川井市長のせせらぎトーク

■くじら餅■

ブームなのか、テレビの番組などで美味しいものを食べさせる店がよく紹介される。

某日、M君が絶対美味いそば屋だからと太鼓判を押すので入ってみた。じりじりするぐらい待たされてそばが運ばれてきた。ちっとも美味くない。

「何だこれは。」と言ったら、M君、「文句はムネユキに言ってくれ。」

あるテレビの番組でさとう宗幸さんが、美味い美味いと紹介したそば屋なのだそうである。

大分はふぐの肝を食わせる、日本で唯一の県である。ポン酢に肝を溶かし込み、薄切りにした身を何枚か重ねてつけて食べると、絶品である。しかし「ふぐは食いたし、命は惜しし」である。大分のある店でちびりちびりと酒をすすりながら、しびれがこないか一緒に行った連中の様子を見ていた。

しばらくたって誰も死なないと見極めてから、やおら五、六枚重ねて食べてみた。「うん、美味い。」と思ったが時既に遅し。残りはもはやなかった。

今年二月の末、黒石に行った。「こけしの森サミット」というフォーラムである。終わった後、メンバーの一人、芳村真理さんは、どうしても帰らなければならないと、車が待機している。

旅館「花禅の庄」で食事になったが、マグロがとろけるような美味さである。

「女将さん、ひょっとしてこれは大間のマグロでは。」と聞いたら「苦心してやっと手に入れました。そこまで分かっていただくと、旅館冥利に尽きます。」

それを聞いた芳村さん、腰を据えてしまった。「これが有名な大間のマグロですか。」余計なことをしゃべっちまった。さっさと帰せば彼女の分もお裾分けしてもらえたのに。

日本橋にAという寿司屋がある。S君に「オゴルから」と言って案内させた。

カウンターに座ると、まず出された信樂の徳利がいい。使い込んだつやが見事に出ている。

うんとうなって「樂斉ではないですか。」と言ったら、旦那、「私の親父の代から使っております、二代樂斉の物です。」と言う。

時代の味が出ている同じ作家の皿に盛られた寿司だねが至高の味。杯のピッチが上がる。

さて勘定、「はい、OO円いただきます。」とても所持金では足りない。約束を反故にして、「S君、割り勘でいこう。」

大正から昭和一桁の時代、最も身売りの多かったのは山形県であった。凶作の年、寒村では、一家飢え死にを免れる為、ついに娘を売る。

娘が東京に行く前の晩、なけなしの米をかき集めて一杯の白飯を作り、それを娘に食べさせる。一緒に家族が食べるのは、糧（カテ）飯である。

母親はクズ米でくじら餅を作り、泣きながら娘に言う。「勘弁してけろな。ここにくじら餅を二本入れっからな。夜腹が減ったら、これを切って焼いて食うんだぞ。」

苦界の底に沈んだ娘が食べたくじら餅は、母娘の涙のしみ込んだ、日本一悲しい餅であったろう。今甘い久持良餅を見る度、飽食の罪を噛みしめる。

みなさんからの素敵な情報を待ってます！

伝統芸能を心ゆくまで堪能

平成14年「城の会」

市内の伝統芸能愛好団体が参加して毎年行われている「城の会」が5月11日、碧水園で開催されました。

雨のため、会場を白石城本丸から碧水園に移しての開催となりましたが、しっとりとした小雨により風情を増した園内で、日本舞踊や箏曲、詩吟、仕舞、そして珍しい屋内での弓道演武などが披露されました。また、茶室では、煎茶と抹茶の席も設けられ、訪れた市民は伝統芸能を心ゆくまで堪能していました。

太鼓を合図に椎児行列

田村神社春まつり

４月20日、斎川地区の田村神社で春まつりが行われました。

まつりでは、地元「斎川子供おはやし太鼓」の皆さんの太鼓の演奏を合図に、かわいらしい稚児行列が、田村神社の御神馬を引いて神社からJA斎川支店まで、斎川の街を練り歩きました。

田村神社の春まつりは、神社建立の日と伝えられる旧暦の3月15日にちなんで行われています。