

## 朽木の枳餅くつき

今年も暖冬かと思っていたら、急に明け方の冷え込みが厳しくなった。各地で初雪を記録したという。麻布十番を歩いていても自然に足早になっている。ちよつと目を離しているうちに、ケヤキの葉は茶褐色ちやかっしよくになり、カツラの葉は黄ばんでいた。何種類もの落ち葉が歩道に舞っていた。それと、道路工事のためだけとは思えない車の混み合いで、師走の感じが漂ただよいはじめてきた。

## 街路樹が色づき落葉するまでのいつとぎの味わい

ちようど、この時期、赤坂から青山あ辺りは初夏とはまったく違った趣おもむきを示す。たぶん近くに住んでいないと、なかなか味わえないだろう。街路樹が色づき、落葉するまでの、ほんのいつとぎのこと、それも一雨ひとあめくると見損みそこなってしまう。今年ことは駄目だった——そういうことになってしまった。見ごろという点では、桜の花よりもずつと短い。



久しぶりにハンドルを握ったら、自然に六本木トンネルをくぐり、左に曲がって青山霊園を抜け、青山通りに出ている。そこから表参道に入り絵画館を回って再び青山通りに戻り、豊川稲荷を横目に赤坂見附の交差点から弁慶橋を渡る。そして紀尾井町から千鳥が淵へ出てイギリス大使館の前を通り、すぐに右に曲がって九段下へと向かっていた。ジャズのCDと、古いアメリカン・ポップスのテープを聴きながらの贅ぜいたく沢な都心の想い出ドライブである。

青山霊園と弁慶橋から紀尾井町、それと千鳥が淵の桜並木、表参道のケヤキ並木、そして絵画館前の銀杏並木——いずれもが、落葉までの、一雨までの、ほんのいつかのための微妙な色合いを競っていた。斑に黄ばんだ桜並木、カサカサと音が聞こえてきそうな乾燥した茶褐色のケヤキ並木、光を浴びてキラキラと輝く銀杏並木——なぜかジャズやアメリカン・ポップスに合う。それを聴きながら、ゆつくりと車で走り抜ける心地よさはこたえられない。

空いたスペースがあれば車を止めて外に出る。コンクリートや石畳をうつつすらと覆う落ち葉をそつと踏みしめ、その感触を楽しむ。奥武蔵や奥秩父の落ち葉が厚く積もった踏み分け道を歩くのとは違う。風で吹き飛ばされるまでの短い命の落ち葉の眩つぶやきがかすかに伝わってくる。まだ踏み砕かれていない、綺麗な落ち葉を見つけたら、そつと拾い上げる。



新緑の眩まばゆいころとか、桜が満開のところはともかく、こんな都心の晩秋をうまく伝える写真はみたことがない。無機質のレンズを通して機械光学的にフィルムに固定するのは難しいのだろう。ただ、景色だけの問題ではないからだ。「トンネルを抜けたら雪国だった」に通ずるものがある。忽然と、そして期待に違わず、色彩も、温度も、湿度も、空気の動きも振動も、まったく違う空間が目の前に現れる。しかも、それは天候や時間帯や曜日によっても違う。

だから、ある一瞬の断片を切り出すのではすまない。人の感性のなかで融合され、熟成されたものを、人の手によってキャンバスなり紙の上に再現する以外にはないのだろう。でも、それを楽しむためにも想像力なり、うちに秘める、ある種の共感が必要で、おのずと限界がある。空間と時間を共有し、その中に浸る以外に、この味わいを共にすることは難しいだろう。

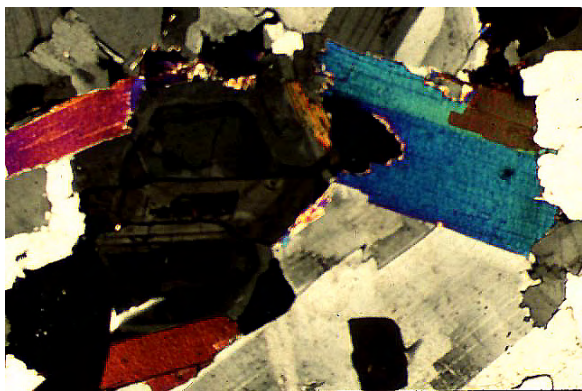
## 赤坂に隣りあって青山がある

ところで赤坂の隣が青山というのも、考えて見れば絶妙な取り合わせである。その地名の「赤」と「青」、それと「坂」と「山」という対比だ。地名の由来は、赤坂はきつと赤土の坂が多かった所、その反対に、青山はきつと草や木が生い茂る山があったところなのだろう——漠然と、そんな風に小さい頃は思っていた。

今はすっかり舗装されて分からないけれど、昔は雨が降ると粘土まじりの赤土がぬかるんで、どうしようもない道がたくさんあった。雨の時の赤土の坂道は最悪だった。「どろんこ遊び」に夢中の子供のころはともかく、靴やズボンの汚れが気になるようになってからは雨を呪ったものだった。しかも、乾くと風で舞い上がり、ちよつとしたすき間からでも入り込む。何となくホコリっぽいし、畳などもザラザラしてしまう。いくら雑巾ぞうきんで拭いても、風の強い日にはお手上げである。

だから、しつかりと「赤土」という言葉が頭に叩き込まれている。関東平野の台地や丘陵を覆う「関東ローム」と呼ばれる土である。「ローム」とは、砂、シルトム(砂と粘土の中間の粒径のもの)、粘土がほぼ同じ比率で混じった土で、「関東ローム」とは、富士山、箱根山、八ヶ岳、浅間山などの火山灰が降り積もって風化してできた「ローム」の総称である。

大学で火山灰の分析などもやったことも影響している。専門ではなかったが、「地文研」というクラブに入ったばかりか、鉱物とか土について知りたくて地学のゼミにも入った。結晶を抽出し、組成を分析し、火山灰の生い立ちなどを推測する作業は、謎解きをやっているようなもので興味は尽きなかった。あちらこちらの露頭ろつとう（地層や岩石が露出している場所）からサンプルを採取し、最後に鉱物顕微鏡で覗いたときの驚きは忘れられな



い。石英、長石、雲母、輝石などの結晶が創り出す世界は幻想的だった。さながら「万華鏡」であった。結晶の不思議な世界に取り付かれ、ついには夏休みを潰して、地学の本の執筆を手伝う羽目になった。報酬は小料理屋での美味しい日本酒と肴だった。

また脱線してしまった。で、肝心の赤坂の地名の由来だが、僕の推測は半分だけ当たっていた。明治四十年に東京市役所が刊行した「東京案内」によれば、「赤坂の号、赤土の地なれば称する」という説と、現在の迎賓館のあたりに赤根山というのがあって「赤根山へ上る坂ゆへ此坂を赤坂といふ」という説が紹介されている。青山の地名の由来はまったく違っていった。徳川家康の譜代の重臣、美濃郡上藩主の青山忠成の広大な屋敷跡だったことからきているという（「江戸東京物語——山の手編」新潮社編）。

## 栃餅を油で揚げて蜂蜜で食べる

栃餅を二種類買ってもってきた。一つは評判の店のもの。もう一つは近くの農協のものだという。

「食べ比べてみてくれないかな。もし美味しかったら、それをまた送るから」

友人の寅さん（何となくやることなすことが、どこか似ているのでこう呼んでいるのだけれど、ご本人は心外らしい）に、こう言われて、冷凍保存していたという包みを受け取った。僕は以前、栃餅は旨くないと書いた。ところが、旨い栃餅があるという話を聞いたので、わざわざ休みの日に車で何時間もかけて買ってきたというのだ。その苦労もさることながら、僕には「また送るから——」という言葉も魅力的だった。



それに以心伝心いしんでんしんというヤツだろうか。少し前に愛読雑誌の「サライ」（九七年十一月二十日号）に、栃餅の特集記事があつて、それを読んだら本当に美味しそうで、取り寄せて食べてみよう、まさにこう考えていたところであつた。「サライ」で紹介されていたのは滋賀県朽木村くつきの栃餅で、寅さんが買ってきたのも、なんと、この朽木村とちもちの栃餅であつた。タイミングが良すぎた。

しかも滋賀県と言えば、青山の地名の由来となつた青山忠成くじょうはんの郡上藩のあつた美濃、いまの岐阜県の隣である。こじつけだ。そう言われてしまえばそれまでだけど、妙に身近に思つてしまった。

で、ともかく受け取つて試食をやつた。そして、その報告を兼ねて書きはじめたら、栃餅とちもち——トチノキ——マロニエ——街路樹へと想いが走り、ちようど街路樹が色づいたところだつたので、すっかり寄り道してしまつた次第である。

「サライ」には、滋賀県高島郡朽木村大字雲洞谷の栃餅保存会（電話〇七四〇—三八—二七五六）によればということ、次のように書かれていた。

栃の実のアク抜きごくいの極意は「水さらし」と「灰合わせ」である。皮をむいてから一週間、山の清流でさらす。それから熱湯をくぐらせて半茹ゆでし、それと倍量の灰とを木桶に入れて熱めの湯を注ぎ、棒で手早くかき混ぜる。すると苦みのもとののタニンなどがぶくぶくと泡になる。一晩おいて、固まつた灰の中から栃の実を掘り出す。これで、舌にピリピリとくる独特の風味を保つたままで、苦みがとれる。これと約三倍のもち米を混ぜて白でついて作つたのが栃餅とちもち。

「少々の酸味と、コクのある独特の味と香り」

「なじみはないが、なつかしい気もする味」

「醤油よりあんこやハチミツなど甘いものとあう」

美しい写真もあって、読んでいて興味津々であった。それだけに寅さんから受け取った栃餅とちもちに対する期待は大きかった。焼くより油で揚げるほうがいい。こう聞いてきたというので、揚げたてのアツアツをハチミツで食べてみた。

まずくはないけれど、なんということではなかった。二種類とも大差なかった。茶褐色の餅である。でも、味はただの餅である。ヨモギの香りがしない色だけの草餅のようなものである。期待した「コクのある独特の味と香り」はない。アクを抜きすぎているのか、もち米の割合が多すぎるのではないだろうか。

バーボンも芋焼酎も、クサヤもホヤも、みんな独特の味と香りを持っている。これが嫌いな人には、どうしようもないが、好きな人に、それがこたえられない。だいたい好き嫌いなんて、そんなものである。クセが抜けすぎてしまつては身ふたも蓋もない。

## 「栃餅なんて旨いものじゃない」

先日、大学の後輩二人を御馳走するところに寅さんが飛び入りした。「苦勞して栃餅もちを手に入れて持つてきたのだから御馳走したっていいだろう。旨いものを食べよう。上海でエアラインが変わつたため何時間も待たされたし、その時、エアラインから迷惑料として貰つた差額があるじゃないか」——こう言い張るもので、三人を僕のとつておきの店に連れていった。自家製のからすみ、椀に入れて出す和風のムール貝のスープ、鯛の兜煮、ニンニクいっぱいのにヒレ肉の陶板焼き、山盛りの万能ネギのみじん切りとカラシで食べる揚げだし豆腐、それと脂がのつた鯖寿司——いずれも絶品である。

旨い、旨いを連発しながら、食べ物談義が弾み、話が栃餅とちもちに及んだ。すると土着の埼玉県人を自慢するYが「栃餅とちもちなんて旨いものじゃない」と言い放つた。そう、僕が最初に栃餅とちもちを食べたのも、奥武蔵おくむさしから奥秩父おくちちぶの山に登る拠点、埼玉県の栃本だ

った。もち米の量が少なく、モソモソし、それに苦みも香りも、はるかに強かった。三十年あまりも前のことである。Yのイメージする栃餅と僕のイメージする栃餅は似かよったものだった。

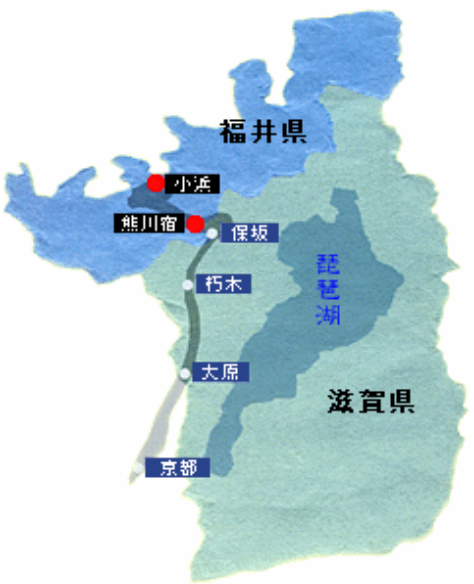
この栃餅とちもちと比べると、寅さんが買ってきた栃餅とちもちは上品すぎた。アクが抜けすぎていいのか、栃の実の割合が少なすぎるのか、イメージしていた栃餅とちもちとは別物であった。考えようによつては、あの口当たりの悪い栃餅とちもちより劣ると思った。少なくとも、あのクセのある栃餅とちもちには、味に慣れると、病みつきになる人があつても不思議ではない可能性が秘められていた。

もつとも、寅さんが朽木村くつきで買ってきた栃餅が、「サライ」が取り上げている保存会のものなのかどうか定かではない。でも、もし、そうだとすれば、糸を引かない納豆、臭いのしないニンニク、ニンニク抜き餃子、サビ抜き寿司、果汁ブレンドの酎ハイ、香りの少ないセロリ、辛くない大根——こんな類たぐいと同じもので、そんなものを旨いと「サライ」が紹介したことが腹立たしい。

だいたい「無臭グッズ」が人気を呼ぶような時代だからなのだろうか。人でもアクのない人が増えている。こうした風潮は少し寂しい。ともかく寅さんには、どこで買ったのか再確認してもらつて、もし「サライ」が紹介する店と違うのであれば、その栃餅とちもちを手に入れて送つてもらおうと思った。それで再度、栃餅とちもちに挑戦してみたいと思った。

ところで僕はよく知らなかったけれど、朽木くつきというところは長い歴史を持つていた。奈良時代には東大寺建築用の木材の供給基地の一つだった。また、かつては北陸と京都を結ぶ要地で、ここを通る街道は「鯖の道」と呼ばれた。しかし、いまでは人口は三千人以下で、過疎化かそかが著しいという。

ここを地盤とした朽木一族の歴史にも目を見張るものがある。鎌倉時代には足利将軍家から厚い信頼を受け、何度か避難する足利将軍を匿う。戦国時代には織田信長・豊臣秀吉に従う。しかし、関ヶ原の戦いでは東軍に付き、その子孫は旗本になったり、丹波福知山三万二千石の大名として徳川家に仕えたりする。そして明治時代に入ってから子爵を授けられている。江戸後期の福知山藩主、朽木昌綱は蘭学者として有名で、前野良沢に学び、杉田玄白、大槻玄沢らの蘭学者、それとオランダ商館長らとも親交を深めていたという。



こんな歴史を持つ朽木が、いまでは人口減少に悩み、栃餅で村おこしを企てるような時代になっている。朽木が栄えていたころの赤坂・青山・麻布などは、それこそ狸などがうろつく僻地だった。しみじみ時代の変化を感じた。

(一九九七年秋 伴 友貴)

表参道の写真はホームページ「建築十街並探訪」

」 [http://takarec.hoops.livedoor.com/MAIN\\_ATL.htm](http://takarec.hoops.livedoor.com/MAIN_ATL.htm)

絵画館前の写真はホームページ「東京の紅葉 都心・南西部編」

<http://www.asahi-net.or.jp/~by3s-fe/aunnt.htm>

鉱物顕微鏡の写真は花崗岩でホームページ「中学校理科教師のためのリンク集」

<http://133.45.168.26/hmk>

栃餅の写真はホームページ「朽木新本陣」

<http://www.kutsuki.or.jp/leisure/asaichi/asaichi.html>

また地図は「おすすめドライブコース国道367」

<http://web.kyoto-inet.or.jp/people/jg3sav/kokudou367.htm>

にあったものを使わせて頂いた。