

フィールド風

(現場)からの風

宮田守男

今日は10(テン)24(ニヨ)で「天女の目」。白馬在住で50年以上語り続けた故・長谷川寿男先生から習った謡曲「羽衣」が懐かしくなる。

春の朝、三保の松原に住む漁師が、松の枝に掛かった美しい衣を見つめます。家に持ち帰ろうとすると、天女が現れて、その羽衣を返してほしいと頼みます。「それがないと、天女に帰れない」と悲しむ天女の姿に心を動かされ、天女の舞を見せてもらう代わりに、衣を返す物語、自分の声のリズムと響きによって雅やかに舞っている姿が見えるように謡えなかった想いがある。

10月中旬、大北地域の市町村を退職したメンバーで「清津峡溪谷トンネルと新潟名物へぎそば」の旅に参加する。清津峡は6月に続き2回目の訪問で、紅葉風景を期待したが紅葉を楽しむ事ができなかった。小雨の中だが家族連れの方々は、子供たちに日本の歴史を学ばせようと多数の国内外のお客様でにぎわっていた。

歴史を語る郷土料理の必要性を痛感する

昼食はへぎそばを考案し、皇室に5回献上した名店小嶋屋総本店。「へぎそば」は、杉などの木を薄く剥いた板で作られた四角い器に、布海苔という海藻をつなぎに使ったそばを、一口大に丸めて盛り付けた新潟県魚沼地方発祥の郷土料理だ。

入口資料コーナーには、十日町市・笹山遺跡から出土した火焔型土器のレプリカを展示。縄文時代の人々はすでに布の着物を着て、その原料はイラクサなどの植物繊維。現代の布地のように織って使われ、布海苔は糸に張りを持たせるための糊付けに用いられ、へぎに盛られた一口ごとに八の字に盛り付けられたそばの流れるような曲線が火焔型土器の渦巻き文様を想像させてしまう。

縄文文化・織物文化が育まれた十日町の、そば打ちに精進してきたそば屋ならではの美しい意匠だ。店内の部屋ごとに異なるへぎそばをイメージした布海苔を練り込んだ土壁は店内が大勢のお客様で混雑し見学できなかったが、総本店オリジナル日本酒「へぎ酒」は食事会を盛り上げ、ゆであがりのおいしいへぎそばを堪能できた思い出に残る旅だった。

車窓から見える飯山・千曲川河川敷のセイダカラワダチソウの大群落が続く景観が心配になる



信州地域社会フォーラム会員・白馬村森上