

歌の周辺

姉は昭和14年生まれで、19年に僅か五歳で病死した。当時、私はまだ三歳だったから、姉の記憶は全く無い。父母の話によると、戦争がしだいに激しくなって、一家は喜木津村（愛媛県西宇和郡）にある父の実家に疎開した。敵機など全く来ない静かな村である。姉はそこで亡くなった。

戦後、その家を何度か訪ねるうちに、姉を偲んでこの歌を詠んだ。ある朝、姉は魂に羽が生えて庭から飛び立ち、村の空を飛び回って、日暮れにはもう戻って来なかった……。万葉集の人麻呂の長歌にある詞「朝羽ふる風こそ寄せめ夕羽ふる波こそ来寄れ」を利用して出来た一首。

（高野公彦）



(写真・木畑紀子)

高野公彦うた紀行・26

朝羽^{あさは}振り姉は飛びゆき夕羽ふり帰りこざりきこの庭の上に^へ

——『水木』

【鑑賞】天折した姉は鳥となって飛び去り戻らない。幼い死者への哀しみと儂さの漂うこの歌を歌集から離れて鑑賞するとまた違う読みに誘われる。人麻呂の石見相聞歌を本歌とするからだろうか、調べに乗り、生の軛を抜けて天空を飛翔する美しい少女の姿が呼び起こされる。「死者はたぶん普遍的な宇宙の時間の中へ回帰するのだ」と作者は言う（『地球時計の瞑想』）。美しく哀しく「死」が描かれている。

(鈴木千登世)



ふるさとコレクション——197

ふぐの子糠漬 (石川県白山市)

霊峰白山を源とする手取川が、日本海に注ぐ河口に白山市美川地区がある。江戸時代に北前船で栄えたこの港町に古きより、めんめんと伝えられてきた特産「ふぐの子糠漬」がある。これは毒の塊が極上の珍味に変身する不思議な食べ物である。

まず原料のフグの卵巣を35%～40%の食塩で1年間漬け込む。その後、水洗いして麴、いしる(魚醤)、唐辛子等に漬け込み2年間熟成させる。最後にフグ毒テトロドキシンの含量を検査し出荷される。この製法は厳重に守られ、石川県のみに許可された発酵食品である。祖先が命がけて見出した英知の結晶とも言えよう。

糠の風味とともに、濃い塩味の奥からくる芳潤な味わいはまろやかで、チーズのような濃厚なコクがある。また白山の清流から作られる「加賀の菊酒」の肴としても愛されてきた。

元日の能登半島地震は甚大な被害をもたらした。今も一万人以上が避難生活を送っている。断水が二ヶ月以上続いている地域があり、限界集落は止めを刺されたの声もある。それでも辛抱強いわが雪国の人達は多くの助けを借りながら、必ず復興を遂げるだろう。

禁断のグルメと言われる、この郷土料理を黙々と守り続けたように。

(写真・解説：米川百合子)