

おいものある、しあわせの日々

北海道福島町出身 函館市在住 主婦 齋藤 房子

・じゃがいもと、イカの塩辛

昭和20年8月、女学校1年のとき終戦になり、長い休みに入り、すし詰め汽車に乗り、5時間もかかって家に着いた。家族に会うのは5カ月半ぶりのことだ。

寄宿舎では、いつもおなかを空かしていた。甌（こしき）でふかしたかぼちゃとじゃがいもが、大皿に山と盛られて食卓に出たときには、喚声を上げたものだった。ふと気がつくと、いかの塩辛をつけて食べていた。何と美味しいこと。抑留されたシベリアで、父は何を食べているのだろうか、と話し合う。

小学生のとき、いも蒔きを手伝った。5月になると藁を運び、木灰をとり、肥料を運び、疲れを考えたこともなく働いた。出征兵士の家の畑仕事の手伝いも行った。

いま、空襲警報の音もなく、青く澄んだ空。赤トンボが飛び、コスモスがゆれている。ああ、平和って何ていいんだろう。じゃがいもは、人々の食卓を豊かにしてくれる大切なものの、有難い栄養源である。

・さつまいもと桜の木

11月に家に帰ったら、細長いさつまいもが食卓に載った。あれ！母さん、ここでもさつまいもがとれるの？と聞いたら、少しでも甘味のあるものをお前達に食べさせたくて、庭を耕し、川砂や藁、落葉、肥料を入れ、これでいいのかな、と考えながらつくったんだ

よ、という。

ハンモックを吊って遊んだ大きな桜の木々のまわりも、さつまいも畑になっていた。水分の多い、だが少し甘いさつまいも。ほんとうに美味しかった。

・春のホッケ汁

春になるとホッケが大漁である。ろうそくボッケといって、脂の少ない細い身である。ホッケは、かまぼこにしたり、天日に干したりする。今は動物園でエサとなっているが。はらわたは大鍋で煮て畑の肥料にする。

春の土手は、ノビルがいっぱい。みんなで鍬やスコップ、箆を持ってノビルを掘りにゆく。こんぶのだし汁に、一冬越して甘くなったメークイン、ノビル、ホッケのぶつ切りを入れ、味噌汁にする。冬を越したじゃがいもはホクホクと甘く、味噌とマッチする。

塩ゆでしたじゃがいもが余ったとき、すり鉢ですり、でん粉を入れ、いもだんごにする。すいとんにしたり、油で焼いたり、砂糖じょう油で食べたりする。子供達の楽しいおやつである。

・寄宿生のいも蒔き

学校からもどると、テニスコートを耕して肥料をくみ、馬糞を入れ、いも蒔きをした。提燈ちようちんのあかりのもとで楽しく働いた。地方出身の生徒ばかりなので、作業は気にかけず、

食べられる喜びのほうが大きかった。だんだん食糧事情もよくなり、学校の部活動の時間も増えて、いも蒔きはこの一度だけで終わった。

・川田男爵の別荘

函館の近くにある渡島当別町おしまとうべつの丸山に、男子修道院がある。その向かって右下の広い場所に川田男爵のじゃがいも資料館がある。アメリカから取り寄せたブラウヤ、男爵の乗ったオープンカーなど、その頃じゃがいも作りに用いられた機械類が展示されている。男爵が外国から種を取り寄せて、はじめて植えたじゃがいもなので男爵いもといわれている。

別荘のあと地には、木造のレストラン龍杉創りゅうせんそうがあり、すべての料理はじゃがいもで作られている。

龍杉とは、男爵の名前川田龍吉りゅうきちから名付けられたとのこと。じゃがいものアイスクリーム、いも餅、じゃがいものピザ、ポテトグラタン、チーズ焼き等々。私は、ホタテ、エビ、ヒルガイと丸のままのじゃがいもが入った、塩味のスープが好みである。

桜が満開の頃は、目の前に青い海もひろがって、料理も一層美味となる。

学生時代に男爵のお孫さんが、学校の講堂でバイオリン

の演奏をなさった。ピンクのドレスは美しく、戦後間もない私達の目を、耳を、心を豊かにしていただいた。今でも龍杉創に行くたびに想い出される。

・ガンゼのから

「いも食べるかい？」と電話がある。食べる、食べるといって早速いただきに行く。「せっせと精を出して作ったのを、有難うね」



上. じゃがいも資料館の展示の一部
下. 龍杉創のじゃがいも料理

というと、笑いながら「そうだよー」と、大きな箱に詰めてくださる。道南の、日本海に面した、細長い町である。

ウニ採りの季節になると、朝早くからエゾバフンウニ（ガンゼ）を採り、陸にあげ、すばやく家族みんなで殻を割って身をとる。ウニの業者が買付けに来るからだ。ガンゼの殻はモッコに入れて、南東に面した丘の畑にはこぶ。

一冬寝かされた殻は春のいも蒔きの肥料となる。その他に、春に海藻のホンダワラを採り、干して肥料とする。また、ホッケのはらわたの煮たものも肥料となる。

南斜面で水はけのよい畑でつくと、メーカーインは、甘さがつまったホクホクとした玉となる。不思議なのは、平地に作ったいもと、南斜面に作ったいもの味が違うこと。なぜか、同じ肥料を入れたのに。

函館に移った今も「なんもやるものねえから、いもおぐるー」と有難い電話が来て大喜びする。またワカメとじゃがいもの味噌汁を作ろう。

・マリー・アントワネットが好んだ花

パリへ行ったとき「マリー・アントワネットはじゃがいもの花が好きでした」と、ガイドさんが言われた。へえー、あの頃からじゃがいももフランスに来ていたんだなあ、と感心して帰ってきた。しばらくして、あれ、アントワネットの好んだじゃがいもの花の色は紫だったのか、白だったのか、と。北海道では両方の花があるのだが。メーカーインは紫だが、あの頃男爵いもはあったのかしら、など、いまだに考えることがある。

・三平汁

大根と大根葉、十六ささげ、ぬかにしん*、じゃがいも、こんぶを入れて大鍋で煮る。子供達が夏休みで帰ると、食べたいもの、三平汁、いかの刺身、ほや、なまこの酢の物、と注文が出る。息子や友達は一平皿に盛り、「うまい、うまい」とたいらげてくれる。それを見ているだけで幸せを感じる。

じゃがいもは生きる栄養源である。いま、子供達にじゃがいもを送るよ、ということ、塩辛もね、という。子供達、妹達は、秋の贈物はじゃがいもが一番と、いつもよろこんでくれる。

*ぬかにしん

いまでは幻の魚となったにしんです。50年ほど前までは春告げ魚として、北海道の浜はこの漁でにぎわいました。春にしか獲れないために、年中賞味できるように工夫された保存の方法として「ぬかにしん」があります。これは漬物のように、塩をかなりきかせたぬかをにしんにまぶし、木製の桶、樽に詰め、しっかりと蓋をしておくのですが、次の年の春頃まで保存できます。よく洗って焼いたり、また野菜といっしょに汁の実としましたが、相当に塩からいものでした。

このほかに、乾燥させた「みがきにしん」もあります。にしん漁は、明治大正時代がピークで、この頃獲れたにしんの多くは魚粕として肥料とされました。また、戦中戦後の食糧難時代には、コメのかわりとして配給されたこともありました。