

## ■豊かな地域、千葉で生まれた“テンモンドウ”

全国的に考えると、千葉県は一番豊かな国です。気温も住みやすく、何でも豊富だったのです。お米は穫れるし、野菜は豊富に栽培されるし、それから森林もそこそこあります。今は里山とか言いますが、そこから採れる木材で、昔は千葉県の人口全員 15 坪くらいの家だったら賄えたんですね。目の前の海からは魚や貝が捕れます。麻も採れますから、こんなに衣・食・住を整えられる地域はないのではないですか。ですから県民性は非常に穏やかですね。あまり闘争心はありません。穏やかでお人好しがいっぱいいます。私もお人好しのおばあさんのおかげで今日があるようなものです。自分が住んでいる一里四方の産物を使って衣食住がほとんどなされていたということ、これは非常に有り難いことですね。とんでもないところまで行かないと手に入らないものはあまりなかったです。魚は山の中ではどうしていたかということ、天秤棒で担いでいく人もいました。それこそ担ぎ屋という人がいまして、魚は丸干しや何かがどんどん奥に入っていました。山と言っても大した山ではないので歩いて日帰りができますから、買いに下りたという話も聞いています。塩がありましたから塩乾物があるということで、そういう保存食品もそれなりにありました。冷蔵庫がない生活でも豊かだったということが伺えます。その中で発達した料理、お米の方は太巻きが一番かと思いますね。他にテンモンドウというお菓子があります。これは野菜がたくさん採れますから、それを保存しておやつにしたのです。どういうものかということ、例えば牛蒡や蓮根のように、繊維の多いものを薄く切って 1 回茹でます。そして、アクがあるものは茹でこぼして、砂糖を入れてゆっくり煮詰めていきます。最後に砂糖の花を咲かせるんですね。これをたくさん作りまして大きな缶に入れておいて、農繁期には田んぼへ持って行っておやつにしてエネルギー源にしているのです。防腐剤を使わなくても 10 ヶ月もちます。農民の知恵としては非常に優れたものです。農作業のときはほとんど地下足袋か裸足ですから、いちいちお昼を食べに自分の家に帰って座敷に上がるということはありません。上がり框に腰掛けてご飯を食べたり、場合によっては畑や田んぼで食べるのです。一休みするためにやかんに水を入れてきますが、それとテンモンドウを食べてエネルギー補給をしてきたのです。自然にそういうことを会得しておやつにしていたというのは素晴らしい知恵だと学者は言ってくれるのですが、それが何故“テンモンドウ”なのかということが、私にとっては不思議でした。砂糖を野菜に絡ませたり、漬け込んだり、まぶしたりというような菓子は茶席でよく使います。ですから、みなさんも知っています。八尾市にある有名な野菜菓子ですね。それから東京にもあります。しかし、“テンモンドウ”という名前ですれを呼ぶところはひとつもありません。ですので、今度はテンモンドウを調べました。そうしたらテンモンドウというのはクサスギカズラという薬用植物でした。花を生けるとときに添えるアスパラによく似ている植物です。私も栽培しましたが、家の中でプランターに入れていたら 2m くらい伸びてきます。伸びたツルには細かい突起が出ています。うっかりすると、ナイロンのストッキングを駄目にする植物で、どこにでも絡まっています。聞くところによると、外房の崖下の風が来ない、日だまりに自生しているというのですが、今はないそうです。テンモンドウというのは奈良時代にはあったようで、おそらく中国から朝鮮半島経由で来たのではないかと思います。これは漢方薬、特に口の傷に良いと書いてあるので口内炎のときなどに使用したのだと思います。これを飲み

やすくするために砂糖に漬けたのだらうという説もあります。しかし、何故名前だけが千葉県に残っているのでしょうか。まだこの話は解決していません。人参のテンモンドウ、生姜のテンモンドウ、蓮根のテンモンドウという言葉で地域に残っている野菜のお菓子です。