

(1998年夏号) 札幌八行 ～とうきび物語り～

さびしいと云ったら良いのか、嬉しいと云ったら良いのか、少々複雑な気持だが“食べ物”が季節を教えてくれる時代ではなくなった”というのは、まぎれもない事実だ。

昔でいえば、雪どけは浜にニシンを呼び込んだし、札幌祭りにはサクランボが良く似合った。海水浴シーズンは水蜜桃がなければ始まらないし、秋の気配はトウキビの焼ける匂いから感じ取られた。晩秋は軒にスダレのように吊るされた大根によって知り、八百屋にミカン箱が重ねられると正月はもうすぐそこまで来ていた。一季節はいつも食べ物と一緒にあった。

でも今は、冷凍方法やら真空パックやら温室栽培やらと加工保存の技術が進化して、年中季節と関係なく何でも揃っている。便利でいてちよっぴり寂しいのは、季節が食べ物と関わりがなくなったからだ。

十二月。冬至にカボチャを食べる習慣があったのを若い人達は知っているだろうか。「冬至にカボチャを食べると中風にかゝらない」つまり脳充血に効果があるというのがこの習慣が生まれた理由なのだそうだ。真偽のほどはもちろん分らない。でもかつては冬至の日まで、カボチャを長持ちさせるために、どの家庭でも日当りの良い窓辺などに何個もカボチャを干していたものだ。この大ぶりの野菜は妙にクサレが早く、どんなに丁寧に保存していても冬至の頃になるとかなり傷んでしまう。その傷んだ部分を除いて、お汁粉などに入れて食べるのだが、どうしてもいくらかは傷んだ部分が残ってしまって、妙な味が舌に残る。くさりかけたカボチャ入りの汁粉など、若い人は吐き出すだけで、後は見向きもしないだろう。今なら私だってお断わりかもしれない。

それでいて、あの変な味の汁粉は忘れられない。往時の郷愁のようなものだからだ。

カボチャは秋のもの。でも今スーパーに行けば一年中売っている。聞けば、今頃のそれは外国産、南半球で収穫され輸入されたものなのだという。冬至の頃には、それに見合った収穫期のものが店頭には並ぶのだろうか。くさりかえた味のものは逆に故意に作らなければ賞味(?)できないのかもしれない。

札幌八行(さっぽろはちぎょう)という名のトウキビがあった。というよりも、かつてはこのトウキビしか私たちのまわりにはなかった。

トウキビは米と同じようにウルチとモチとがある。札幌八行はウルチのキビである。

明治四十年、歌人石川啄木が札幌に下宿していた折に詠んだといわれている一首

しんとして幅廣き街の
秋の夜の
玉蜀黍の焼くるにほひよ

これは多分この札幌八行を焼いた匂いだったのだろう。八行とは粒が八列になっていることからつけられた名。明治の初め、開拓使がアメリカから輸入し、札幌の農家が苦労して地味にあった品種に改良していったのが札幌八行だ。開拓使は実が食用になるばかりなく、葉や茎が馬などのエサにさることから大いに作付けを奨励したせいで玉蜀黍栽培は全道に拡がり、北海道の代表的作物の一つとなった。

今私達が店頭で買ったり、大通り公園で食べたりしているのは、モチキビ系。ウルチ系のは手に入らない。正直なところ味は今のの方がずっと上だ。甘さもある。固さもモチ系がずっと歯になじむ。

札幌八行は固いキビだった。味もパサパサしていた。しかし、焼くのとゆでるので比べてみると、焼いた味は八行がずっと上なのではないかなと思う。

戦中から戦後十年近く、日本は極端な食糧不足だった。餓死する人さえいたのだから。札幌市民も食糧の自給を迫られた。家庭菜園が普及した。近郊に土地を借りて畝を作る人もいた。が、借りる土地の無い人の方が多い。そこで皆がはじめたのが、自分の家の前の道路を畝に変えることだった。幸い舗装道路は普及していなかった。車も無かった。道の真中を人が歩ける程度だけ残して、両側から耕して畝に変えた。大根や人参、トウキビなど、自家の人糞を肥料にして植えた。道路を勝手に耕しても、お役所は何も云わなかった。

道路に作った札幌八行は冬の大切な食糧だった。札幌八行は乾燥させるとガチガチに固くなる。それを石ウスで二・三粒ずつゆっくりとひきながら粉にする。父や母や少し年長の子ども達の夜なべ仕事の一つがこれだった。札幌八行の粉をカユにして食べた。

その頃私は札幌の住宅地域山鼻に住んでいて隣家は石材店だった。当時はお墓を建てる人も少なく、石材店ではもっぱらこの石のひきうすを製作していた。これが大繁盛だった。だからどの家でも私のところと同様のことをしていたのだろう。ともあれトウキビのおかげで、私は餓死をまぬがれたと云って良いのかもしれない。

ところで、大通公園のトウキビ売りは今ではすっかり全国に知れわたっているが、この焼きトウキビを札幌で最初に売り始めたのは、平岸の農家重延久太郎さんの妻テルさんだという。時は明治二十五年頃というから、札幌のトウキビ売りはすでに百年余の歴史を持っていることになる。

石川啄木が匂いをかいた玉蜀黍は路上で売られていたものか、それとも家庭内で焼いていたものなのかはわからないが、少なくとも啄木が札幌に来た頃には、路上で焼きキビの販売が行なわれていた事は間違いない。

トウキビは程よい実が入った時期に、それももぎたてのものが旨い。もいってから時間が経過するとすぐに糖度が下がり、味が落ちてしまう。さらに収穫期間に限度がある。札幌八行はせいぜい十月はじめ頃までは食べられるが、それが過ぎると、すっかり堅く実が入ってしまい、馬の飼料にするか、粉末にするかしか利用方法がなくなる。従って街なかでの焼きキビも翌年までおあずけというわけだ。一トウキビ売りの店仕舞が、いわば秋の店仕舞であり、札幌は、あの匂いの消えるのと一緒に本格的な冬支度に入ったのだった。

札幌八行は消えたが季節とかゝわりなくトウキビは残っている。今のトウキビはおいしいけれど、季節を食べている感じにはちよっととぼしい。でも、トウキビは札幌の味だと今も思っている。