

■生活の変化と郷土料理の衰退

千葉県調査の依頼が来たとき、私は東京から船橋に越してきた人間なので船橋を選びました。船橋の漁師町の生活を調べることにしたのです。私は漁師町を走りまわっているいろいろなことを調べました。そのお陰で今、非常に重宝しているのですが、それを調べているときに見つけたのが船橋の“おさかなづくしの手鞠歌”。今“食育”が騒がれていますが、それにピッタリの歌です。これは実は高岡良樹さんが作曲してくれました。それを船橋の婦人団体が合唱してCDにしたのですが、穏やかな曲で、歌詞の中には魚の名前が隠れています。少し説明します。

“とんとん隣りのさかなやさん おさかなづくしのお正月 あけて元旦おめでたい”。ここから始まります。鯛から始まるのは誠に良いことですね。“真っ黒まぐろの紋付きで”、ここに黒鮪が入っています。それから“仙台ひらめのお袴で”となりますが、仙台ひらめが何だかわからないです。これは仙台平とひらめを掛けています。仙台平の袴というのは男性の正装のときの袴です。私は父が持っていたのですぐに見つけられました。今は“仙台平の袴”と言っても、若い人はわからないと思います。一番いい袴だから覚えてください。それから“いかにも立派な旦那ぶり”。ここはわかりやすいです。“いかにも”はイカとカニが二重になっています。イカとカニとブリですよ。“なかでもいなせなかながしら”、イナが出てきましたね。“カナガシラ”にシイラが入っています。“朝から年始にくるまえば”、ここは単純です。“ほうぼうさんまのご馳走で”これはホウボウとサンマですね。ホウボウというのは赤い魚です。“お顔は赤い”というのはアカエイのことです。赤いにアカエイが繋がるというのは、魚を知っている人でないとわからないと思います。それから“あゆめばあちこち千鳥あし”。ここはよく入れたと思うのですが、アユがあって、“めば”はメバルです。そしてコチがいるのです。すべて天ぷらの食材です。“千鳥あし”で訛るとアジ。それから“いずれゆっくりあがります”はマスだけ。“今日はこれにてさよりなら”はサヨリがいます。“ますます一かんかし申した”というのはシタビラメのことです。よく探したでしょう。これは漁師が作った歌ではなく、九日市在住の川幡さんという方が作詞をされたのです。船橋町九日市という住宅地です。ここには、画家や詩人、文化人などが多く住んでいました。たぶん川幡さんは文系の方です。それから魚をよく知っている方です。私はこの歌を盛んに宣伝しているのですが、船橋の人はあまり感動しません。

そういう本に関わったお陰で、船橋近辺の郷土料理らしいものが大体わかりました。現在それがどうなっているかというと、ほとんど廃れております。残さなければならぬものはたくさんあると思うのですが、どの地域も、古いものは今の若い人の嗜好に合わないのです。保存食傾向のものが多いですね。要するに、忙しい漁民とか農民は3食手をかけて食事の支度は出来ないから、朝作ったお味噌汁の残りでお昼を簡単に食べるわけです。お新香や佃煮を食べ、全然料理しません。商家も同じでした。ですから今の人のニーズにはなかなか合わないと思います。その中で唯一人気があるのが、太巻きずしですね。