

残したいは 残っていく文化

2024-6-12

野口幹夫

今月の清水様の Kozoom サロン向けにいただいたエッセイには、歴史と伝統のある八尾市とその氏神様の貴重な文化が、それを取り巻く住民の変質で失われ行きつつあることを惜しみ、そうあってはならないとの警告をいただきました。まことに同感です。

私も日本人の間に残っている貴重な文化が大切なものとして見直し、継承していききたいものと願います。

その一つが和食の文化です。清水様のご指摘と同じく、戦後の日本の家庭から少なくとも朝食の場面では和食は失われてしまいました。朝は ご飯とお汁お漬物の一汁一菜の質素な姿は消え、トーストとバタージャムとサラダに変わりました。

しかし和食の文化は消えたわけではありません。ユネスコ文化遺産に登録されたような、厳かな和食文化はともかく、身近な和食として残り今後も残っていく和食として、寿司と魚料理、それとお正月の雑煮をあげたいと思います。私は祖先から京都大阪に住んでいま



したので、正月3か日を祝う雑煮は丸餅と白味噌です。それが特殊だと気がついたのは妻は関東育ちですが、切り餅と澄まし汁で魚の切り身が入る雑煮で祝っていました。今の我が家は 元旦が関西風 2日目が関東風でやっています。形はいろいろバラエティに富むようになってもお餅のご膳で新年を祝うことはあり続けるでしょう。

寿司の話をします。今 日本は回転寿司で 世界に知れ渡っていますが その主流は昔江戸前の名前で呼ばれた握りずしです。京都大阪の寿司は握りずしではありませんでした。

子供の頃の忘れがたい寿司づくりの事件がありました。

戦前まで毎年いっていたように思います。印刷職人で台所に立つことなどなかった父が、この時ばかりは主役です。生きのいい鯖を3枚におろし酢漬けにします。薄く削いだおぼろ昆布が特別に売っていました。それも材料です。ご飯にも酢が降りかけられました。材料がそろったら本番です。

奥座敷の奥廊下に富山房の国民百科事典が特別な呼び出しで並びます。今もこれだけは我が家に保存してあるの



ですが、全12巻、革張りの表装をして1冊の重さ5kgの代物です。それが数冊は横のバリケードになり その隙間ができます。その隙間に寿司飯に酢のしめ鯖、昆布を巻き付けた鯖寿司の包みが横たわります。その上から別の百科事典が押し掛かります。安定が確認できれば作業はこれで終わり。あとはひたすら待ちます。翌日は一家でいただいた鯖寿司。それ以来私は鯖寿司のファンです。

関東暮らしをするようになってからも 時折デバ地下で鯖寿司を探します。30年も前の頃ですが京都のいづらの鯖寿司が売っていました。一本2~3千円したように思います。もっと安いのはバッテラと聞いていたのですが。

今は近くのスーパーやコンビニでいつでも買えます。350円位 寿司のなかでもこれが日持ちがするので、一番安いのですが。安くても味はどれも期待を裏切りません。この間の時代の進歩は、あの父の苦勞をしなくても済むようにしてくれました。そのことを私は感謝しています。

最初のテーマに戻って残したいものは残るもの、例えばこの鯖寿司は今後も残ります。

わたしの残ってほしいものはこれら和食のほか、例えば「能」や「歌舞伎」があります。残したいと思う気持ちを多くの人が持つものは、時代が変わっても、そして形はどこか変わっても生き残っていくものだと思います。

以上