

に人きょう日本

'17 5月

NO.511



一般社団法人日本人形協会

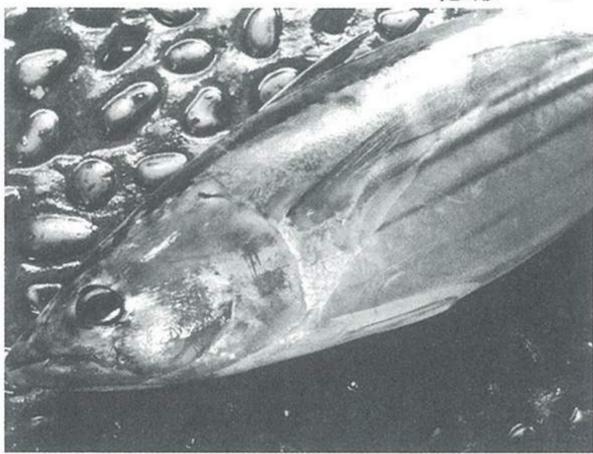


有限会社 熊倉人形店

埼玉県さいたま市岩槻区諏訪2-3-15

TEL:048(794)4363 FAX:048(794)4577

日本人の暮らしを彩る人形と、「いただく」ものである、いのちをつなぐ食。人形の産地に関連した郷土の食、人形にまつわる行事と食など、人形と食文化の大切な絆についてご紹介いたします。



向笠千恵子・文

Text by Chieko Mukasa

第81回

「坊さんかんざし」と
かんざしあめ、かつお

人形をめぐる、 風土Ⅱフード ものがたり

さこい人形」「はりまや人形」とも呼ばれていて、相合傘の二人が寄り添った姿がほほえましい。こっそりデートしている場面か、あるいは駆け落ちする夜の情景を描いたものか。

お馬がとでもあでやかで、胸を張って堂々としているのに比べ、純信のほうはいささか頼りない。手拭いで頬かぶりし、首を突き出してきよきよ。

じつは、純信の頭部は糸で吊られていてゆらゆら動くのだ。おどおどしているのがちよつと情けなくもあり、逆に可愛げにもつながる。そのあたりが人形師の工夫で、張子人形のシンプルな形のなかに男女の心理描写を盛り込んでいるのがみごとだ。

そう、人形にはストーリーがある。人間の形を写し込むとともに、人生のさまざまな哀歓をそのなかに凝縮しているのだ。いい人形ほど心を打つのは当然だが、張子人形でこれほど微妙に男女の心をあらわせるとはすばらしい。まして、民謡を素材にしているうえ、実際の駆け落ち事件がテーマだから、不思議な説得力が生まれている。

なお、現代のはりまや橋は朱塗りのこぢんまりした橋であり、橋

土佐の高知は大きい。面積が広ければ足りなく、自然が雄大なのだ。目の前の太平洋には、くじらが泳いでいる。

言うたらいかんちゃ
おらんくの池にゃ

潮吹く魚が泳ぎより

はあ よさこい よさこい
と、高知民謡のよさこい節にあるとおり、スケールがでつかい。

そして、土佐の人は熱い。男女の気持ちも燃え盛っている。これも、よさこい節に歌われている。

土佐の高知の

はりまや橋で

坊さんかんざし買うを見た

はあ よさこい よさこい

坊さんが自分のためにかんざしを買うはずはない。髪がないからさそうにもさせないではないか。好きな娘へのプレゼントなのだ。それを誰かに見られてしまった。

時は江戸末期の安政二年（一八五五）のこと。坊さんとは竹林寺脇坊の住職・純信、三十七歳。かんざしを贈られたのは、お馬、十七歳。寺僧の洗濯物を届けに出入りしているうちに、恋が芽生えたのだ。

そして、純信はどうしてもお馬にかんざしを買ってやりたくて、

を見慣れたプロの目にも美しいからだろう。全体は紡錘形、背は青黒くて腹に縦縞がはいり、全身が銀色に輝くという精悍ぶり。ぐいぐい泳ぐのは確かだが、かつおはえらぶたがないので、けつして止まることなく一生泳ぎつづける。そうでないと窒息してしまうのだ。つまり、いのちを燃やし尽くすエネルギーが、身のおいしさとなって詰まっている。どことなく、土佐の人たちの生き方にも通じるようである。

もちろん、土佐名物はかつおのたたき。黒潮に直面しているから、「日戻りがつお」と呼ばれる小型船の漁も盛んにおこなわれている。

高知市では、料亭から居酒屋まで、料理を出す店には必ずかつおのたたきがあるくらいで、どこも自家製の味を自慢にしている。たたきは、皮付きのまま表面を炙り、冷水にとって粗熱を取ってから、刺身のように切る。調味は醤油に柑橘類を絞り入れたり、ポン酢をかけるのが一般的だが、高知県では特産の柚子の搾り汁を「ゆのす」とか「ゆずす」と呼んで珍重する。また、欠かせないのはにんにく、生姜、青じそ、ねぎなどの薬味。サラダと見まがうほ

はりまや橋のたもとにある小間物屋にこっそり出かけたのである。もつとも、じつはもう一人若い僧がいて三角関係になっていたとか、かんざしを買ったのは若い僧のほうで、純信を陥れようと罪をなすりつけたという説もある。

とにかく、かんざしの噂が広まって、いたたまれなくなつた二人はついに駆け落ちしたが、讃岐の琴平の宿で追手に捕まってしまう。そして、高知城下で三日間さらしものにされたあげく、それぞれ別の土地に追放されてしまったのである。

お馬はかねてから評判の美人だったから、さらし場には、お馬の顔を一目見ようと大勢の人が詰めかけた。でも、お馬も土佐の女だ。性根がすわっているから、もしかすると、昂然と顔を上げて見物人を見回していたかもしれない。

シンプルな形に込めたもの

つついイメーが広がってしまふのは、純信とお馬の張子人形「坊さんかんざし」を目の前に置いているせいだ。これは明治時代に東京の亀戸張子をヒントにしてつくられた郷土玩具で、地元土佐和紙を張り重ねたもの。「よ

どたつぷり使うのが土佐流である。わたしは中土佐町の体験施設・黒潮工房で本場のたたきをつくり方をおそわって、その豪放さがすっかり気に入ってしまった。まずは、かつおを節どりする。かつおを五枚におろす——左右の背、左右の腹、中骨に分けるのだ。そして専用のかまどで稲わらを燃やし、立ちのぼる炎の中に、かつおをくぐらせる。ここで役立つのが農具のピッチフォーク。スコップ風の柄に特大フォークを付けた迫力いっぱいの道具で、これにかつおをのせて火に当てるのだから、何ともワイルドだ。

ぱつとかつおから煙が立ち、わたらの香り、脂の匂いが香ばしく広がれば、もう火が通っている。たたきは表面の色が変わればできあがり。炙るのは、魚のくさみを取るためにも、わたらの香りをつけるためとも言われるが、要はよりおいしく食べるための手間である。たたきを食べながら、ふと思つた。土佐の歳時記では、かつおを食べると恋が芽生えることになっているのかもしれない。

土佐なれば血鉢にでんと初がつお

千縁子