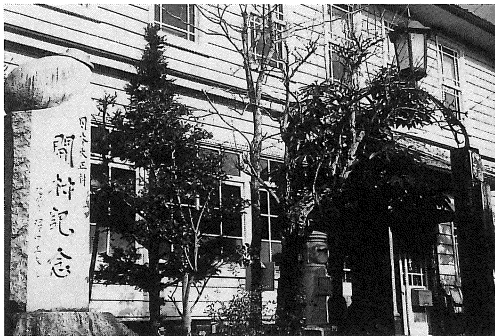


緑濃い山里にただようロマン

—日本大正村訪問記—

いも類振興情報編集部

▼日本大正村役場



飛騨・木曽両山脈が間近に迫り、木曽の清流がゆったりと岩肌をなでる、自然豊かな恵那市から南へ延びる明知鉄道は、さらに山合へと進みます。この線は古く明治の半ば頃、中央本線の大井（岐阜県恵那市）から東海道本線掛川を結ぶ線として計画されたものの、いろいろな事情で着工が遅れ、昭和9年（1934）になり、はじめて大井—明知間が開通し、長く交通不便であった地の動脈として利用されました。しかし高度成長にともない、この地域も次第に過疎化して利用者也減り、掛川への延長は果たせぬ夢と化し、その後の国鉄民営化の際に第三セクター明知鉄道となり、いまは季節により車中で名物コンニャク料理を提供するなど、趣向をこらして集客につとめています。恵那駅から25km、50分で終着の明智駅に到着しますが、「明智」の名で連想されるのが戦国時代の武将明智光秀で、この地は古くから多くの戦乱の舞台となりました。

1. 戦国武将の評価はさまざま

歴史上逆臣と呼ばれ、後世まで汚名を語り

継がれた人物は数多くいますが、本能寺で主君織田信長（1534—82）を討った明智光秀（1526—82）はその代表の1人と言えます。乱れに乱れた戦国の世を治めようと立ち上った信長が志半ばにして倒れたことは、まことに惜しむべきであり、禁句ながら「もし、信長がああとき討たれなかったならば……」と思いを巡らす向きも決して少なくはないでしょう。

光秀は通称十兵衛、美濃の人ですが、歴史の上での出身は明らかではありません。しかし美濃国恵那郡明知村（現岐阜県恵那郡明智町）に生をうけたとの言い伝えが残っています。光秀は、はじめ越前の朝倉義景に、ついで織田信長に仕え、とくに後者には重んぜられ、信長が時の將軍足利義昭を擁して京に上ったときに京都付近の司法行政を任されたことによっても、その才覚、人柄がわかります。のち数々の戦いで功により、ますます重くとり立てられました。しかし天正10年（1582）信長が甲斐討伐に功のあった徳川家康を京に招くに際し、その接待役を命ぜられていた光秀が、備中高松城攻略で苦戦中の羽柴（豊臣）秀吉を援けるよう突然任務を変えられたことによる不満で、同年6月京都本能寺に信長を襲うに至りました。信長は優れた武将で先見の明がありましたが、激しい気性の持主で冷酷とみられる面もあり、ために光秀も耐えに耐え忍びはしたものの、遂に主君を討たねばならないほどに気持ちが追いつめられていたのかもしれない。しかし、何といっても厚

く遇してくれた殿に刃を向けることは人の道に反するものであり、光秀は変の報らせを受けて直ちに引き返した秀吉の軍と戦いを交えて敗れ（近江国小栗栖で地元民により殺され）、逆賊の汚名をのちのちまでに残しています。

光秀が逆臣である、とは大方の見解ですが、彼は武の道に秀でていたばかりでなく、連歌、和歌をたしなむなど学問に造詣が深く、また華道、茶道などの教養も身につけ、卓越した能力の持主であり、また民をいつくしみ、産業の振興、民生の向上に力をつくしました。明智の地にある学問所には天神を、八王子神社には万葉の歌人柿本人麻呂を祀り、社前には楓^{かえで}を手植えしたと伝えられていることによっても、非凡な文人であったことがわかります。毎年5月上旬には「光秀まつり」が催され、武者行列が繰り出されるほか、伝統芸能である明智太鼓、おどりも披露され、光秀の供養も仏事によりとり行われます。

2. 繁栄した宿場と糸の村

明知村は三河・美濃両国にまたがる三河高原の北端、矢作川^{やはぎ}支流の明知川が流れる盆地にあって、信濃と三河・尾張（現長野県飯田市と名古屋市）を結ぶ街道を中継する宿場町として栄えました。昔から三河より信濃へは塩、織物が、信濃からは繭、薪などが運ばれる物流の主要道路であったばかりでなく、伊勢神宮に参詣する人たちの通りみちとして賑わいましたが、物資・人の交流ばかりでなく、^{みやこ}都から地方への文化が伝わる道でもありました。

このあたりの地形は山が多く、農が主な生業ではあったものの、耕地が少なかったので、それを補うための養蚕が農間の稼ぎとして根づいてゆきました。標高800mから2,300mの

山々に囲まれた地は準高冷地気候で夏は涼しく、ために良質の繭が産出されますが、この地で生産される生糸は古くから明知糸として名を広めていました。製糸業は、はじめは人力によっていましたが、明治初期（1870～75頃）から機械製糸の技術が導入され、同43年（1910）頃には8工場が操業し、また大正初期（1912～15頃）には製糸業者が100戸を超えるくらい繁昌しました。しかし、山間の交通不便の地に位置する不利に加え、大きな資本力に乏しく、大規模先進地に押されて次第に衰退してゆきます。養蚕製糸業の発展とともに、その副産物であるサナギを餌とした養鯉業も発達し、昭和10年（1935）頃には漁獲量1万貫（約37トン）となったものの、これまた生糸産業の衰えと、戦時体制下での食糧増産が叫ばれるなか姿を消してゆきました。天保年間（1830～44）からはじまった陶器の製造もこの地の重要な産業で、明治のはじめ頃から茶碗、皿など庶民の日常生活に必要なものもつくられ、明治末期には工場数は12を数えましたが、これまた家内工業的な小企業であって、他の大産地の動向に大きく影響され、昭和のはじめ頃には4工場と縮小しました。かわって第二次大戦後には、町外の資本による大規模工場が設立され、耐火レンガ、ルツボ、碇子^{がいし}、タイル、洋食器などが生産され、現在では農林業とならぶ町の主要産業となっています。農業は以前から稲作を中心としていましたが、現在ではコメのほか、抑制トマト、コンニャクいもの栽培も盛んです。この地方はまた、山間にあるため冬季はとくに冷え込みが厳しくなりますが、この低温を利用して近隣の山岡町では糸寒天の製造が盛んで、全国生産量の約80%を占めています。

明知村は明治22年（1889）に町制を敷きましたが、昭和29年（1954）隣接村を合併し面積67.4km²の明智町となり、現在に至っています。

3. 素朴な“古さ”を活かして

日本は第二次大戦後の復興期を経て、昭和30年代後半（1960～65）頃から次第に高度成長期へと移ってゆきますが、それにしがいが農山漁村から都会に移動する人が増え、多くの地域では労働力が不足して過疎化に悩み、町村興亡の対策に腐心しており、明智町でも事情は同じです。しかし、高度成長で暮らしが豊かになる反面、失われてゆくものも決して少なくはなく、人々は穏やかな自然、優しい人の心など、潤い^{うるおい}を探し、古き良き時代にそれを求めようとする傾向がでてきました。この、古く良いものがこれ以上失われることなく、先人の遺した立派な財産として後世に伝えよう、との構想で設けられたものの一つが愛知県犬山市にある「博物館明治村」です。ここでは豊かな自然に囲まれた広い敷地に、全国各地から移築された著名な建造物が見え隠れするように配置され、その数60余、来訪者は木立ちの間を逍遙しながら明治の先人たちの暮らしに思いを馳せますが、あまりにも広く、またあまりにも多くが保存されているため、ゆっくりと観賞するにはとても一日ではできそうにありません。

戦災を被ることなく、また近年それほど大きな成長の波が押し寄せることもなく、大規模な建物の新設、移築などが行われない町村には古くからの建物が残されていて、その地方の昔の政治・経済事情、また人々の暮らしぶりなどが偲べますが、明智町にも著名ではないにせよ、明治大正時代を経て最近まで

用いられていたいくつかの建造物が残されています。これらは建て替えられた新しい商店、家屋等の間に散在するかたちで町の各所にあります。この貴重な先人の遺産を、明治村のように一カ所に移築、集中するのではなく、いままでの場所でそれぞれを資料館とし、古くから暮らしに用いられてきたものなどを展示し、来訪者は町内をゆっくりと歩きながらこれらに立ち寄れるような、つまり町全体が一つの博物館であるかのようにして町興しの一助にしたなら、との構想がもち上り、「財団法人日本大正村」が設けられ、旧明智町役場をはじめ、いくつかの建物と展示物が整備されました。

昭和59年（1984）日本大正村発足にあたり、大正村役場（旧明智町役場）、大正村資料館（旧銀行蔵*）、おもちゃ資料館、天久資料館（旧喫茶店）などが整備され、役場は旧役場時代の村長室・事務室などがそのまま保存され、村資料館には日本全国の郷土人形、明智光秀をはじめ戦国武将を描いた掛軸、大正時代の蓄音機・オルガン・レコード・楽譜・映画ポスター・明治大正時代の生活用具などが、おもちゃ資料館は木製・ブリキ製などのおもちゃ、人形・ゲームなどが展示されています。天久資料館は、以前京都にあって文人・学生などに親しまれ愛された喫茶店が、事情があって閉店するにあたりこの地に復元され、コーヒーカップなど各種の磁器、ガラス食器、昔のビールのラベル、そのほかの什器が並べられています。これらの資料館は互いに相当離れていますが、来村客は昔からの狭い道をゆっくり歩きながら、大正の昔の暮らしを想像することでしょう。

（*この銀行蔵は、生産された繭を農家から

買い取って収納するために明治年間に建てられた倉庫で、付近の山から伐り出された材木が用いられ、繭の品質が変わらないよう厚い土蔵造りになっています。銀行はその繭を担保として融資を行い、地場産業の発展を助け、日本有数の生糸の町をつくりました。)

昭和61年(1986)、初代村長には女優の高峰三枝子さんが、同村議会議長には大相撲の春日野清隆親方(元横綱栃錦)が就任し、まことにこの村にふさわしい異色の村長、議長を迎え、村を訪れる観光客も次第に多くなり、大正村の名も少しづつですが広まってゆきました。しかし、悼ましいことに春日野親方は平成2年(1990)2月に、高峰さんは同年5月に相次いで逝去され、発足して間もない大正村は村長、議長を欠くこととなってしまいました。

大正村では平成6年に大正ロマン館を新たに設け、お二人の功を讃え徳を偲ぶために両氏の遺品などを展示するほか、種々の企画展などを催しています。高峰さんの幼い頃、デビューの頃、またそののちの各時代の写真、レコード、受けた賞、衣裳などが展示されていますが、昭和60年春紫綬褒章を受賞され、同年の園遊会に招待された折に昭和天皇にお声をかけられ、ハンカチで目頭を押さえている写真はひとときわ印象的で、故人のお人柄がよくあらわれていて感慨もひとしおでした。

このほか、春日野親方が入門してから横綱に昇りつめるまでの、稽古場の、また土俵入りの写真、大きな手形、土俵入りの折につける“横綱”、化粧まわしなども並べられ、人望のあった努力の力士栃錦関の往年を偲ぶこともできます。

お二人の逝去後、長い間空席となっていた

村長には平成11年(1999)、二代目として女優の司 葉子さんを迎えました。司さんは大正生まれではありませんが、高峰さんと親交があり、町民の間でも絶大な人気があって、その気品あふれる美しさ、高い教養がにじみ出る優雅さなど、大正村々長としてはうってつけの方で、同年5月、町で就任式が催されました。司さんは以前映画「青い山脈」に出演しましたが、明智町の近くの恵那市は、この映画のロケ地の一つで、同市では少年少女合唱団が主題歌を歌って出迎え、司さんもその輪に入って一緒に歌い、その気さくな人柄が皆を喜ばせています。つづいて明知鉄道で明智駅に到着、駅から役場まで人力車でパレードし、町は挙げて新村長の就任を喜び祝い、これからの町の発展に大きな期待をよせました。

4. アレンジされた西洋料理

大正3年から8年(1914~18)にいたる第一次世界大戦は当時のほとんどの先進国を巻き込みはしたものの、日本は欧州の戦場から遠く離れ、これらの国々の軍需・経済を後方で支援することとなり、空前の好景気に湧き、また海外との交流が一層頻繁になった影響も受け、明治維新以降庶民の間に少しづつ浸透していった欧米の文物、いわゆる文明開花が大正の中期にはロマンあふれる新しい文化として花開



▲村長室と高峰三枝子さんの像

いた感がありました。蓄音機に代表される新しい音楽の流行、喫茶店・カフェ等の繁昌、服装の洋風化等とならんで特色ある食文化も次第に形成されてゆきました。

ワイフもらって うれしかったが
いつも出てくるおかずはコロッケ
今日もコロッケ 明日もコロッケ
これじゃ年がら年中コロッケ
アッハハ アッハハ こりゃおかし

ユーモラスな「コロッケの歌」が流行ったのは、大戦後の世界的な不況が忍び寄り前の、まだ好景気の名残りを留めているときで、コロッケ、ハヤシライスに代表される洋風化した食事もある頃家庭に定着してゆきます。

コロッケは、西洋風揚げ料理croquettesの発音がなまったもので、もともとは魚、肉、卵、野菜などのうち1種または2～3種類を煮て冷ましたのち、細かく切ったり裏漉しにかけたりし、これにタマネギ・マッシュルームなどを細かく切ってバターでいためた後に加え、ホワイトソースで和えたものを整形し、小麦粉、卵、パン粉の順につけて揚げたものを呼びます。したがって、かならずしもジャガイモが入ってなくても「コロッケ」です。

ヨーロッパでいうジャガイモのコロッケの中味は、ジャガイモと卵の黄身だけで、つくり方は、皮を剥いたジャガイモ(300g)を少量の塩を加えて柔らかく煮、水気を切って熱いうちに裏漉しし、これをバターを溶かした鍋に入れ、塩とこしょうを加えて火の上で混ぜ、卵黄1個を加えて手早くかき混ぜ、卵黄に熱がとおったら火からおろして冷やしておき、形を整えて小麦粉、卵、パン粉の順につけ、高温の油で揚げます。このように本来のジャガイモコロッケには肉もタマネギも入

っていません。これらいろいろの種類のコロッケは、料理の一品としてばかりでなく、前菜(オードブル)または「つけ合わせ」としても用いられます。

日本では、明治20年代後半にぽつぽつ家庭料理にもとり入れられるようになりましたが、明治30年頃の料理手引書では次のように説明されています。「牛肉1斤(600g)をたたき、ゆでて潰した馬鈴薯、玉葱を肉とともに鍋にうつし、しょう油1合(180c.c.)、酒5勺(90c.c.)、みりん5勺、塩、こしょう少々を加えて味をつけ、小麦粉、卵、パン粉の順に衣^{ころも}を付けて揚げる。(注：馬鈴薯、玉葱の量是不詳)」

ヨーロッパ風のジャガイモと卵黄だけのものでは何となく物足りなく、またバターとホワイトソースをたくさん加えたものは、あまりにもくどくて、とくにこの頃の日本人の口には合わなかったのでしょうか、この手引書に載っているような肉とタマネギを加え、しょう油、酒で味付けをした、大方の好みに添ったものにアレンジされたのでしょうか。コロッケは、トンカツとならんでわれわれの好みに合うように、全く新しく創作された、いわゆる「洋食」として広く庶民の間に親しまれるようになりました。

5. 競う大正ロマンの味

この、時代を代表する料理であったコロッケを名物としてとりあげ、大正村発展の一助にしたなら、との構想が明智町商工会の青年たちを中心として盛り上がり、平成7年(1995)秋に「コロッケ祭」が盛大に催されましたが、この祭には全国の有名なコロッケ店が出店したりして、「大正村名物コロッケ」のイメージを高め、大成功を収めました。

このイメージをこわさないよう、ますます高め定着させてゆくために、村内のレストラン、食料品店などではその後も次のように工夫をこらしたコロッケをつくり、来村者の間に好評を博しています。

A 店：つぶしたジャガイモがカボチャで包んであり、割ると2色の見た目もきれいなコロッケ。季節によっては山菜を入れることもあります。

B 店：とり肉を細かく切ってジャガイモに混ぜて揚げたもの。ほんのりとした甘味があり、べとつかず、さくさくした感じが好まれます。

C 店：ジャガイモにゴボウ、カボチャ、キノコを入れた3種類のコロッケをセットにして提供しています。

D 店：揚げたてのコロッケとスパゲッティをオムレツで包み、ハヤシライス風のソースをかけたもので、一度にコロッケとオムレツとハヤシライスが味わえると、若い世代に人気があります。

E 店：スキヤキ風に味をつけた具が中に入った筒形のコロッケは、ジャガイモによく味がしみていておいしく、また、ふつうの俵形をしたものは肉とニンジン他の野菜がたくさん入っていてヘルシーです。

F 店：ふつうのジャガイモのコロッケのほか、里芋にキノコ、魚などを入れた変わり種もあり、これらとハヤシライスをセットにして、一度にいろいろと味わえるよう工夫がこらされています。

食事どきになると、どの店に入ったらよいか迷ってしまいます。二軒三軒とハシゴをして、ゆっくりと味わえばよいのですが、出されるコロッケは大きく、それにごはんその他

おかずもついているため、あまり大きくない胃袋は一軒だけでも満腹となり、他店の看板を、多少の悔いに似た思いを残して眺めつつ、町を見物して歩かなければなりません。

コロッケを名物としている町、店は全国各地にあり、とくに都会の有名店では行列ができるほどの盛況で、食と健康についての関心が高まっている今日、喜ばしいことです。大正村は立地条件からみて、交通が決して便利とはいえ、村とその名産の評判を維持し、一層のPRを計るには今後とも絶えざる努力が必要でしょうが、豊かな自然、ロマンがただよう古い町並み、うるおいと鄙^{ひな}びた温かさにあふれた村の人々の対応は、都会での暮らしに疲れた心を優しくいやしてくれるにちがいありません。

編集 激しいにわか雨も止み、しっとり
後記 と濡れて鮮かさを増した樹々から
大きなしずくが静かにしたり落ち、
深紅の花をつけるカンナのひろがった
葉からも水玉があふれています。雨やどり
をしていたツバメも、紫紺の羽を美しくひろ
げて飛び交いはじめました。暑さのおさま
った庭に立つと、樹の間を抜けるやわらかい
風と、まだうす黒い東の空いっぱいにか
かる、夢のような虹の橋に、自然の与え
てくれる恵みを受けるよろこびを覚えます。

いも類振興情報 第68号

平成13年7月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ウィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社