが、いつの頃からか後がけ用の小袋が付くようになった。変わっているのに、変わらない味がある。

岡山駅からの旅のおともは「しんぱち焼き鳥お持ち帰り専門店」のとりめしそぼろハーフ弁当をおすすめしたい。米に鎮座する唐揚げは、切ってから漬けてあるようで甘めのタレが肉にほどよく染み込んでいる。フィールドの半分を占めるそぼろはやわらかく、やさしい甘さ。ふんわりそぼろとしっとり唐揚げを行き来する喜びをぜひ味わってもらいたい。もちろん焼き鳥もおいしい。

こちらは「麒麟食堂　かしわ弁当配達専門店」。自分で書いた定義がブーメランとなり刺さってくるが、ここはかなり趣が違う。そもそも「かしわ弁当」と銘打っているが、とりめしの系譜を継ぐニュータイプと密かに思っている。香ばしく焼き燻された親鶏肉の薄切りがご飯の上に敷き詰められ、醤油ベースのスッキリとしたタレがかかる。添えられた青唐辛子の醤油漬けと山椒の実の爽やかさも相まって、ぎっしりと詰められた一合を超えるお米が簡単に消えてしまう。

スーパーの惣菜コーナー、弁当屋、ラーメンのサイドメニューとして、ふと目をやれば、そこかしこにあるとりめし。

ある土曜の夕方、ソフトボールから帰宅した息子に「お昼の弁当は何だった?」と聞くと、「とりめし」と返ってきた。（原一平）

奉還町商店街発。おかやま味噌ラーメン物語

「今から10年後、20年後に『岡山ラーメン』として当たり前に語られるような存在になれたら嬉しい」――そう熱い眼差しで語るのは、「一照庵グループ」創始者、大野浩史さん。「一照庵」は、2021年岡山ラーメン博グランプリを受賞し、ミシュランガイドに掲載された実力店であり、ラーメン大好きな私のイチオシの店だ。

大野さんが〝岡山に人を呼べるようなお店を作りたい〟と志すようになったきっかけは、「博多一風堂」でのアルバイト時代に聞いた客の声だった。「地元の博多ラーメンの味が岡山で食べられて嬉しい」と聞き、羨ましいと感じた。

岡山のラーメンといえば、浅月や富士屋の豚骨醤油スープが親しまれてきた。しかし、博多や札幌のように全国に名が知られる、明確な〝岡山ラーメン〟の定義はまだ曖昧だと感じていた。

「岡山ラーメンって何だろう。そもそも岡山の魅力とは?」その問いの答えを探すため、大野さんは2年かけて日本一周の旅に出た。

旅を終えて岡山へ帰った時に感じたのは、地元ならではの安心感と、自分を育ててくれた岡山への尽きせぬ感謝だった。また、大野さんにとって奉還町は、祖父からもらった千円札を握りしめて土曜夜市を楽しんだ記憶が鮮明に残る、生まれ育った場所だと教えてくれた。

そして2025年2月。その奉還町商店街のレトロな一角に、「一照庵」の新業態「間借り味噌ラーメン」が誕生した。

この店で提供する『おかやま味噌ラーメン』は、まろやかな備前味噌を使った鶏白湯スープに、冨士麺ず工房の細麺がよく絡む一杯。トッピングの辛味噌や生姜を溶かせば、ピリッとした心地よい刺激が舌の上で広がり、濃厚ながらもアッサリとした後味に仕上がっている。この味の変化こそが、この一杯の真骨頂といえるだろう。味噌ラーメンを好んで食べたことのなかった私にとって、それは思わず「また食べたい!」と感じるほど、革新的で痺れるような一杯だった。

一照庵の大野さん（大野さん提供）

「2024年頃から、岡山県内で味噌ラーメンの店が増えた。味噌は太麺が主流だけど、自分を含めて岡山の人には細麺の方が好まれると思って試してみたら、想像以上の反響がありました」大野さんは、その時の手ごたえをそう振り返る。

岡山県産の味噌、鬼を連想させる赤のトッピング、そして細麺を使うという三つの定義のラーメンを『おかやま味噌ラーメン』と名づけ、岡山の新たな食文化として発信したいと話す。

「一照庵」の2号店では、笠岡ラーメンに独自のアレンジを加えたメニューを出すなど、先人たちが築いた味を〝守る〟姿勢も大切にしている。そして〝作る〟という挑戦として、奉還町で始める5号店で、この味噌ラーメンを岡山の新しい文化にしたいと力を込めた。

「お客さんからの『おいしかった。ありがとう』の言葉が痺れるほどうれしい」と朗らかに笑う大野さん。岡山の食文化に新たな風吹くラーメンを、ノスタルジックな雰囲気漂う奉還町で味わってほしい。（渡辺直美）

給食のごちそう、コラボ給食

「おれは、今年コラボ給食のイベントがやりたくて、図書委員に入りました!」

小学5年生の児童が、図書委員会で言った台詞である。

それほどまでに、子どもを夢中にさせるコラボ給食とは、いったい何だろう?

コラボ給食

学校で、子どもたちが毎日楽しみにしているごちそうといえば、何といっても「給食」だ。地元・岡山産や旬の食材を使い、毎日栄養バランスのとれた美味しい給食が提供される。給食室からいい匂いが漂ってくると、子どもたちはお腹を鳴らしながら、その日の給食を心待ちにする。給食を食べるだけでなく、図書館も一緒になって、わくわくすることができないか。そんなコンセプトで行ってきたのが、「コラボ給食」なのである。

「コラボ給食」ではまず栄養士と学校司書が献立を選び、その献立に合った本を一冊選ぶ。決めた献立と本を基に、よりその日の給食が楽しめるイベントを、毎回図書委員会と給食委員会の子どもたちが考えている。

しょうゆラーメンやみそうどんなど、「めん」に注目したコラボ給食では、絵本『うどん対ラーメン』（田中六大［作］、講談社）を取り上げた。絵本を下読みした子どもたちは最初、「この小学校で、うどんとラーメン、どっちがうまいか決めようで」と言っていた。しかし「絵本だと、最後、どっちもうまいってなってる」と一人が言ったことから、話は一転。なぜか、「うどんとラーメン、どっちが人気か決めるのは、負けたら悔しいからやめよう」「じゃあ、給食に出てくる好きなラーメンを決めたら?」「それなら他の学年に人気のラーメンもわかるし、楽しい」という話になった。紆余曲折を経て、全校で「好きなラーメン大せんきょ」を行った結果、一番人気は王道のしょうゆラーメンだった。

「おでん」を取り上げたコラボ給食では、『おでんのおうさま』（山本祐司［作］、ほるぷ出版）の絵本とコラボした。本にはおでんの具のキャラクターがたくさん出てくることから、子どもたちがおでんのオリジナルキャラクターをデザイン。「おでんマン」「だいこんぶ」「たまゴロン」「ちくわに」「がんモンスター」など、たくさんのおもしろキャラクターが、図書館のしおりに印刷され、旅立っていった。

ある日の献立、ある一冊の本に子どもたちが心を躍らせ、楽しい思い出となって、記憶に残っていく。2016年より年2回、様々な献立で続けてきたが、子どもたちの自由な発想には、いつも驚くばかりである。

はたして、今年はどんなアイデアが飛び出すのか。子どもたちの活躍は続く。（学校図書館を考える会・おかやま／濵本彩）

わたしの御馳走帖

郷土史家・岡長平が好んだ少し新味と特異性

「夢の岡山ずし」

昼間たかし（ルポライター）

岡山ずしは、岡山でなければ食せない。上京してからも毎年春秋になると「そうだ、すしをつくらねばならない」と身体が疼く。何度か築地にまで出向いて魚を探し歩いたが、どんな高価な食材を用いたところで、岡山のスーパーで買った材料でつくる寿司には敵わない。終戦直後の食糧難の時期、配給の古米にサクサンの酢を使ったすしを「敗戦ずし」と自嘲したと聞くが、まさにその趣だ。

「ちらしずし」「五目ずし」などといわれるすしは、全国津々浦々にあるが、岡山ずしは、まったく似て非なるものである。岡山の自然の恵みが凝縮したものが、岡山ずしなのだから、岡山でなければ拵えることはできない。

材料以外にも、岡山ずしが他所では食せないのは、売り物ではないことだ。岡山駅で売っている三好野の「まつりずし」は名物駅弁で、岡山では地元のすしをまつりずしと呼ぶのだと勘違いする人がいるほどである。筆者も新幹線に飛び乗る前に、いつも買う。これはこれで美味ではあるが、これが、岡山ずしかと問われれば首をかしげてしまう。なぜなら、岡山ずしは各家庭がつくり近所に配り配られるのが基本なのだからだ。

岡山を知り尽くした郷土史家・岡長平…本来はこの人物のことから語るべきだが、文字数の都合もあるので今回は省略。その生涯の膨大な著書のひとつ『岡山庶民史目で聞く話』には、こう記されている。

三好野の「まつりずし」

家内中で賞味するだけならまだしも、〝すし〟をつくったとなると、向こう三軒両隣から、親戚に友人知己のもとまで、秋は重箱で、春は唐津や伊万里の大皿に盛って配り廻り、その出来具合を自慢し合うのが、一般の習慣になっておった。

その通りで、岡山ですしをつくるとなればどこの家でも一大事だ。筆者の実家でも、一升炊きのガス炊飯器を出してきて朝から炊いていた記憶がある。これでもまだ少ない方で、昔は三升、五升も当たり前だった。それを隣近所に配り歩くのだから、そのぶん貰う機会も多い。ここで、一癖あるのが岡山人。食べてるときは美味いというのに、後からあれこれと批評が始まる。腹のうちでは、自分の家のものが一番美味いと思っているのだから始末に負えない。

ともあれ、一口に岡山ずしといっても、作法は多種多様。砂糖を入れぬという家もあれば、ふたつまみ入れるのが隠し味になるという家もある。酢の量も驚くほど入れる家もある。中でも具材は多種多様である。藻貝を入れると味が締まると重宝する家も多いが、せっかくの酢飯が茶色くなってしまうと嫌う人も多い。岡長平は「岡山辺でも、ヒラ（鮃）の入っていない〝すし〟は〝すし〟ではない」という人が多いと書いているが、小骨が多いと嫌う人も多いものだ。ママカリの酢漬けも定番にみえるが、入れる入れないの別れる材料だ。このように同じ岡山ずしといえども、まったく同じものにはならないことを楽しむことこそが、岡山ずしの本領発揮なのはいうまでもない。

さて、岡長平は『岡山庶民史』の中で、こだわりの具について存分に語っている。

曰く米は雄町、酢は川崎町の玉屋の万年酢が欠かせない。さらにこだわるのは具材である。穴子は児島湾のもの。エビは日生か片上のものが最上とする。さらには、牛蒡は足守、干瓢は邑久と産地の指定はどんどん続く。タケノコについては東山の峠あたりの竹林。蕗は高島で取れる野生のものが最良としている。

もはや、それが手に入るのか？　幻になってしまった食材も多い。実際、岡長平自身も、昭和30年代には、いくつも岡山の味が消えてしまったことを書き残している。

秩父宮妃殿下をお迎えして、三木知事、横山市長と後楽園を説明。
昭和27年4月24日　後楽園鶴鳴館にて（岡山市立中央図書館蔵）

西大寺観音院にて。右端は若き日の吉岡三平さん（岡山市立中央図書館蔵）

児島湾では干拓が進み浅瀬もなくなり獲れる魚の質も落ちてしまったのだ。明治23年の生まれで昭和45年に死んでいる。今よりも、ずっと具の優れた岡山ずしを食べたことがあったのであれば、羨ましい限りである。

こうして書くと、岡長平という人物が食通の嫌味な人物に聞こえてしまう。ところが、この人は驚くほど柔軟で味の素を使う、具にハムを入れるというのも、新たな岡山ずしであるとして拒むことがない。『岡山庶民史』では、こうとも記している。

いくら嘆いても、今を昔にかえすわけにはゆかない。「温故知新」ではないが、も少し新味と特異性を持った新岡山ずしの出現こそ望ましい。

この柔軟性こそが、岡山ずしの本領であろう。他所から来た人でもモノでもすぐに取り入れて、ずっと大昔から続いているかのように振る舞う岡山人の新し者好きのもつともたるものといえるだろう。

なので、他所の土地で限られた材料でつくることになっても「これが岡山ずしなのだ」だと自分が思っていれば、まごうことなき岡山ずしになるのである。あとは食す前に夏でも冬でもかまわず『備前太鼓歌』でも歌っておけば構わない。「備前岡山西大寺町～」と歌えば、そこがパリでもローマでも岡山になる。

考えてみれば、ナポリタンスパゲッティであるとか、本家には似ても似つかぬが美味い料理を工夫するのは日本人の得意技。ゆえに、これからも21世紀スタイルの想いも寄らない岡山ずしが出てくるのではないかと期待している。今では人のつながりも薄れて、近所や親戚に配り歩く文化も少なくなった。ついては京橋朝市あたりで、岡山ずし持ち寄りイベントでもやってくれないものかと願っている。

※岡長平（1890～1970）は郷土史家。現在も岡山文庫から刊行されている『岡山話の散歩』『岡山味の風土記』など多くの著書がある。生前は「岡山のことなら、岡長平に聞かな書くてはいけない」と中央でも知られた人物で、大宅壮一をはじめ多くの取材にも名前が残る。また、戦後は市議会議員として岡山市立図書館の拡充に奔走。その縁もあり、生前集めた資料は現在市立中央図書館に所蔵されているが、多くは未整理のままである。

昼間たかし
1975年岡山市生まれ。立正大学文学部史学科卒業、東京大学大学院情報学環境教育部修了。ルポルタージュを生涯の仕事と決め、多くの媒体に原稿を執筆。著書に『コミックばかり読まないで』（イーストプレス）、『1985-1991東京バブルの正体』『おもしろ県民論岡山はすごいんじゃ！』（マイクロマガジン社）など。

バンパ踊りに訪れた岡長平（久米南町仏教寺＝岡山市立中央図書館蔵）

わたしの御馳走帖

食べることより書くことを優先した詩人・永瀬清子

横田都志子（特定非営利活動法人永瀬清子生家保存会理事長）

清子と次男の連平

詩人永瀬清子は生涯に詩集18冊、短章集7冊、随筆集5冊、絵本2冊、合計32冊を出版し、『黄薔薇』『女の新聞』『女人随筆』を発行しているが、その膨大な作品群に食べ物のことを書いたものはごくわずかで、世の食通作家のように食べ物が主役であるものは皆無である。

清子が岡山生まれではあることは誰もが知っている（はずだ）が、実は岡山育ちではない。電気技師だった父親の転勤で2歳から16歳までを金沢で、その後名古屋で女学校を卒業し、結婚後大阪、東京と居を移し、昭和20年戦禍を逃れ、母の住む岡山市へ疎開した。6月29日の岡山大空襲で家は焼け残ったものの、子どもたちの通う小学校も焼失したため、同年11月には旧豊田村の生家へ戻っている。そして昭和40年に岡山市へ転居するまでの20年間を現在の赤磐市にて農業をしながら詩作に励んだ。

逝去から2カ月後に出版された詩集『春になればうぐいすと同じに』、同タイトルの詩には「私は詩人になりたいの。他にはなにもなりたくないわ。」と従兄に宣言した夜のことが書かれている。清子17歳の時のこと、従兄が京都帝国大学へ首席で入ったお祝いに父は彼と姉妹にカフェ・ライオンで定食をおごってくれたそうだ。「定食」と書かれているだけ……彼女にとってはメニューよりも伝えねばならない大切なことがたくさんあったに違いない。

「お握りはこれまた驚くほど大きく、もうそれだけでその地方の風格十分なのに、彼

永瀬清子生家

女らの白い歯が何と健康そうなことか。駅弁もジュースも買うものはなく堂々として居り、それはまさに旅はしても故郷の温かさに包まれ、心も物も汚染されていない姿に見えた。」（短章集　焔に薪を　より『汚染なき娘たち』）清子は大阪駅ホームで能登半島から来たと修学旅行の女学生たちに遭遇、胴体に○○管区と書かれた大きな薬鑵を提げている。訊けば「私らが今朝発つとき、駅の人がお茶をプレゼントしてくれたがや」という。北陸名物の複数の具を詰め合わせる大きなお握り、永瀬清子も子どもの頃に食べていたのだろう。ここでも食べ物は脇役ではある。

昭和20年の帰郷は不在地主になることを避けるためでもあったが、戦争中の食糧不足への経験から、自分たちの食べる物は自分の手で作らねば飢えて死ぬ（とまで思っていたという）という思いで、3反ほどの田畑を小作から返してもらい、奮闘した。これまで都会で詩を書いていた清子は「百姓のことは村一番の下手でした」と書き残している。

珍しく「カツレツ」という単語が出てくるかと思えば「大勢で植える田植えはお祭りのようにたのしい。が、子供と私だけで植える田植えは拷問のように苦しい。私は手足がバラバラになる。カツレツの肉のように打ちのめされる。」清子が初めて田植えをしたのは昭和21年、なにもかもが初めてのことだった。「私と共に／六十才になってはじめて百姓になられた母は／今日は私にかわってきれいなお雑煮をつくってくださった。（中略）かぼそい体でありとあらゆる事をしてくださる。あかるい部屋には岸駒の小さい軸をかけておいて下さる。／つるべの縄も新しく替え／青竹で鶏舎もつくってくださる。」（『元日』より）俄か百姓なのに、青竹で鶏舎をサクッと作れる母　八重野を尊敬してしまう。余談だが、私はホームセンターで鉄筋とラス網を買ってきて作ったけれど汗まみれで奮闘した。岸駒（がんく）は虎の絵を得意とした北陸出身の絵師の名。

百姓のことだけでなく、子育ても支えてくれた母は昭和23年初冬に脳溢血で亡くなっている。「田植えがすんで人々の家では夕ぐれの灯りがともり、シロミテ（苗代の役目がすっかり終わった、という意味）のご馳走を団欒してかこむのだろう。（中略）ほかに人手のない私の家ではおすしを作るひまもない。それでもほっとした夕食がすみ静かな夕べが来る。」（短章集　流れる髪　より『唇』）タイトルは『ご馳走』でも『おすし』でもなく『唇』なのである。この短章は「（前略）新田山の頂上は二子にわかれているので、水に映った時、視界いっぱいの巨きな唇のようにみえる。天地にそれだけ浮かんでいるように一年に一度だけ顕れるその唇。／それ以後は稲の苗がみるみるのびるので唇は映らなくなる。／一人で詩を書き、一人で田をつくる私のため、地球が年一ぺん寄せるその唇。」と結ばれている。

やはり！　清子にとってはおすしより、詩を書くことの方が重要事項なのである。それでも月命日には生家併設カフェ「グレンデルの釜屋」ではおすしを作っている。

唇の形の新田山が水田に映るのは7月半ばまでの約1カ月間、どうぞ詩人永瀬清子生家へいらしてください。青竹ではないけど鶏舎もあり、雛も孵っています。井戸の釣瓶の縄は昨年末に取り替えました。

永瀬清子生家併設のカフェ「グレンデルの釜屋」のおすし

横田都志子（よこた・としこ）
特定非営利活動法人永瀬清子生家保存会理事長。1966年島根県益田市生まれ。岡山大学法学部卒業。工務店に勤務しながら建築を学び、1999年よこたとしこ設計室開設。2006年に株式会社UNITA設計室に改組。2013年永瀬清子生家保存会入会、NPO法人の認証を受け理事長の就任。2018年設計事務所を後進に譲り、2024年から生家の納屋でカフェ「グレンデルの釜屋」を開店。

わたしの御馳走帖

「フルーツパフェの街」で食べるご馳走フルーツ

瀬戸内海を隔てたお隣に「うどん県」を有する岡山が、もし県名を改名するならば、絶対に「果物県」に変えて欲しい。温暖な気候と降水量の少ないことで、農産物がよく実り、いろんな種類の果物が一年を通じて収穫される岡山。「晴れの国・岡山」は「果物の国・岡山」でもあるからだ。

全国的にも有名な白桃やピオーネ、マスカット・オブ・アレキサンドリアなどといった定番のフルーツはもちろん、一本の苗から一つしか収穫できない高級メロンである「足守メロン」や岡山県産のブランドいちごである「晴苺」の他、イチジク、ブルーベリー、マンゴー、パパイア、国産バナナといったフルーツなどもとれ、年間を通してさまざまなフルーツ狩りを楽しむことができ、その場でもぎたての果物を頬張れる農園もあり、旬の新鮮なフルーツを気軽に食べることができるのだ。

そんな「果物の国・岡山」を全国的にアピールしようと、岡山商工会議所が中心となり「フルーツパフェの街おかやま」というプロジェクトを立ち上げた。県産の美味しい果物を使用したパフェを気軽に食べ歩くことができる、フルーツパフェの街・岡山を全国に発信しようというものだ。

この試み、15周年を迎えた恒例のプロジェクトとして地元に定着した。岡山市内のホテル・飲食店・和洋菓子店・果物農園などにおいて、岡山県産の旬の果物を使用し、店ごとに考えられたフルーツパフェを作ってもらい、県内はもちろん全国の人たちに、岡山のフルーツパフェを楽しんでもらうため、いまでは市内33を数える店舗が参加している。

café Antennaのフルーツパフェ

岡山商工会議所の精力的なPR活動の結果、同じ果物王国である「和歌山県」から、あるお声がけをいただくことになる。「全国わかやまぽんち協会」から両県の全国的知名度の向上を目的とした協定を結ぼうとのラブコールが寄せられたのだ。和歌山は有田みかんや八朔、梅や富有柿など、岡山に劣らぬフルーツの産地である。

平成23年11月、和歌山県内にて調印式が開かれ、「おかやま」・「わかやま」の両県が、全国に「果物県」の名を広げるための仲間として協力し合おうとの協定が結ばれた。

この日、調印式が行われた会場で「ご当地スイーツバトル」という、互いの商品を売り出し、売り上げを競い合うという戦いが繰り広げられた。「おかやまのフルーツパフェ」対「わかやまのフルーツポンチ」。両県自慢のフルーツをふんだんに使った競い合い、「フルーツ・バトル」。甘くはないこの熱き戦いに、多くの来場者らによる食べ比べを行った結果、僅差で「おかやまのフルーツパフェ」が勝利した。

この「果物県」のプライドをかけた戦いを、黙って見ていることができない県があった。さくらんぼ、リンゴ、ラ・フランスの聖地、東北のフルーツ王国「山形」だ。

山形県東根市産の果物を使った和洋スイーツで町おこしに取り組んでいる、「山形ひがしねスイーツクラブ」が、果樹王国の称号は譲れないと、「フルーツバトル」に参戦。互いのプライドをかけた、三つ巴の戦いがこの後、平成28年までの数年間、年一度、三県会場持ち回りで繰り広げられ、たいへんな盛り上がりを見せた。

残念ながらこのバトル、現在は行われていないものの、岡山のフルーツパフェを近畿や東北の人たちに食べてもらえたことで、岡山の果物の美味しさをあまねく知ってもらえたことは間違いない。

晴れの国岡山のフルーツパフェ、岡山市内で一年を通じ、いつでも楽しむことができる。季節ごとに岡山県産の果物を必ず一品は使用しなければならないという条件以外、果物の仕入れ先、使用する果物の種類、盛り付け方法、果物以外で使用するパフェの食材などは、各店ごとのアイデアに任せられており、それぞれの店が独創性の高い唯一無二の「おかやまのフルーツパフェ」を提供している。

参加店舗の一つ「café Antenna」。岡山後楽園の近くにあるお洒落なカフェだ。経営者の御領園美耶子（ごりょうぞのみやこ）さんは、幼少期から清水白桃を食べて育ったこともあり、パフェで使う桃に特別な自信があるという。

桃の旬の時期はとても短く、一種類の桃の旬の長さは10日ほど。6月の旬のスタートに始まり、12月の旬の終わりまでさまざまな種類の桃を途切れることなく用意するとのこと。姫まるこ、はなよめ、清水白桃といった岡山を代表する桃を時期ごとに贅沢に使い、足守メロンを使用するなど、パフェはまるで果物の宝石箱のような一品だ。

前出の御領園さんによると、近隣県や東京など国内だけでなく、最近は中国や香港、台湾など外国からのお客さんもたくさん増えているとのこと。中華圏の人たちにとって桃という果物は、子孫繁栄を象徴する縁起の良い果物だそうで、店を訪れた旅行者が笑顔でパフェを食べ、食べ終わったあと店員に向かい親指を立てて喜ぶ姿を見ると、本当に嬉しくなるという。言葉が通じない人たちと、フルーツパフェを通して、心と心がつながったような気がするのだ。岡山のフルーツパフェには国境を越えて食べた人たちみんなを笑顔にする力があるようだ。

たとえ県名が「果物県」に変わらなくても、岡山は確かに果物豊富な街で、岡山産の美味しい果物を使ったフルーツパフェは、間違いなく岡山を代表するご馳走なのだ。（山口裕喜）

大丈夫。の呪文

「無理！」。お昼の開店前に店の前に着くと、海に浮かべるボディーボードほどの大きさの板に書かれた白い二文字に拒絶される。準備が整うと板はくるんと裏返され、「無理！」は「大丈夫。」に変わる。

岡山の市街地から国道53号線を北上。香辛料の香辛をひっくり返した辛香トンネルをくぐって峠を少し下った所にその店はある。カレーの店マハラジャ。唯一無二の配合でパンチの効きまくったスパイシーな味は、一度食べると忘れられず、カレーならマハラジャを置いて他にない！、あってたまるか！となる。カレー屋さんは数多あるが、いやいやどうして、わたしの中では絶対王者で、浮気心など微塵も起きない。

岡山駅から南東に歩いて10分の街中に生まれ育ち、神戸に嫁ぐまでそこで過ごしたわたしにマハラジャを教えたのは神戸男の夫だ。在岡山の大学の同級生で、いわゆるお付き合いとなったのは彼が地元に帰り、わたしが岡山で就職してからだったので、在学中にマハラジャに一緒に行ったことはない。25歳で結婚してともに神戸に住みはじめてから、夫が折に触れ「築港のあたりにマハラジャというおいしいカレー屋があった。また行きたいが、築港にはもうないらしい」と言うようになった。わたしはマハラジャを知らなかった。三十何年も前のことで、おいそれとネットでググる、ということのできなかった時代だ。夫が折に触れ口にするマハラジャ。わが家で幻となっていたカレー屋さん。

いつだったか、岡山で暮らす妹にマハラジャのことをふと尋ねた。築港から中山下に変わっていたお店が辛香峠のほうに移転したらしい、と教えてくれた。その頃にはググるという行為が常態となっていた。ついに辛香峠を越えたマハラジャの居場所がわかったのだ。

戦後まもなく建てられた市街地の実家とそれからのちに建て増しした実家は雨漏りのするボロ家屋となったが、今も両親と弟が住む。マハラジャの居所がわかってすぐのちの帰省時、ナビの導きで兵庫から吉井川手前を北上した。里山風景の中、川沿いを走り、やがて川を西へと渡っての辛香方面へと抜けた。

セブンイレブンのあるのとおなじ敷地の北側、国道から少し奥まったところに、あった。夫が何年も追い続けた幻のマハラジャ。その入り口にある板が「大丈夫。」と言っていた。

夫は昔食べたという骨付きチキンと野菜のカレーを、初マハラジャのわたしは牛スジ肉と野菜のカレーを頼んだ。人参と大根を細切りにし、スパイスが効いて赤みを帯びたドレッシングのかかったサラダがちいさなガラスの器で運ばれた。しゃきしゃきぴりりとしたプロローグ。そして。

「これよ、これ！」

何年越しに恋い焦がれた夫がひとくち食べるなり至福に包まれていた。わたしも続く。

「え！　と、とてつもなく、お、おいしい！」

マハラジャの入り口看板

結婚前に料理好きの叔母に仕込まれ、ビタクラフトのフライパンで玉ねぎ十数個を飴色になるまで炒め、辛めのルーを二種類以上混ぜ、生姜の絞り汁とニンニクの擦りおろし、ガラムマサラやウコンなどを加えるカレーを自宅では供する。が、主婦の渾身の手間も暇も吹っ飛ぶほどの味わい深さがマハラジャのカレーにはあった。ルーはさらりとしているが、スパイスの調合が絶妙なのだろう。そのパンチ力たるや、ただ者ではない。ひと口で落ちた。以来、余裕を持って帰省する時には真っ直ぐに街中の実家に向かわなくなった。遠回りして風景を楽しみながら吉井川を北上し、その日のルーが売り切れ次第閉店となるカレーの店マハラジャの「大丈夫。」を目指す。

お互いに還暦を越えたわたしたち夫婦は、遠回り帰省の車中で、「『無理!』ってなってたらどうする?」とか言い交わしながらマハラジャを目指す。お昼を回っても、決して電話などして「まだありますか?」などと尋ねたりしてはいけないというのは、なぜかしら暗黙のルールとして私たちの中にある。

ものごとはいつも、マハラジャのカレーほどシンプルだ。美味しいものは美味しくて、いいことはよくて、なにをどうしても無理なことは無理!で、大丈夫なことは大丈夫。でも、マハラジャのカレーと少しだけちがうところは、マハラジャのカレーでなければすこしはなにをどうするかあがいて無理を無理じゃなくしようとしてもよく、挙げ句、大丈夫となって、「やった!」となることがあってもいい、ってことだ。

さて、つぎのマハラジャはいつになるだろう。(茉莉亜まり)

桃の季節が来るたびに

今年の夏は、生まれて初めて、自分のお金で白桃を買ってみた。桃の季節が来るたびに脳裏をよぎっていた、祖母との記憶をすくい上げるために。

小さい頃の私は、桃が特別好きというわけではなかった。岡山で暮らしていると、桃は〝買うもの〟じゃなくて、〝もらうもの〟。わざわざ買わなくても、お裾分けしてもらえることが多いから、身近すぎて、ありがたみなんて感じたこともなかった。それよりも心に残っているのは、ゼリーよりも弾力があって、白く濁っていて、ちょっぴり不恰好に盛り付けられた、桃の寒天のほうだった。大量の桃をもらった時に、祖母がよく作ってくれていたのだ。「私が喜ぶから」という理由で。小学校から帰ってきて、冷蔵庫に桃の寒天が入っていた時は、ぴょんぴょんと飛び跳ねていたことを覚えている。あまり感情を表に出す子どもではなかった自分にとって、最上級の「嬉しい」の表現だったのかもしれない。実家を離れてからは、桃を食べる機会もめっきり減った。あれは、たしかに特別なごちそうだったのだと、今になって思う。

桃の寒天

静かな夜のキッチンに、買ってきた白桃の甘やかな香りが広がる。このみずみずしい甘さを砂糖で上書きしてしまうのは勿体無いと思いつつ、鍋に桃とグラニュー糖を入れ、煮詰めていく。静かなぶん、鍋からふつふつと立ち上る音がよく聞こえる。祖母の手元を思い出しながら、寒天を溶かした液体と、煮詰めた桃を混ぜ合わせた。ふたつがどろりと溶け合って、ひとつの塊になっていく。

翌朝。冷蔵庫で冷やし固めたそれは、記憶のものよりも、ずいぶんと美しい見た目をしていた。表面がつるりとしていて、綺麗に透き通っている。調べてみると、透明度は砂糖の量などで変わるらしい。一口食べると、上品な甘さが、ゼリーのようにつるんと喉をすべっていった。あの、白く濁っていて、かたくて、不恰好に盛られた寒天が、たまらなく恋しくなった。

祖母に電話してみると、当の本人は、当時のことをすっかり忘れていた。「桃の寒天? 作ったかもしらんなあ。うーん。作ったんじゃろうなあ。今度作り方教えてあげようなあ。また、早う帰ってきんちゃい」記憶もないのに「教えてあげよう」だなんて、相変わらず気ままな人だ。彼女の中の私は、いつまで経っても小学生の頃のままらしい。

祖母はきっと、これからも色々なことを忘れていく。寂しいけれど、それでもいい。電話の最後に「次の夏ね」と交わした約束を、私は覚えているから。(浜辺とまり)

わたしの御馳走帖

酔って44年 岡山バー物語

石原正裕

岡山市の中心部、夜の街には怪しいドアがいくつも待ち受けている。そのドアをあけるのは偶然か必然かわからない。ただ、開ければ未知の世界に引き込まれるはずだ。私がそこで今、出会っているのは「ハーブを蒸留器にかけ香りを抽出するバーマン」「ワイン・チーズ・コーヒーのすべてを知るクールな眼鏡の男」「笑顔でスコットランドの魅力を語るおしゃべりなマスター」だ。

詳細は、後ほどに記してみたいが、バーテンダーがカクテルを作り、様々な酒のうんちくを話してくれる「カウンターバー」は業界の人に聞くと日本で独特に発達したものらしい。 海外のホテルなどのバーはもっと大規模で、ラウンジも併設されているので、客との距離が遠いのだ。それを前提に話すと「岡山市のバー文化は日本一で世界一だ」と言っても良い。

四国に生まれ、東京の大学を経て昭和56年に岡山で放送局に就職した私は、業界の御多分にもれず情報収集、人脈形成の名のもとに夜の街に盛んに繰り出した。

立ち寄るのは、スナックと呼ばれる店が大半だったが、たまに一人で立ち寄っていたのが、先に書いたカウンターバーだった。

就職して間もなく表町の「ハーフホロ」という店にはまった。ウイスキーメーカーが戦後、洋酒文化を定着させようと展開したいわゆるサントリーバーだった。昭和31年創業のこの店は今はなく、外観は以前のまま残り違う業種の店として営業している。西部劇の酒場のような木造の建物はウナギ

「バガボンド」のカクテル

平和町のバー「バガボンド」

「コントワール」の園田さん

「バー北田」マスター

の寝床のように奥に長く、木のカウンターと足の長い椅子がかっこ良かった。

マスターは、戦時中に東京で学徒出陣し、この世の名残に大好きな歌舞伎を見てから出征したと話す文化人だった。

ここでジントニックを覚え、スパイシーなカレーを食べた。たまに、のちに私の上司になる女性ディレクターがコーヒーカップにカレールーを入れ、スプーンですくって味わいながら、酒の肴にして、きついドライマティーを何杯も飲み干していた。

昭和60年代から岡山市では4軒の伝説的な店が脚光を浴びた。高級感で自分がワンランク上がったように思える「リットン」（幸町）、王道の店「パドロック」（錦町）、食事も充実したダイニングバー「ムスタッシュ」（田町）、そして、バーとは思えない、きらびやかな演出があった「ネバダクラブ」（田町）だ。

このころは、バブル景気で輸入規制が緩んだこともあって、それまで見たこともないワインやウイスキーを目にするようになっていた。こうしたセンスが良く、新しいことに挑む主人たちの店が、今のレベルの高い岡山のバー文化につながっていった。

店の規模が大きかった「リットン」出身のバーは岡山の一大勢力で、いぶし銀のように光る。当時のオーナーの桜井さんがボトルの持ち方に始まり、バーマンの所作や立ち振る舞い、品格に厳しい人だった。そして、お酒に関しての情報には妥協がなく、その精神は受け継がれている。

ウテナバー（錦町）、ディバイン（幸町）、レジェンド（本町）、ソルトリック（磨屋町）、ハイドアウト（本町）、そして、バー北田（磨屋町）と数多い。

本格派の店が多い中で、「バー北田」は面白さも兼ね備える。マスターの北田君はスコットランドにあこがれ、アイラ島の蒸留所ラフロイグで働いたこともある。急な階段を登ってたどりつく店は障子に掛け軸が配され、なぜか和風だ。

窓ガラスの向こうに風俗店のネオンが見えたので「障子で隠したんで、和風にした」と屈託がない。こだわりの一つが30年以上も前のギネスビールのサーバーだ。私も何度も飲んだが、どこか違って、なぜか美味い。

パドロック出身の店では「コントワール」（平和町）だろうか。ワインソムリエやアロマの資格も持つ園田さんは今、ハーブを蒸留してその香りを持つ水とお酒やシロップと併せて、新しいカクテルやノンアルコールの飲み物の試作に余念がない。ホップ、

「バガボンド」の三種の神器

ハーブの蒸留

ローズマリー、レモングラスなどは自家栽培し、スパイスなども世界から集める。こうしたカクテルの作り方はミクソロジーと言うそうだが、世界でもニューヨークやシンガポールあたりで盛んだが、岡山もその一角にいると思うと誇らしい。

何種類か飲ませてもらったが、一押しは写真掲載した「神代杉とレモングラスのモスコミュール」だ。杉のさわやかな香りを感じた後にほんのりとまろやかなショウガとハーブが口にのこり、リラックスさせてくれる。

最後に「バガボンド」（平和町）を紹介したい。ヨーロッパのお城の扉を思わせるドアを通って入るとそこは、ワインとチーズとコーヒーのワンダーランドだ。ドアの取っ手にこだわりがある。取っ手には、貝殻の形が施されているのだ。キリスト教徒がスペインの聖地サンチャゴ・デコンポステーラに巡礼する際、道々に巡礼者を助けてくれる家がある。それ示す印が家に掲げられている貝殻なのだ。お酒の巡礼者、夜の迷い子を癒す印を店主が示しているのだろう。

フランスでワインの流通にもかかわっていた店主の江藤さんは、眼鏡の奥の目を光らせながら、それぞれの食の世界の魅力と、

貝の形の取っ手

商品の特徴を百科事典のように語っていく。取材で久しぶりに訪ねると、店内にコーヒーの小型焙煎機が鎮座していた。チーズをショーケースに入れてアピールしたり、ワインのショット売りをするため、酸化しないようボトルディスペンサーを取り入れたのもいち早い。ワインの格付けにも詳しいが、それだけでは測れない大当たりのワインが生まれることへのロマンも話してくれる。

その昔、夜の岡山に魅力がないと言ったのは誰だろうか？　皇室からのお輿入れがあり、清廉な街であることの裏返しとして、長年、語られてきた岡山を語るフレーズは遠くなった昭和の宿痾だったと言い切りたい。岡山の大人たち、岡山を訪れる人々、書を捨ててバーに行ってほしい。

うったてポスト

投稿より

魚屋さんのあみ大根

●近所に魚屋さんがあったんです。残念ながら7～8年前に閉店されたのですが、旭川の東岸、森下町で朝早くから開けて午前11時ごろには閉店。朝市場で仕入れてきたお魚が売り切れたらおしまいという母と娘、女性二人で切り盛りされている粋な魚屋さん。そのお店で「あみ」と呼ばれる小さなえびをよく買っていました。

その日市場で仕入れて来られたものですからピチピチで透明でお店のトレーの中で動いているのです。そのあみを使ってよく作っていた料理、「あみ大根」。大根が冬に向けて美味しくなりますよね。

大根は皮をむき、輪切りにしてお米のとぎ汁で下茹でをします。お酒、みりん、砂糖、しょうゆを沸騰させた中にあみを入れて、少し炊いたところに下茹でした大根を入れます。ゆっくり落とし蓋をしてコトコト煮ます。だんだん、つやつやの飴色になっていきます。日が暮れるのが早くなる秋の終わり、しみしみの大根をあつあつで食べるとなんだか気持ちがほっこりしたことを覚えています。

あみ大根をいつも美味しそうに食べてくれていた父、母が亡くなりしばらく作っていないのですが、冬になり、ぴちぴちの新鮮なあみに出会えたら作りたいとおもっています。（岡山市中区国富・行好恵子）

表町・たんぽぽの焼きそば風スパゲティ

●メニュー名通り味は焼きそばで麺はスパゲティで入っている具材は刻んだキャベツ、ハム、青菜トッピングに青のりがふりかけられていてさらに紅しょうがが彩りよく盛り付けられていて麺と具材に絡んだソースが香ばしい匂いとともにひとくち食べるとソースのほどよい辛味がさらに食欲をそそって気づいたらあっという間に完食してしまうので半分くらい食べたらあとはゆっくり味わいながら完食するように食べています。

タンポポの焼きそば風スパゲティ

付け合せでおみそ汁かサラダが付きます。さっぱりサラダのときとあっさりおみそ汁をお願いするときがあります。一皿で焼きそばとスパゲティ両方が味わえて楽しめて気づいたらこればかり頼んでいます。（岡山市中区四御神・木村初代）

「成田家」の鶏酢、湯豆腐、加茂五葉

●今日もいつもの成田家へ。入店着座して同時くらいに注文を取りに来る。とりあえず生中。そして鶏酢と湯豆腐を注文する。この二つの料理は成田家の看板料理。鶏酢は鶏肉、春雨、お酢の和え物の様なものでさっぱりとしていて食欲不振の時でもこれなら食べることができるという不思議な代物。湯豆腐の方はちょっとピリ辛でその辛みが胃腸を刺激して食欲を増すというこれまた不思議な代物である。ぼくは夏場でもこの二つの料理は必ず食べる。そして食べながら次に何を頼むか考える。たいていの場合大トリに焼き魚を食べるのであるが魚を焼くのには時間がかかるのである。

成田家に来るようになるまでそんなことも知らなかったのである。若いころは成田家なんか年寄りの行く店だと思っていて行ってみたいと思ったことが無かった。それが50を過ぎた頃から成田家に興味が出てきて行ってみたくてしょうがないという感じになったのである。焼き魚が焼きあがるまでのつなぎにすぐに出てくるものを数品注文する。たいていの場合ラッキョウ、漬物盛、あればネギヌタあたりを頼む。それらをつまみながらビールを飲む。一杯目が終わると酒を注文する。成田家へ通い始めて数回目の頃他の人たちが飲んでいる蛇の目のぐい飲みに入った飲み物が気になって、でも何を頼めばよいのか分からずついに隣の席に座っている女性客に聞いたのである。

「それは何を頼めば飲めるのですか？」

「加茂五葉よ。あそこに書いてある。これで飲みたかったら熱燗って頼めば飲めるわよ」との答え。さっそくそれを注文する。いや～はじめはびっくりしたよ。ぐい飲みからこぼれて受け皿に入るくらい酒を注いでくれる。成田家さん威勢がいいね～。そしてこの酒がすっきりして飲みやすくて美味いんよね。加茂五葉を飲みながら焼き魚が出てくるのを待つ。そして焼き魚が着座。魚をつつきながら加茂五葉を飲んで今日も一日幸せでした。（岡山市南区藤田・山形和弘）

成田家の鳥酢

第8回愛ラブおかやま川柳

ももブドウ　さわらママカリ　食いしん坊
川柳に食の魅力が満載

（岡山市教育長賞）

モモがぶりうまれてよかったおかやまに

（岸川うた＝小学生）

（岡山県川柳協会会長賞）

その笑顔まるではじけるマスカット

（小林咲登＝中学生）

和氣伸吉さん

食の豊かさを川柳で表現してみると――岡山市・岡山商工会議所・岡山商工会議所青年部で構成する「岡山市民の日実行委員会」は、平成27年（2015年）から「愛ラブおかやま川柳」（文学創造都市おかやま協働事業）の作品募集を実施している。昨年秋に募集した第8回では、これまでの最多となる4万2979作品の応募があった。

川柳コンテストは、「市民の日」をもっとPRし、郷土への愛着を深めようと実施してきた。作品は、食・観光・スポーツ・フリーの4部門の題材で募集。小学生、中学生、高校絵師、一般4つの世代に分かれて審査した。

岡山市民の日実行委員会運営委員長の和氣伸吉さん（写真）にお話を伺ったところ、

「今回は4万3000近い作品が集まりました。地方の川柳募集ではトップクラスの応募数です。小学校から高校まで全校を回って「市民の日」PRを兼ね、作品の応募を呼びかけてきた成果でしょう。川柳は子どもから年配の方まで気軽に取り組めますし、ユーモアにあふれていることも参加しやすい理由かもしれません」。

川柳の公募をスタートした第1回から「食」をテーマの一つにしている。寄せられた作品には、おかやまの食の魅力が表現されている。

「岡山市長賞をはじめ議会長賞、教育長賞など受賞した作品には、マスカット、モモなど岡山を代表する果物が盛り込まれています。晴れの国ならではの瑞々しい果物が、おかやまの食の魅力といえるでしょう。私自身、お世話になった県外の方には桃を贈り、とても喜んでもらっています」と和氣さん。

今年度も秋には募集が始まる予定。ぜひ、岡山の食の魅力を川柳に込めてはいかが？

優秀作品から

【食の部】（一般）

白桃の　しずくに宿る　夏の月　（柚木久生）

亡き母の　も一度食べたい　鮒飯を　（佐藤恵）

元気かい？　届いた桃に　故郷の声　（佐原愛）

わたしの御馳走帖

お酒にまつわるエトセトラ

三村佳代子　酒のみむら表町店店主

その一
岡山の風土がはぐくむ雄町米

山田錦、五百万石、雄町、愛山、亀の尾、八反錦……。日本酒好きならご存じ、これらはすべて酒造好適米と呼ばれるおコメたちである。

中でも、岡山の酒を語る上で欠かせないのが雄町米だ。全国の生産量のなんと9割を岡山産が占める。ルーツは江戸時代と、酒米の中でも古く、山田錦も五百万石も系統をたどると雄町の血を受け継いでいる。岡山発祥の雄町米は、いわば酒米の〝元祖〟なのである。

雄町はどこででもできる品種ではなく、適地を選ぶ（岡山市や赤磐市を含む県東南部が有名）。土壌や天候はもちろん、水の駆け引きが自由にできる、つまり水系が豊富であるということも重要な条件らしい。加えて栽培そのものが難しい。病害虫に弱く、その上農薬や化学肥料を嫌う。背丈が160センチほどにもなるため倒伏しやすく、台風の影響を受けやすい。長棹種ゆえ刈り取りや乾燥にも細心の注意が必要だ。なんとも生産者泣かせなのである。

圃場を訪ね、実際に見る雄町米の茎のぶっとさには驚くばかりだ。他の品種とは力強さがまるで違うのである。まさに〝原種〟の風格（雄町は人工交配ではなく選抜育種によって継承されてきた）。その堂々たる野生味も「酒米の帝王」といわれる所以だろう。

心白の大きい雄町米で醸した酒は、ふくよかな甘さや濃醇な旨味を出すことで知られる。山田錦の酒を〝スマートな都会派美人〟だとすると、雄町の酒は〝健康的なすっぴんの田舎娘〟によく喩えられる。反面ごまかしがきかず、造りの違いによって個性に幅が出る。

そんな雄町の魅力にハマる「オマチスト」たちは今や全国に広がる。ボディ感があって飲みごたえのある雄町らしさを味わうもよし、逆に「え、これ雄町なん？」と意表を突かれてみるのも面白い。

岡山雄町で醸された銘酒は全国的にも多い。それらを味わいながら、改めて郷土の風土が生んだ雄町に思いを馳せてみてはいかがだろう。

（イラストレーション・eri kubo）

その二
百閒先生の食の流儀

大正から昭和にかけて活躍し、今なお多くのファンを魅了し続けている岡山出身の文人・内田百閒。

百閒先生の食いしん坊ぶりと、呑んべえぶりはよく知られるところで、随筆には食とお酒にまつわるさまざまなエピソードが登場する。

「我が酒歴」によると、「年間に大体百七八十本、一石七斗か八斗ぐらい飲んでいた」というから相当の酒豪である（ちなみに一石は100升）。生家が造り酒屋だったこともあり、酒飲みの血筋。祖母からは一人前になるまで飲酒を固く禁じられていたそうだが、麦酒（ビール）は高校時代からすでに嗜んでいたようだ。随筆の中で大手饅頭をアテに飲んでいた、と記している。

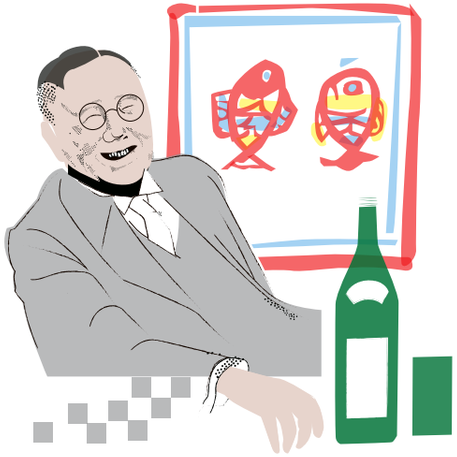
百閒先生は、あえて上等な酒を好まなかった。そして美食家でもなかった。いつも通りの夕餉にいつも通りの酒、どちらかといえば定番のメニューと味にこだわった。わざわざ飛行機で灘の蔵から届いた酒も（大吟醸クラスだろうか…）、常用には適しないという理由で、惜しげもなく煮酒に下ろしてしまうのである。

「うまい酒という事が既に有り難くないのである（酒光漫筆）」。

このもの云いが百閒先生の真骨頂。あまのじゃくな性格、推して知るべしである。一方で、「酒は好きだが、酔っ払うのは大嫌い。最後まで綺麗に酒を呑みたいというのが私の願望である」。さすがの流儀。一本筋が通っている。

好きなものは好き、嫌なものは嫌。口に合うものをひたすら食べ続ける。もてなしの御馳走を囲むのもよいが、ひとりよがりに食べたいものを食べている時というのは、至福の心地がする。

ちなみに、百閒先生はレモンを絞ったおからにシャンパンの組み合わせがとりわけお気に入りだったようだ。



その三
アンビリーバボ！な日本酒の醸造技術

日本酒の蔵元を訪ね、杜氏さんや蔵人さんから酒づくりについてのお話を聞くのが好きである。

蔵（造り場）の中は、雑菌が入らないよう、たいていどこも掃除が行き届き、必ずお酒の神様である松尾様を祀る神棚がある。歴史ある古い建屋も、比較的新しい建屋も、なにかしら神聖な空気をまとっているのだ。

米と水、酵母をあやつりながら、目に見えない微生物を相手にする酒づくりは、人間が及ばない自然領域との対話だったり、せめぎ合いだったりもするわけで、人知れず注意深さと挑戦を強いられる。杜氏さんや蔵人さんに謙虚で探究心の旺盛な方が多いのはそのせいか…、なんだかうなずける気がするのだ。

日本には味噌や醤油など、古くから発酵文化が根付いているが、日本酒の醸造発酵技術は中でも超ハイレベル（だと思う）。ワインが単発酵、ビールが単行複発酵なのに対し、日本酒は、もともと糖分のない米を（そのデンプンから）わざわざ糖に変えるところからやるので、並行複発酵という極めて高度かつ複雑怪奇な工程をたどる。米を磨いて、秒単位で吸水させ、蒸して、それを麹菌で破精（はぜ）込ませ、その一方で酒母を仕込んで、雑菌を駆逐する乳酸を添加し、三段仕込みという方法で、蒸し米と水を投入しながらもろみを発酵させる…。そうして搾って生まれたお酒は、酵母によって、なんと果実のような香りを放つのである。

なぜ？　おコメから…？

何度聞いても頭が追いつかない。

さらに起源を遡れば、かつては酵母も乳酸菌も、純粋培養されたものではなく、その蔵の空気中に住み着いている「天然」のものを取り込み生成しながら酒を仕込んでいたわけだから、ますますミラクルである。

どうやってその方法を知るのか、そんなことが出来うるの？　というレベル……。

実は今の令和の時代、そんな中世の醸造法をひもとき回帰する新たな造り手たちも現れている。真庭市にある「御前酒」の蔵元、辻本店もそのひとつ。室町時代の「菩提酛（ぼだいもと）仕込み」に早くから取り組み、ネオクラシックな酒づくりを発信している。バランスの下に成り立つ酒本来のナチュラルさと乳酸の甘酸っぱさがクセになる菩提酛のお酒は、逆に新鮮な感覚を呼び覚ましてくれる。

パスツールが発明したという低温殺菌（パスチャライズ）技術も、日本ではそれ以前、実に300年以上も前から「火入れ」と呼んで普通に行われていた、といわれている。日本人は世界に先駆け古くからバイオ技術にも通じていたのだ。まさにアンビリーバボ。

日本酒は温度帯を変えて楽しむ飲み方があったり、クセの強いチーズとも合わせられたりと、奥ゆかしく食事に寄り添う包容力がある。日本の地酒にはその土地の風土や水、杜氏の流派や造りの違いによってそれぞれに味わいが異なり、まさに百花繚乱、一期一会の個性がある。

ストイックな日本人の気質とものづくりの精神性が日本酒の醸造文化にも反映されていて、知れば知るほど、実に奥の深い飲みものであると思うのである。

ひと

岡山弁、ミステリー、古墳、映画、日本酒……文化を遊び続けた天才編集者

青山融さん

この人と一冊の本をつくることにしていた。そのためにいつもより厚い100枚のコクヨCampasノートを買った。企画・構想段階で、この人について知っていることはすべてメモし、それはきっと膨大になることは予想できたからだ。

最初のページの日付をみると、2009年5月22日とある。

アルバム「中一のころまでのアルバムを父親からもらい、以降は自分でアルバムを整理した。プリントしたものはすべてコクヨのアルバムを使い、三角コーナーで貼る。現在450冊。それは庭に建てた書庫に日記とともに収められており、ページを開くとタイムスリップできる。出てこられなくなる」

手帳「黒いシステム手帳を愛用している。予定は小さな文字を鉛筆で書く、予定が済んだら横線、日記に書き写したら×印というのがルール」

日記帳「一日の締めくくりは手帳を元に日記を書く。日記帳は鉛筆を使い細かい文字で、7：30起床　犬の散歩　朝食サンドイッチ……記録に徹する。博文館の当用日記を使い、40年以上一日も欠かさず、入院して書けないときは妻に頼んで書いてもらう」

本「購入した本に書店のカバーはつけない。買った本はカバーとオビを取り、素の状態で読む。オビはオビの箱に入れる。箱はミステリーとその他に分けられている。読み終わるとカバーは付け直して棚に収める。線やマーカーはけっして書き込まない。本はきれいな状態で。処分はしない」

厖大な蔵書とアルバム、日記などが置かれた書庫。その書庫で大好きな本とグッズに囲まれて、シャーロックホームズの帽子をかぶった笑顔がその本の表紙になるはずだった。

この人とは、青山融（あおやまとおる）。岡山県民の多くは「岡山弁の達人」としてその名前を知っている。1949年岡山県北の津山市に生まれ、東京大学法学部を卒業して日本交通公社「旅」編集部に入社。80年にUターン。株式会社アス（現在のビザビ）で『月刊タウン情報おかやま』編集長、雑誌『オセラ』創刊編集長を歴任。定年退職後、岡山弁協会の会長を務め、テレビ、ラジオ、講演に引っ張りだこだったが、今年（2025年）2月26日ご家族に見守られ静かに旅立った。

家の墓石を前方後円墳にするほどの古墳好き、シャーロックホームズと横溝正史作品をこよなく愛すミステリー小説ファン、青山牛蟹（ぎゅうかい）という号で連句を楽しみ、呑み会の乾杯は必ず日本酒でというこだわり、カラオケに行くと山口百恵「プレイバックPart2」を岡山弁でさらっと歌ってくれる。

青山さんの興味の範囲の幅広さと、楽しみ方の一生懸命さ、そして穏やかで知的な人柄をわたしの文で伝えることができそうにない。

ライフワークだったのが岡山弁。タウン情報おかやまの編集長時代に『岡山弁会話入門講座』、『岡山弁JAGA』を出版。フリーになってから『岡山弁トランプ』でーれーセットとぼっけーセットを作った。求められ、県内外の学校や公民館、企業などどこへでも岡山弁について語りにいった。「方言は地域の文化。だから大切にして、ふだんの生活で使い続けたい」と話していた。

文学創造都市おかやまの新しい雑誌の話が持ち上がったとき、青山さんに声をかけると、喜んでくれた。

一年前の2024年4月3日、編集委員の初会合を、3月末で閉館になった岡山市民会館の会議室で行った。そこで雑誌名をどうするかを話し合った。青山さんは、「うったて」を強く推してくれた。この「うったて」が誕生した瞬間だった。大好きな地域の雑誌を一緒に創刊できる――わたしにとって夢のような編集委員会だった。

それが、青山融さんと顔を合わせた最後となった。

趣味、興味関心、収集したものなど、生きることが編集することを地でいくような青山さんと「うったて」を一緒につくることができなくなった。それが残念でならない。

表紙に「青山本」（仮）と書かれたノートは、途中からは空白のままだ……。

（文・山川隆之／写真・鶴屋孝）

おかやま水辺紀行③

生き返りの水——塩釜冷泉

小暮夕紀子　作家

自動車道の長いトンネルを抜けると「雪国であった」とは言わないが、景色が開けて山容もやわらかく、空気が変わったようにみえたのは気のせいか。

猛暑の七月。ギラギラと焼けつく岡山市内から、北へ車を走らせる。米子自動車道の蒜山インターチェンジから、十五分ほどで「塩釜冷泉」に到着した。緑をわたる風が心地よく、見上げれば空の青味が濃くて、入道雲の輪郭がくっきりしている。

駐車場から小路を歩けば、背の高いブナ科の天然林が木漏れ日を落とす中、小さな泉は自然のままのかたちでそこにあった。全国名水百選「塩釜冷泉」。旭川の源流のひとつでもある。砂底から、水面を押し上げる勢いでりゅうりゅうと湧き上がる、まっさらな水。蒜山三座のうちの中蒜山の谷間にあたるこの場所に、どれほどの時間をかけてたどり着いたのか、水たちは、今こうして生まれてきたことを静かに喜び合っていた。それにしても、ただ黙々と湧き続ける光景、それはまったく単調な絵面にすぎないのに、こんなにも心引かれるのはなぜだろう。

水はすぐさま、せせらぎとなって下り始める。傍らに、流水に手を浸けられる場所があり、この日も来訪者が次々あって、決まって、「ひゃあ、冷たい」と歓声をあげている。

「ずっと浸けているのは無理ね」

「ほんと。手が痛くなるわ」

わたしも、しゃがんで両手を浸けてみた。ひゃあ、冷たい。五秒もたたないうちに、指の関節がみしみし痛くなる。そのときだれかが、「あっ、さかながいる」と言い、見ると、冷泉の中をきれいな砂色のさかながゆったり泳いでいた。解説板によると、水温は年間通じて十一度だという。

その安定感がいいのだろうか。

帰りしな、屋外カフェ「塩釜堂」で、湧き水で作ったというかき氷をいただく。

「冷泉の中に、さかなが泳いでいましたね」

お店の女性に声をかけてみた。

「あははは、かき氷の中は大丈夫ですからね」

わたしの質問が誤解を招いたのかもしれない、まさか、さかな入りとは思っていませんよ……

生き物の生息する水こそ生きた水、と思ったまでだ。

その近くにある水汲み場では、冷泉の水を好きなだけ持ち帰ることができる。竹製の放水口から跳びはねるように流れ出ているのを、用意した2リットルのペットボトルに満杯に汲む。帰宅したらさっそく、飲み水や料理に使おうと思う。わたしのあとに、親子連れが汲みにきた。持参した水筒を満たし、そのふたに注いで子どもに飲ませている。その幼子の飲みっぷりがよかった。小さなのどをこくこくと水が下りて行くのがわかり、どんなに美味しいかを十分に想像させた。

わたしも今すぐ飲みたくなった。ちょうどかき氷の容器の洗ったものがあって、それに水を満たした。ひと口飲む。なるほど、普段の水とは全然ちがう。しっかり旨みがあると言おうか、いきいき、つやつやしていた。口、のど、食道、胃……と水が届くと、しなびていた細胞一つひとつが、りんりんと生き返っていく。

「若返りの水」という昔話を思い出した。全国何か所にも伝わる話だそうで、おばあさんは欲張ってたくさん飲み、若返りすぎて赤ん坊になるという落ちだ。実際水には代謝をよくする作用があるらしい。ふと、わたしもこの2リットルをひとりで全部飲もうか、と思ってみる。赤ん坊になったら、もう一度人生をやってみることができる。そうしたらもっと……、いやいや、今後さらに酷暑が進むとすれば、冷泉のさかなになっておいたほうがいいか。

上蒜山の山肌を、綿のような霧が流れ落ちてくるのが見えた。気づけば、あたりはすでに夕方の気配だった。自動車道を南にもどる。長いトンネルを抜けると、「えっ、こっちはまだ昼?」

県南は明るすぎる日差しがいまだギラついていて、時を逆走したようだった。

（了）

人と音を創る、建築の色と形

―岡山市民会館の思い出

根木慶太郎　451ブックス店主

岡山市民会館のホワイエ（撮影・白井崇裕）

世界遺産に登録されている日光東照宮。色鮮やかな装飾でも有名な陽明門をくぐり、オランダ灯篭を右に入ると本地堂にたどり着く。中に入ると、天井に狩野派の巨匠・狩野安信が原画を描いたとされる龍が描かれた内陣があり、その絵の下で拍子木を鳴らす、または手を叩くと、龍の鳴く音が響く。この場所は「鳴き龍」と呼ばれ、観光名所のひとつになっている。

1935年に発表された論文「日光東照宮の〈鳴き竜〉復元に関する調査研究」によって、天井にむくり（天井の中心が上に向かって反っている）があることで、音が増幅され、龍の鳴き声のような音が発生することが明らかにされた。解体工事中の岡山市民会館の設計者・佐藤武夫が、この論文の著者として名を連ねている。この論文からも音響への関心は窺え、それまで感覚としてでしか設計されてこなかった建築における音響について、佐藤は理論を用いてホールを設計することで広く知られるようになる。

1899年に名古屋市に生まれた佐藤は、1924年に早稲田大学理工学部建築学科を卒業したのち、助教授として早稲田大学に留まり、早稲田大学を象徴する建造物でもある大隈記念講堂（重要文化財）に携わり、終戦直前の1945年には岩国徴古館（登録有形文化財）の設計も行っている。

1950年に自身の設計事務所を立ち上げ、前橋市庁舎など多くの公共建築などを手掛けるなか、音楽ホールを持つ施設の設計にも携わり、1952年、ユネスコ国際芸術家会議に建築家代表として渡欧。1957年に日本建築学会会長の職に就くなど、日本の建築家として重要な位置を担った。

隣の敷地のRSK会館を手掛けていたことも関係してか、その佐藤に岡山での多目的ホールの設計の依頼が届き、有識者や市民の声を反映した設計が行われ、岡山市民会館が1963年に完成する。その後、市民に愛されつつも2024年から解体工事が始まっている。

日光東照宮本地堂　龍の天井画

岡山市民会館が、多くの人の記憶として残る印象的なものの一つとして、穴あきブロックに嵌められたカラフルなモザイクガラスがある。一見、単純な色ガラスに見えつつ、落ちる光を見ると、豊かで複雑な表情を持つことに驚かされる。ブロック1個に8個の微妙に異なる小さな色付きガラスを収め、通過する光に表情を与える仕組みに建築家と作家の意図を感じることができる。

この岡山市民会館でもっともカラフルな場所は、コンクリートの壁を斫（はつ）って作られた壁画とともに、ホワイエを取り囲んでいる。必要最小限の大きさしか持たない昨今の劇場のホールとは異なり、広めにとられ、高低差を用いて表情を与えられたスペースは、演劇やコンサートを鑑賞した市民にとって、幕間の休憩や社交の場として劇中、前後に、文字通り彩りを与えられる。ニューヨークのブロードウェイや、ロンドンのウエストエンドに古くからある劇場のような歴史を感じる空間が生まれていたように思う。

1960年代は、丹下健三を筆頭としたモダニズム建築が席巻した時代。装飾を削ぎ落としたコンクリートと鉄とガラスの建物が、時代の要請を受けて各地に建設された。佐藤武夫もその時代に多くの建物を作ったが、装飾を彼独自の感覚でモダニズムに持ちこんでいたといえるのかもしれない。

会議室棟やRSK会館にみられる穴あきブロックは庇（ルーバー）の役目を持ちつつ、壁面に陰影を作り表情を与えている。手すりや樋には木造建築の意匠（デザイン）を見ることができ、八角形の大ホールも機能を超えた形態であることから建物全体を装飾として捉えることもできる。

外壁に貼られた焼成タイル、打ち放しコンクリートで作られた意匠、モザイクガラス、コンクリートを斫った壁、ピンコロ石が敷き詰められた中庭、そして、デザイン。どれも現代では、二度と作ることのできないものが存在していた。市民の音楽に対する思いと、ここで演じたり、聞いたり、喋り、出会った記憶が残る場所。物としては失われてしまっても、大切な場所として心に留めておきたい。

参考文献

・論文「日光東照宮の〝鳴き竜〟復元に関する調査研究」著者　佐藤武夫、石井聖光（東京大学）、平野興彦（東京大学）

・岡山市民会館・岡山市立市民文化ホール〈記録と記憶〉発行　岡山市

・現代日本建築家全集7　佐藤武夫とその事務所　三一書房　刊

岡山市民会館　ホワイエにあるモザイクガラス

竣工当時の外観

岡山市民会館
1963年竣工
設計：佐藤武夫設計事務所
モザイクガラス：岩淵活輝
ホワイエのレリーフ：吉岡堅二

背景写真は解体中の2025年5月10日に撮影

エッセイ

焼きたて〈元祖ばななかすてら〉

乗代雄介　作家

食べ物の話には疎い方だから、今号のテーマに沿ってエッセイを書きたいと思いながら、ちょっと迷っている。

小説家として書くべきことを探しながら全国を旅して歩き回っていますと自分の活動を紹介すると、さぞかしご当地の美味しいものを食べているのだろうと思われるようで、うらやましがられることも多い。その上で時々、どこの何が美味しかったかと質問されるのだけれど、これがなかなか困ってしまう。

というのも、私の旅は本当に朝から晩まで歩き回っているというものばかりで、ゆっくり食事をする時間がほとんどない。飲食店に入るなら五キロ遠くまで行けるなと思ってコンビニで買ったおにぎりとかパンですませるので、そういう質問をされた時の頭の中には、飽きるほど食べたのに飽きなかったしゃけおにぎり、カレーパン、あんドーナツとかが所狭しと浮遊してしまう。それをガサガサかき分けて、バスや電車を待つ時間の関係で食べることができたご当地グルメの名を献上できるとほっとする。

人間にとってどこで何が食べられるかという話は、太古から交換されてきた最も重要な情報である。生きるためから楽しみのために目的こそ変わったが、テクノロジーの発展もあり、その情報交換はますます盛んになるばかり。人はずっと美味しいものを知りたいし、教えてあげたいのだ。だからその情報は、本や映画のおすすめとは比べものにならないスピードで広まっていく。そんな地球規模の美味しいもの情報の網の目に一つ、縦糸でも横糸でも繋げたいという気持ちは私にだってある。

だから、どこの何が美味しかったかと訊かれた時、それがどんなに美味しくて嬉しかったとしても、「人里離れたところで水も食料も尽きてしまい、このままでは倒れると思った時にやっと出逢った自販機で買ったアイスティーとチップスターが忘れられない」みたいな話をしたってしょうがないことはわかっているのだ。最近、たくさん歩いて自分を追いこんでから美味しいものを食べようという趣向の「ベスコングルメ」というテレビ番組があるけれど、あれだって最後にグルメを堪能するから多くの人の興味を引くのである。どこそこのあれが私にとっての「ごちそう」だ、と言えるにこしたことはないのだ。

「御馳走」という言葉は、もともとは「準備した食事などをふるまって客をもてなす」という意味である。ただし近年では、自分で自分をもてなしたって「ごちそう」だ。自分のもてなし方は人それぞれで、奮発してコース料理を食べることだったり、一杯のラーメンのために遠出することだったり、いつも食べる一皿にトッピングを一つ足すことだったり、旅先で買ってしばらく温めておいた晩酌のおつまみだったり、休日に時間をかけて手作りしたお菓子だったり、友達を呼んで食べるファストフードだったりする。その人の過ごしてきた時間や大切にしてきた記憶によって支えられている思い入れや憧れが、様々な仕方で食に投影されたものが「ごちそう」なのだ。

だとすれば私の「ごちそう」はきっと、これまでの人生を振り返るかぎり、書くことや歩くことと切り離せないはずだ。それを忘れ、たまたま連れて行ってもらって知った美味しいお店の話をしたところで、私の「ごちそう」になろうはずがない。だから、書くために歩く中で出会い、それから何度も味わうことになった「ごちそう」を一つ紹介してみたい。

私が岡山を初めて訪れたのは、二〇二二年二月のこと。『旅する練習』という作品で坪田譲治文学賞を受賞して、授賞式に招かれたのだった。まだコロナ禍と呼べるような時期で、式でもマスクをしていたことを覚えているが、私は数日ほど前乗りして岡山市を歩き回った。

初めて長く歩いたのは、岡山城から旭川を南下して児島湾に出て東へ歩き、百間川に突き当たったところでそれを遡り、北側から操山に入り、護国神社に出て、東山駅から岡電に乗って岡山駅まで帰る、色々と寄り道をして三十数キロの道のりだった。

その後、岡山に何度も招かれるようになっても、このルートが気に入って何度も歩いた。起点と終点を逆にして岡山城に戻ってくることもあった。そのうちに好きな場所が沢山できていくと、

この道を小説にしたいと思うようになった。それはいつも、私が実際に見た景色の中で誰かが何かをしている姿がしきりに思い浮かぶという形をとる。二つの川と海と山に導かれる道では、マチャリで走る少年の姿が見えて仕方なかった。関東地方で利根川沿いを歩きながら『旅する練習』を書いていた時には自転車なんか一度も思い浮かばなかったから、同じ平野部なのに不思議なものだ。やはりその土地ならではのものがあるのだろうな、と岡山市街に駐められた自転車の多さを思い出す。

というわけで、自転車に乗った少年の足跡を追いかけながら小説を書くことに決めて、某社の編集者にも相談して仕事が動き出した。普段の私は担当の編集者と取材に出ることはないけれど、今回は今までに書いたことのないジャンルなので色々と相談に乗ってもらい、取材にも少し同行してもらうことにした。「ぜひ行きます」と言って東京から岡山まで来てくれたエネルギッシュな編集者を仮にAさんとしておこう。

二〇二四年五月、私とAさんは朝に岡山城を出発した。市街を抜けてからは旭川の左岸を歩くのがいつものコースではあるが、主人公の少年が選ぶ道を検討するため、試しに右岸を下ってみることにした。その道、県道２１３号はほとんど河川敷もなくたびたび川さえ見えなくなる、信号による交互通行まである道だったが、そこにいない少年のことをあれこれと話しながら歩くのはなかなか楽しい。岡山製紙工場の敷地の塀に挟まれて上を跨ぐパイプや何かをくぐった先で、ようやく川が見渡せた。その先に架かる旭川大橋が見え、そろそろ左岸へ渡りましょうかと相談しながらのんびりと歩いた。

大きな橋を渡りきる頃にはもう午後1時を回っていて、もう二人ともかなり空腹である。県道45号に出れば飲食店も多いからと歩いていると、そんなお腹の状態だからか、一つの看板が目についた。

〈焼きたてお菓子直売店　福岡製菓所〉

年季が入ってやや掠れ気味の文字。「お気軽にどうぞ！」というメッセージの下には、楕円を弓なりに曲げた形の中に「ＢＡＮＡＮＡ」と文字が書かれた絵が二つ踊っている。

そこはかとなく甘い香りがただよっており、我々は顔を見合わせ、小さな庇とシェードの下にある窓口にふらふらと寄って行った。そこに貼られた雑誌記事のコピーには、看板と同じ形、同じ文字、看板よりも焼き色のついた美味しそうなカステラの写真が。〈元祖ばななかすてら〉という商品名と合わせ、脳裏に懐かしいという感情が去来する。どこで見たかは全く思い出せないのに、確実に見たことがあるし、食べたことがあるような気もする。ないような気もする。そのくせ大正六年創業と知り、ここで作っていたのかと知ったようなことを思う。

ただ確実なのは、これの焼きたては食べたことがないということだ。Aさんと相談し、昼食前だけれど、珍しいものだし、そんなに重たいものでもないし、腹ごなしにはちょうどいい、となんだかんだと理由をつけて食べることにした。一本五十円（現在は六十円）だし。

「取材ですから」と駄目押しの理由付けをしたAさんが意気揚々と列に並ぶのを見守る。旭川大橋の袂あたり、国道2号線の高架下の脇道であまり人通りの多いところではないのだが、先客もいらっしゃるのだ。少しして、いい笑顔で戻って来たAさんから小さな袋を受け取ると、薄い紙越しにほんのり温かさが伝わってきた。口をちょっと開けて覗いてみると、ふっくら飛び出た「ＢＡＮＡＮＡ」が目に入り、それからふんわり甘い生地の香り。たまらずかじってみると、カステラの中に詰まった、バナナオイルが練りこまれているという白餡の甘みが口に広がった。決して口いっぱいには広がらない。だが、それがいい。ほっとするが、言ってしまえば知っている味、何と言うこともない味である。ただその焼きたてを、長く歩いた昼間に足を止めて外で味わっているというのは、何とも言えないぜいたくだった。

それからすぐにラーメンや餃子をがっつり食べたのだが、Aさんと〈元祖ばななかすてら〉を買い食いした思い出は、私の中に忘れがたく残った。

その後も年に何度か岡山に来るたび、前述の取材ルートを一人で何度も、徒歩で自転車でしつこく辿り直した。以前と少しちがうのは、あれ以来、旭川大橋に差しかかるとルートを外れて寄り道するようになったことだ。暑くても寒くても疲れていても、福岡製菓所に足を運び、焼きたてを一本だけ食べるのである。旭川の堤防に戻る前には食べ終わっているけれど、再び歩き出す元気をもらえる。私はたいてい平日に取材するので、土日休みなのもありがたいところだ。

焼き上がるちょっとの間だけ立ち止まらせ、ささやかな甘みと満足をくれる十数センチの〈元祖ばななかすてら〉。延々歩きながら小説について考えていたい私が胸に秘める、数少ない「ごちそう」である。

【執筆者プロフィル】

●石原正裕（いしはら・まさひろ）
1958年香川県生まれ。稲田大学教育学部卒業後RSK山陽放送に入社。報道記者となり警察、司法、遊軍を担当。人気番組「Voice21」で、さぬきうどんやラーメン、岡山B級グルメを斬新な視点で取り上げ今も続く、地域おこしの一大ムーブメントを巻き起こした名物ディレクター。2021年3月にRSKを退社。現在はフリーライター、プランナー。趣味は食べること、寝ること、泳ぐこと、高校野球のユニフォーム収集。著書に『岡山・香川ラーメン見聞録』（吉備人出版）ほか。

●大森博巳（おおもり・ひろみ）
1957年岡山市生まれ。岡山市御野幼稚園卒園、岡山市内の小中高校卒業、近畿大学法学部卒業。祖父は青森県出身で父は鹿児島県出身。鹿児島弁を少々たしなみ、関西弁の聞き分けを少しできる。三匹の保護猫と後肢の不自由な犬と配偶者と同居中。乗代雄介氏の「風景スケッチ講座」2期生。2019年岡山市民の文芸随筆部門市長賞受賞。

●学校図書館を考える会・おかやま
2018年4月設立。「学校図書館の役割などについて学び、知らせ、充実する」ことをめざし、市民、研究者、作家、教職員などの有志で集まって活動する。市民との学びと交流の場「市民フォーラム・学校図書館」を同年9月に開催、記録集を発行。以降、学びとおしゃべりの広場「学校図書館カフェ」を継続開催。現在会員14名。

●黒部麻子（くろべ・あさこ）
フリーライター／エディター。1981年東京都生まれ。早稲田大学法学部卒業後、出版社に勤務。2011年の東日本大震災をきっかけに、翌2012年に岡山県に移住し、フリーランスに。取材、執筆、編集のほか、現在は地域活動団体の広報や、映画制作などにも携わっている。2022年公開のドキュメンタリー映画『日本原　牛と人の大地』プロデューサー。

●小暮夕紀子（こくれ・ゆきこ）
作家。1960年岡山県生まれ。岡山大学卒業。フリーライターであった2000年に絵本『歪のおくりもの』を出版（吉備人出版）。2018年、第4回林芙美子文学賞を受賞し作家デビュー。『タイガー理髪店心中』（朝日新聞出版）、『潰物大明神』（ふくろう出版）ほか、『ベスト・エッセイ』（日本文藝家協会編）に採録のエッセイ等がある。岡山市北区にて洋画家であった父親の絵を展示した「佐藤定油彩ミュージアム寒の風」を主宰。日本文藝家協会会員。

●重山聖矢（しげやま・せいや）
フリーライター。1984年生まれ、山口県出身。宮崎産業経営大学法学部卒業。製造業や福祉事業所勤務を経て、2024年よりフリーライターとして活動。取材記事からインタビュー、広報記事まで幅広く執筆。加えて「天馬聖（てんま・ひじり）」の名義で小説執筆にも取り組み、物語創作と取材執筆の両軸で活動している。

●中桐訓子（なかぎり・のりこ）
1964年倉敷市生まれ。津田塾大学国際関係学科卒。民間会社勤務を経て帰郷後は倉敷市職員。結婚後岡山市柏谷で子育てする中で、スポーツ少年団や学童保育に係り、倉敷市退職後は岡山市文化振興課事業に係る。

●根木慶太郎（ねき・けいたろう）
1960年岡山市生まれ。広島工業大学建築学科卒業後、住宅会社に勤務。その後専門学校で建築やCGなどの教鞭をとる。2005年玉野市に「451クス」を開店。新刊書籍、古書、洋書、ZINEなど自らセレクトした本を販売。旅する本屋としてBOOKVANに乗り各地イベントに出店。「大人のための絵本講座」や「本を読む、考える」などの教室も開催。「おかやま文学フェスティバル」を岡山市と主催する「瀬戸内ブッククルーズ」代表。

●乗代雄介（のりしろ・ゆうすけ）
作家。1986年北海道生まれ。法政大学社会学部メディア社会学科卒業。2015年「十七八より」で第58回群像新人文学賞を受賞し、デビュー。2018年『本物の読書家』で第40回野間文芸新人賞受賞。2020年「最高の任務」で第162回芥川賞候補。2021年「旅する練習」で第164回芥川賞候補、第34回三島由紀夫賞受賞、第37回坪田譲治文学賞受賞。2025年「二十四五」で第172回芥川賞候補。2023年から岡山市で「おかやまライターインレジデンス」に伴うワークショップの講師を務める。

●原一平（はら・いっぺい）
1985年岡山県生まれ。岡山市での暮らしは9年目に入ったけれども、まだまだ知らないことばかり。主な関心は映画・音楽・美術。『台風クラブ』は映画もバンドも最高。釣りを始めてみたいが、何から手をつけていいかわからない。

●浜辺ときわ（はまべ・ときわ）
1993年岡山生まれ。テレビ局で報道記者・ドキュメンタリーディレクターを経験後、ECブランドでライティング・広報・ブランディング業務に携わる。現在はフリーランスとして、執筆やインタビューを中心に活動。映画と本、植物に囲まれながら、日々ことばを紡いでいる。

●昼間たかし（ひるま・たかし）
ルポライター。1975年岡山市生まれ。立正大学文学部史学科卒業、東京大学大学院情報学環境教育部修了。ルポルタージュを生涯の仕事と決め、多くの媒体に原稿を執筆。著書に『コミックばかり読まないで』（イーストプレス）、『1985・1991東京バブルの正体』（おもしろ県民論岡山はすごいんじゃ！）（マイクロマガジン社）など。

●藤若真里（ふじわか・まり）
1976年岡山市生まれ。中国デザイン専門学校卒業。自宅にてマイペースにイラストや広告の仕事を営む。小さい頃から本が大好きで、活字を読むとこころが落ち着く。地元新聞の読者紙面への文章投稿歴18年。趣味は友達との畑づくりと、張り子（はりこ）づくり。

●松浦すみれ（まつうら・すみれ）
ほろよいルポ&イラストレーター。京都生まれ。〝お酒の神様〟を祀る松尾大社で本職の巫女を経て、現職。全国の酒処を旅するのがライフワーク。新聞連載や雑誌等でイラストコラムを寄稿。自著「日本酒ガールの関西ほろ酔い蔵さんぽ」（コトコト刊。2017年に滋賀へ移住。移住者たちと田舎暮らしのリアルを綴った雑誌「サバイブユートピア」を創刊。岡山へ通うようになったのは「おかやま文学フェスティバル」への出店がきっかけ。現在、吉備津神社の御朱印画も手がける。

●茉莉亜まり（まりあ・まり）
岡山市生。岡山大学文学部心理学・社会心理学コース卒。心理判定員を経て岡山出身の川柳作家時実新子の川柳に出合い文芸の世界へ。2008～2021年編集者であり新子の夫であった大野進創刊の川柳誌『現代川柳』編集部兼執筆陣。句集『あやふやな月』（編集工房円）。句文集『雫が海となる神話』（左右社）。zine『pico luna』『mimoza』等。FM宝塚「川柳の時間」。みのおてならい川柳講座講師。川柳・詩・エッセイ。

●三村佳代子（みむら・かよこ）
1963年生まれ。大学卒業後、（株）アス（現ビザビ）タウン情報おかやま編集室入社。退職後フリーランス、編集プロダクション勤務を通して、旅行雑誌や企業情報誌など出版物の取材・執筆、編集業務に携わる。2017年に酒販店「酒のみむら」を表町に開業、2023年に店舗の隣に小さなシェアスペースをオープン。商店街にある実家の古ビルで小商い、暮らしをしながら現在に至る。著書に『食と農を訪ねて』（吉備人出版）。

●山口裕喜（やまぐち・ひろき）
1971年岡山市生まれ。早稲田大学人間科学部卒業。NGO団体職員、専門紙記者、コピーライター、塾講師、筋引き職人、韓国語通訳、ラーメン店店員、韓国宮廷料理調理スタッフ、出版社営業、運行管理者、パチンコ店従業員、バー店員、タクシー運転手、大型トラックドライバー、コンビニ配送員、補聴器販売員など、転職回数数十回。第一回「実話ナックルズ」文芸賞・優秀賞受賞

●横田都志子（よこた・としこ）
特定非営利活動法人永瀬清子生家保存会理事長。1966年島根県益田市生まれ。岡山大学法学部卒業。工務店に勤務しながら建築を学び、1999年よこたとしこ設計室開設。2006年に株式会社UNITA設計室に改組。2013年永瀬清子生家保存会入会、NPO法人の認証を受け理事長の就任。2018年設計事務所を後進に譲り、2024年から生家の納屋でカフェ「グレンデルの釜屋」を開店。

●渡辺直美（わたなべ・なおみ）
フリーライター。1985年岡山県倉敷市生まれ。2013年より地域Webメディアでライターとして活動開始。2020年にWebマガジン『キニナッタ』を立ち上げ、インタビューを中心とした記事を執筆。2024年より観光業に従事し、SNSで写真と文章で地域の魅力を伝えながら、タウン情報誌でも執筆。好きな食べ物はラーメンとカレー。夢はグルメやエッセイ本の出版。

【編集制作スタッフ・プロフィル】

●内田伸一郎（うちだ・しんいちろう）
内田伸一郎写真事務所代表。1979年生まれ。2009年岡山市北区出石町に内田伸一郎写真事務所を設立。雑誌・広告・建築・婚礼・各種記念写真などを中心に撮影を行う。

●奥山太貴（おくやま・たいき）
1988年岡山生まれ、東京在住。アートディレクター／デザイナーとして文化芸術の領域で活動する傍ら、グラフィックアーティストとしてアニメーションやインスタレーションを制作、国内外のコラボレーターとともに作品の発表を行う。また、地域や農業の課題に取り組むいち農家でもある。

●eri kubo（くぼ・えり）1985年香川県生まれ。女子美術大学短期大学部専攻科彫塑専攻を卒業。社会人になり改めてデザインを学び、イラスト主体のデザインで県内外のライブフライヤーやグッズ等作成に携わる。2024年イラストレーターとして本格的に活動開始。パンフレット挿絵や女子美術大学同窓会岡山支部の会報誌では挿絵構成編集等に携わる。

●守安 涼（もりやす・りょう）
編集者。1979年岡山市生まれ。編集プロダクション勤務を経て、2015年より吉備人出版にて編集・制作を担当。サイレントブッククラブ岡山支部主催。

●山川隆之（やまかわ・たかゆき）
編集者／吉備人出版代表。1955年岡山市生まれ。三重大学農学部卒業。地方紙記者、生活情報紙「リビングおかやま」編集長を経て95年に株式会社吉備人を設立。『岡山人じゃが』『のれん越しに笑顔がのぞく』『シネマ・クレール物語』などの執筆・編集を担当。日本出版学会会員、デジタルアーカイブ学会会員。2012年度福武文化賞奨励賞受賞。著書に『シネマ・クレール物語』ほか。

となりの文学都市 ③

シアトル　アメリカ

世界の文学都市は、どんなところでどんな活動をしているのか。各国の都市にたずねるこのコーナー、第3回は図書館建築も有名なアメリカ合衆国・シアトルです。ステーシャとジェニーに聞きました。

Seattle Central Library

【問】シアトルはどんなまちですか？

シアトルの人たちは、素敵な本とおいしい食べ物が大好きです。たくさんの文学グループ、独立系書店、出版社が存在し、充実した図書館があり、数千人の作家がいます。2017年には、ユネスコ創造都市ネットワークのメンバーになりました。

Stesha Brandon

【問】どんな活動をしていますか？

1年を通して何千もの作家の講演会やパネルディスカッション、サイン会が開催されています。その中でも4月の最終土曜に開催しているINDEPENDENT BOOKSTORE DAYを紹介しましょう。このイベントでは、独立系書店を回ってスタンプを集める「パスポート・チャレンジ」が恒例になっています。お店を巡った数に応じて景品があり、すべてのスタンプを集めた人には書籍を割引購入できるチャンピオン・カードが渡されます。

【問】今号のテーマ「ご馳走」に関するトピックはありますか。

イベントに参加している書店のひとつ、Book Larderは食べ物をテーマにした書籍の専門店です。作家のイベントだけでなく、お店の真ん中にあるキッチンで料理のデモンストレーションや教室をよく開催しています。

また、シアトルを訪れた人は、チョコレート職人の多さに驚いていますね。私たちのお気に入りは、Fran's、Spinnaker、Indi chocolatesなど。シアトルの有名なあのコーヒーにもよく合うんです。

（岡山市文化振興課・山下陽介）

Jennie Shortridge

編集後記

8月最後の週末、よく行く居酒屋で遅い晩御飯。そこへ埼玉から出張で初めて岡山に降り立ったという男性が隣に座った。「何が美味しいですかね？」と問われ、白桃とマスカットしか思い浮かばないというその男性に、「タイ、サワラ、アナゴに冬なら牡蠣……」と思いつくままを並べる。本誌の編集作業が佳境に入っていたタイミングだったので、岡山初心者にはコア過ぎるネタを交えながら話が弾んだ。「お昼はラーメン屋でデミカツ丼を食べました」とひとこと。オッと、そういえばデミカツ丼やエビ飯もあった。成田家とばら寿司の話題が多くなってしまったが、書ききれなかったこともたくさん。おかやまの食文化、まだまだ奥が深い。（山川）

うったてインフォメーション

Information

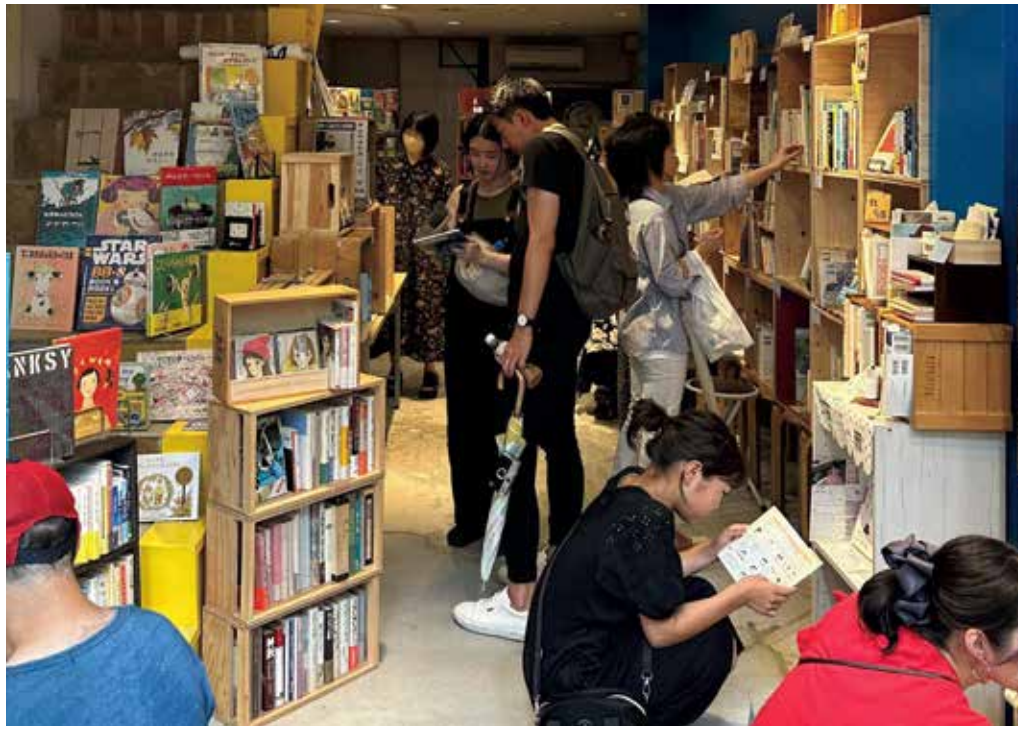
投稿募集

「うったて」は、みなさんと一緒におかやまのまちを小さな物語で描く雑誌です。「うったてポスト」ではみなさまの投稿をお待ちしています。第4号の特集テーマは「小さな冊子から広がる世界」（仮）です。同人誌、ミニコミ、ZINEなど、小冊子にまつわるお話をお待ちしています。また、本誌を読んでの感想、ご意見もお寄せください。抽選で記念品をお送りします。

投稿・ご意見・ご感想はこちらの応募フォームまで。

協賛・協力者を募集

「うったて」は文学創造都市おかやまの魅力を全国に発信するちいさな雑誌です。発行を応援してくださる方を募集しています。詳細は岡山市文化振興課へお問い合わせください。



On reading

読む人、読む場所

表町商店街で期間限定で開催されるシェア型書店「みんなの表町書店」。出店者が本箱を一区画ずつ借り、各自の選書やZINEなどを販売する。幅広いジャンルが揃い、個性あふれる本棚からお気に入りを探せる。店番をしている出店者と交流できるのも魅力。
（写真提供：根木慶太郎）

うったて uttate　第３号

2025年9月30日　発行

発行　岡山市／岡山市文学賞運営委員会
岡山市北区大供１丁目１-１
岡山市文化振興課内
電話 086-803-1054　ファクス 086-803-1763
https://uttate.net/

企画　文学によるまちづくり部会
編集　うったて編集委員会
制作　株式会社吉備人
印刷　株式会社三門印刷所
製本　日宝綜合製本株式会社

ウェブサイトも公開中！
https://uttate.net

City of Literature OKAYAMA

unesco Member of the Creative Cities Network

岡山市は「ユネスコ創造都市ネットワーク」の文学分野に加盟しています。