

にいがた

北から南から



石 臼

吉 田 武 雄

昨年の師走、年金者組合新発田支部の「蕎麦打ち忘年会」に出席して、五十四年ぶりに石臼を回しました。蕎麦を蒔いて、育てて刈り取り、挽いてそばを打って食べるのが組合の行事の締めくくりでした。石臼に触れて敗戦の年の秋から二年半の魚沼の田舎暮らしを想いできました。

長岡市西神田一丁目が私の生地です。敗戦近い八月一日夜に焼夷弾に焼かれて、九人家族だったわたくし達は焼け跡に小屋を作って住みました。地面に砂を盛り、むしるを敷いた床なしの住まいですから、寝心地はすこぶる悪く、いまのホームレスと同じでしょう。

母の弟が見かねて「口減らし」に一人をひき取ると申し出て、十二歳だったわたくしがその家に行き、いわば「居そうろう」になったのです。「居候」は、当時の農村の子どもと同じく「働き手」にもなりました。

母の生家は小出町のはずれ、学校統合で有名になった千溝の隣の集落にあり一・五町歩を耕す農家でした。人手は常に不足しており、街育ちの体も小さい非力なわたくしも、すぐに幼児の従妹を負ぶったり、縄をなったり、刈った稲束を背負ったり、といくらでも仕事がありました。石臼挽きもそのひとつでした。

石臼には着いた翌日の早朝からその音に驚きました。まだ寝ぼけた頭には石臼のゴロンゴロンという回転する音が、米軍のB29の爆音に聞こえて、胸に恐怖が走りました。のちに条件反射という言葉を学び、それだと納得した訳です。今ならPTSD（心的外傷後ストレス障害）というかも知れません。

石臼は、「えりご」という未熟米を挽いて焼きもちや粉掻きという、シチューみたいな



日常食を作るために活躍していました。挽くのは女性の役割でしたが、わたくしもよく挽き、好きな仕事でした。当時の食糧事情だけでなく、米の飯はハレの日や田植え、稲刈りなど重労働の期間でなければ、日に三食は食べられないのでした。家風にもよりますが、魚沼の農村の習慣だったと思います。

粉掻きは、サツマイモが入って熱いうちは甘みもあり、おいしいのですが、冷えるときざざらした粉が喉を通る感触はまずいものでした。焼きもちは、「おやき」の名で信州の名物になって人気を博しています。

石臼を見たことが無い人のために、一例を紹介いたします。直径三十センチ、厚さ十センチの円形に加工した石の臼の上に、同じ形で厚さ十二センチ、目方二十キロの石臼を木の心棒を中心に木製の柄を右腕で回し、その臼の表面の三センチ径の穴に一回転ごとに少量の米粒などの挽く素材を入れます。そうしないと、上の臼と下の臼との面がこすれあって傷つき、目がだめになり、目立てを石屋にしてもらわねばなりませんから、空回しは禁物。

蕎麦うちの講師は、市役所にお勤めのKさんでした。技術屋である彼はわたくしたちの目の前でそば粉100%の蕎麦を熱湯だけで見事に捏ね上げて見せました。伸して切る、茹でる、と手際よく進めて、講習はおしまいに。

比較のために小麦粉を二割入れた八割蕎麦も作りましたが、だんぜん十割蕎麦が人気でした。お店ではそば粉が三割以上入っていれば、蕎麦として売り出せると聞きました。

石臼で挽くのは、蕎麦の風味を保つための必須の条件だそうです。機械で粉にすれば、あっという間にそば粉が出来ますが、あの独特の蕎麦の香気が失われるそうです。

七十歳前後の参加者と石臼とのかかわりも興味あることでした。街育ちのIさんは空回しで講師を慌てさせ、Oさんは自家製の豆腐づくりに使ったと話してくれ、四十年余の付き合いで初めて知りました。

今年のそばうち忘年会を心待ちしています。

(よしだ たけお・新発田市)
*石臼はKさんのを例にしました。