

かた  
渦

がた  
語

り — (一) —

文・小西 一三  
絵・小西 由紀子

「豊かな渦の思い出」

今回は、自性院の近くに住んでおられる三人の女性に集まっていたいただき、ご住職のご母堂様と一緒に、それぞれの思い出を語っていただきました。四人はいずれも明治、大正の生まれ。昔の渦の様子について、鮮明な記憶をお持ちです。

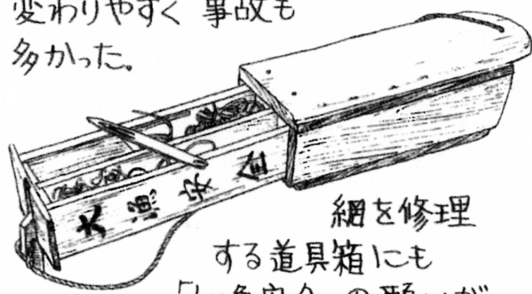
子どもの頃の遊びと手伝い

「私ら子どもの頃は、渦の水も本当にきれいなもんだ。夏は水泳。キュウリを半分かじっては遠くに投げ、競争しながら泳いで拾ったもんだ。」

「そう、それとシジミ採り。小学校の四、五年になると、男も女も毎日のように行った。ひざ位の深さでも、大きな

網を修理  
する道具箱にも  
「大漁安全」の願いが...

渦の天気は一瞬にして  
変わりやすく 事故も  
多かった。



シジミが一面に敷かざるようにあつたな。両手で拾ってはカゴやタライに入れ、一時間もあれば二升は楽だった。」

「んだんだ。あれは遊びのような、手伝いのようなもんだ。家で食べるし、売りもした。一升二銭位だったかな。今は、あんな大きなシジミ、見ることもねえ。」

「鴨貝焼きの準備で、鴨を骨ごとナタでたたくのも子どもの仕事だった。」

思い出に残る  
渦の味

「ウナギのカレーライスだな。渦のウナギは腕のように太くて脂ものっていた。

焼いてから干したものを、肉の代わりに使ってたな。...

「グジの寿し。大きなグジを漬けたものは本当にふくらしてな。まるで餅のようだった。今は、あんな大きなグジはほとんど穫れなくなったものな。」

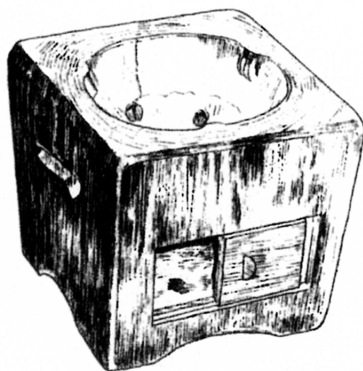
「あの大きなグジを焼いて、大根おろしで食べるのもおいしかった。」

「秋の白目だな。味噌で漬けたり、塩とコヌカで漬けたり。焼けば脂がジュツと出てきてな。」

「小鯛が忘れられねな。大きな鯛は値が張るども、あれは一升で十銭ほど。塩で蒸したり、串に刺して焼いたり。なんぼでも食べられるし、尾っぽがピンと張って、きれいなもんだったな。」

その他、サヨリ、シヨウブ（サヨリの子）の焼き干しの味など、渦にまつわる思い出はつきませんでした。

「伝えたいこと」、「残しておきたいこと」、「珍しいもの」がございましたら、お寺までご連絡ください。この欄で紹介してまいります。



さまざまな貝焼きに  
使われたであろうキャフロ。