

# 風薫る白い花の香かな

撮影取材で出会った探訪記

## 第2話

尾道市文化財保護委員 写真家  
尾道ユネスコ協会事務局長 村上宏治

昭和三十年〜四十年、「黄色いダイヤ」と言われたミカン

しまなみ海道、尾道から今治に向かう道中、春も過ぎ、日溜まりの暖かさに少し汗ばむ頃、GWの過ぎた頃でしょうか。尾道から因島大橋を渡る頃には、ミカンの花の香りでしょうか、走る車の窓を開け、思わず深呼吸をしたくなるその香り。そして夏が過ぎ、秋を迎えた晩秋の島の景色は、黄色く色づくミカンの果実が、たわわに実る段々畑の、のり面へと変わります。その光景に私は、歳を取ると共に鮮烈に思い出す光景があります。

### 尾道向島は津部田でミカンの収穫と、家族団らん

昭和三十年の終わり頃だったでしょうか、秋になるとミカン畑に親族一同が集まり、総出でミカンの収穫。昼ご飯は、ミカンの木々の間の空間にムシロを敷き、家族は九人、親戚が六人の一五人程が、二つに分かれて食事となります。毎日のその献立に変わりはありません。梅干しの塩と酸味のきいた握り飯に、卵焼きと煮しめ。老



いも若きも、また幼子もその輪に入つての食事。「じいちゃんに、これ持つていつてあげんさい」。ミカン畑で車座になつての昼ご飯。母が支度した握り飯を食べるにも、暗黙の順番がありました。当時三世代同居は普通のこと。食事と共に賑やかな雑談が始まり、やがて父親が天秤棒を肩に担いで「もうひと頑張りじゃけえ」と動き出すと天秤棒の前と後ろのカゴにズッシリと入ったミカンを担ぎ、器用に上下に揺らしながら、あの細い急なりの面を降りていきます。それが始まると、一同は昼の片づけと収穫の作業再開。

「この木の、この枝の実は（収穫はまだ早いけん）。急な斜面に等間隔に植えられたミカンの木



▲ミカン鍋(手前にミカン入りの鶏肉のツミレ)  
◀芋うどん



▲昭和30年代中頃の柑橘畑の様子。(因島)

それが読み通り、本当だったかどうか私には知る術はありませんが、その木のミカンを使って、十二月の二十七日だったか二十八日、餅をつくのはこの日じやないどダメだと言つて【ミカン餅】をつきました。餅米にミカンをそのまま入れて蒸上げる。父が石臼の餅米を杵で二気に練る。母の合い取りでつきあがった餅は、ばあちゃんが切り、皆が板の上で、粉まみれになって、丸く餅の形にする。さしずめ借り物競争のように手早く丸餅の形になっていきます。出来の良いミカン餅がつきあがると、子どもたちは触れないで、父と母が鏡餅をつくり、特別な板に置き、御幣を添えて神棚にお供えて新年に備えました。



ミカン餅

餅もつきあがり、心静かに新年を迎えます。年が明けると、収穫を手伝った人達が家に集まり宴会が始まります。その献立は毎年変わらず【ミカン鍋】でした。鶏肉のミンチに、塩コショウ、そしてミカンの果汁と皮を刻んで入れて練つて作つた鶏肉のツミレは、ミカンの香りで老鶏の匂いは消され、ミカン餅はいくつ食べても胸やけはしなかつた記憶があります。鍋の中には小玉のミカンが浮かんでいます。食べ頃になると、鍋のミカンは小皿に移され、冷めた頃に口直しで食べます。そして、仕上げは、芋うどんなのです。サツマイモを輪切りにし天日干ししたもの粉を挽いて、うどん

を作ります。またもやじいちゃんのお癖が出ます。「おみやダヤーガク(大学)行けーよ」と、「わしらあ〜のお〜、この体は、サツマイモでできとるけん」と豪語します。いつものように本当か妄想か解らない武勇伝と、幼い頃の思い出話。みんな適度に相槌しては、別話で盛り上がる。気が付けば、じいちゃんは酒に酔つたのでしよう。穏やかな顔で横になつて寝ています。父が言います。「じいさん寝たぞ、何か毛布でも掛けてやってくれんかのお〜」これがいつもの流れ。新年は、このいつもの流れの宴会と、いつものミカン鍋。それが何故か心地よく当たり前の新年でした。

この「ミカン餅」と「ミカン鍋」と「芋うどん」を知る人は本当に少ないと思います。それはもしかして、私の住む向島の津部田地区だけだったのかもしれない。大切にしたい、あの日、あの時の、あの食事……食事つて大切なですね。私の郷土料理。それぞれの家に伝わる郷土料理。今一度復刻したいミカン鍋・ミカン餅に芋うどん。ミカンの花の香りが島を包むとき、思い出の、あの日の、父や母よりも歳を取つた自分、じいちゃんと同じ歳になつて自分の気が付き、その時の、それぞれの気持ちをやつと理解できるようになつた気がしています。