

ふるさとの匂い

橘 左京 作

兔追いし かの山 小鮒釣りし かの川…

唱歌「ふるさと」を聴くたびに、今はない私の「ふるさと」が時空を超えて鮮明に蘇る。

「ふるさと」は、生まれ故郷を離れて学問や勤労に励む若者が、子供の頃に親しみ楽しんだ山野の風景を懐かしむ心情を綴った歌だ。「ふるさと」は「朧月夜」や「春の小川」と並んで文部省唱歌を代表する曲の一つだ。私はこの歌を小学校の音楽の時間に習った。

担任の教諭が伴奏するピアノに併せて練習し覚えた曲だが、歌詞に込められている抒情詩的な意味合いを理解したのは、大人になってからだった。「ふるさと」の歌詞には私の人生と重なる部分が多い。私はこの歌を聴くと、少年期を過ごした「ふるさと」の原風景を思い出す。

家の前に広がる田んぼの絨毯、緑や黄色の中に点在する農村集落、遠くに見える五頭の山並み。私が少年期を過ごした故郷には四季折々の色と匂いと音があった。

春の緑色、夏の青色、秋の黄金色、冬の白と黒。

春は青葉の匂い、夏は草いきれ、秋は稲わらの匂い、冬は冷たい空気の匂い。

ド、ド、ド ダ、ダ、ダ 春はたんぼを耕す耕運機の音。

ジー、ジー、ジー 夏は蟬の声。

ザク、ザク、ザク 秋は鎌で稲穂を刈り取る音。

ヒュー、ヒュー、ヒュー 冬は北風の音。

ご飯

私は米農家に生まれ育った。子供の頃は、家で食べる朝と晩の食事はご飯だった。炊きたての朝ご飯の匂いと味が忘れられない。母親は毎日、朝早く起きて朝飯の支度を始める。何度も手で研いで洗った米をしばらく水に浸した後、鉄製の釜に入れる。竈に釜を掛けて燃料の初殻に火を付ける。竈に火を入れた後、今度は味噌汁を作り始める。

トン、トン、トン

ザク、ザク、ザク

味噌汁に入れる野菜を刻む音が聞こえる。野菜はもちろん自家野菜だ。私は毎朝、寢床から母親が朝飯の支度をする音を聞いている。

プツ、プツ、プツ

シユ、シユ、シユ

釜の蓋が騒ぎはじめ炊き上りのサインを出し始めた。釜の蓋から飛び出したほのかに甘い匂いが私の寢床まで漂ってくる。

グー、グー、グー

私の胃袋が空腹のサインを出し始めた。

板の間の広い台所に家族七人が集まる。大きなテーブルを囲んで朝飯が始まる。母親が蒸らしを終えた釜の蓋を取ってしゃもじでご飯をさっくりとかき混ぜる。こげ茶色の塊が出てきた。おこげだ。白い湯気が立ち上り、芳ばしい匂いが広がる。茶碗に盛られた熱々のご飯はみな粒が立っている。食卓には自家製の味噌で作った熱々の味噌汁も独特の匂いを発している。熱々のご飯と味噌汁の放つ匂いが食欲を一層掻き立てる。

午後、学校から帰ると母親がおやつ代わりに握り飯を握ってくれた。今朝炊いて、御櫃に入れたご飯を握って表面に味噌を塗った後、しその葉を巻いて炭火で焼いてくれた。ご飯、味噌、しその葉の香りが混ざり合いながら鼻に入って私の胃袋を刺激する。すかさず握り飯にかぶりつく。今度は私の舌がおふくろの味を感じ取った。

たき火

私は農家に生まれ育った。農家の家屋敷は広い。私が子供の頃に過ごした実家には住宅の他に農機具置き場や農作業小屋、馬や鶏の飼育小屋があった。屋敷の北西側には防風林を兼ねた杉が植えてあった。隣家との境界には、柿やイチジクやザクロなどの果樹が植えてあった。将来、嫁ぐ孫娘に箆笥を作るためにと桐も植えてあった。屋敷林の中でひと際目立ったが樺の巨木だ。

北西の季節風が強まる晩秋の頃になると、広い庭が落ち葉で覆われる。落ち葉の後始末をするのは、普段家にいることが多い祖父だった。学校から帰った私も時々、祖父の手伝いをした。竹箆で一か所に集められた落ち葉と小枝の山に火が付けられる。

パチ、パチ、パチ

落ち葉と小枝が音を立てながら燃えていく。モクモクと出てきた白い煙が目に入って涙が出てくる。同時に刺激臭のある匂いを吸い込んでむせ返る。しばらくすると白い煙がなくなり、今度は赤い炎が顔を出した。焼かれた落ち葉が放つ芳ばしい匂いが漂ってくる。やがて燃え尽きて余熱が残る灰になった。その灰の中に裏の畑で採れたサツマイモを入れる。

しばらく待った後、火箸で灰を広げて焼き上がった芋を取り出す。紫色の皮が焦けて黒くなった焼き芋を軍手で掴んで割ると、黄色い中身が見える。同時に白い湯気とほのかな甘い香りが鼻に入ってくる。甘い香りに胃袋が刺激される。ふうふうと息を吹き掛けながら、焼き芋をほおばる。ほくほくとした食感がたまらない。母親が作ってくれる蒸かし芋とは違う香りと食感だ。焼き芋は蒸かし芋と違って熱いうちに食べないと香りも味も失われてしまう。

上空にはシベリアから越冬のため渡ってきた白鳥が群になって飛んでいる。祖父と焚火をしながら晩秋の終わりと初冬の訪れを感じ取った。

花梨酒

私の実家は農家だ。裏の畑の一角に一本の花梨の木が植えてある。花梨は大抵の農家の庭に植えてある果樹だ。四月から五月頃にかけて白い花が咲く。十月に入ると葉を落として軽くなった枝に大きな楕円形の実が重たそうにぶら下がっている。実が黄色くなると収穫期を迎える。黄色くなった花梨は独特の芳しい香りを放つ。黄色くなって熟したように見えても果肉は非常に硬い。果物といっても渋くて生では食べられない。

私が中学生の頃、亡くなった祖父が薬酒として花梨酒を作っていた。祖父は硬い花梨の実を出刃包丁で砕いて細かくなった果肉に氷砂糖と焼酎を加えて大きなカメに漬け込んでいた。漬け込みが終わったカメは熟成するまでの半年間、蔵の中で眠らせる。祖父はそれまで間、前の年に漬け込んだ花梨酒を嗜んでいた。

祖父は時々、花梨酒仲間の友人を呼んで自室の小さな囲炉裏を囲んで、お湯で割った薬酒を飲みながら、花梨の話で盛り上がっていた。賑やかに談笑する二人の声と共に花梨酒の香りが私の部屋にも届く。私の部屋には芳香剤の代わりに小さな花梨の実が皿に盛られて置かれたが、花梨酒の強い香りに負けていた。

祖父は高校受験を控え受験勉強中の私を自室に呼んで、お猪口に入った琥珀色の花梨酒を勧められたことがあった。大事な時期に私が風邪でもひかないようにとの心づかいであったのだろう。祖父から勧められた薬酒を一口飲んだが、私の舌よりも鼻が敏感に芳醇な香りを感じ取った。

三月に入って高校受験が間近になった頃、窓際に置かれた花梨の表面に褐色の縞模様が現れた。指で押すと柔らかい。春の気配と共に甘く濃厚な香りが部屋中に広がってきた。合格発表の日、祖父と受験結果を見に高校に出掛けた。合格者のボードを見上げると私の受験番号があった