



# 風薫る白い花の香かな

撮影取材で出会った探訪記

第12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

一〇年程前、晩秋の頃になると、風景の撮影取材で関東・甲信越エリアへと、アシスタントと共に車で移動します。東名高速の静岡県三ヶ日インター付近を走ると、目に飛び込んでくるのが、たわわに実った黄色く色づいたミカン畑の景色が広がります。その光景を見ると思い出すのが、毎年五月になると、私の故郷の島では、柑橘の花達の香りが風に乗って島を包み込みます。その香り漂うその頃は、肌寒さも和らぎ、日溜まりに佇むと上着を一枚脱ぎたくなるような陽気で、気が付けば大きく深呼吸しています。そんな風情ある体験から、私がまだ九歳の頃に手伝っていたミカンの収穫の記憶が、単調な高速道路の運転中、やたら懐かしい思い出として蘇ります。

**ミカン畑での一家団らん。  
家族親戚が集まる餅つきで  
ミカンを入れた「ミカン餅」**

ミカン畑での昼ご飯。母が支度した握り飯を食べるにも順番がありました。当時、三世代同居は

## 「ミカン鍋」と、その由来

ミカン餅の次は、「ミカン鍋」。土鍋に出汁を入れ、その時々野菜と、小魚や老鶏の鳥ミンチを、塩コショウとミカンの皮と果汁を少し入れて練り上げてツミレにします。小ぶりのミカンも浮かせます。そしてそこに仕上げの雑炊の時には、ミカン餅を入れます。そのミカン鍋がまた絶品と、そんな話をよくアシスタントの彼に話すのが私の口癖でした。

もう時代が違うのか、育った環境が違うからなのか、全くイメージできないようでした。ミカン餅やミカン鍋の事を伝えると、やはり多くの方が知らないと言われます。私が食していたのは何だったのか・・・私の家だけのことだったのかと気にもなり、様々な資料を調べていました。

明治の文書に観たことがあるという手掛かりを頼りに、調べに向かったのが、紀州は有田市の下津町より蕪坂を下り、宮原を経、有田川を渡り、糸我へ着き、糸我峠より湯浅へと通じる道中、下津と糸我で九二歳と八五歳の高

齢者のお二方が、橋本神社へ年の瀬のお参りをした後に、「ミカン餅をついて、鏡餅にしたものを奉納したものですよ」と教えてくれました。

ミカン鍋についてお尋ねすると、餅も鍋も両方とも昔、小豆島の人が湯浅に醤油を買いに来た時、瀬戸内の島の人の食べ方だと教えてくれた気がする。今ももう餅も鍋もなくなりましたが、昭和三十年ごろまでは、正月にはよく食べていたと。そこまでが、やっとたどり着いたお話でした。

橋本神社と言えば、田道間守をお祀りする橋発祥の地だったな〜と思いつつ。そういえば、冬休みの宿題で、鏡餅の絵をかいて学校に持って行ったとき、皆は白い餅なのに、私とミカン農家の友達の子の二人は黄色い餅の絵でした。良くみんなに笑われたものでした。

今年の年の瀬、ミカン餅で鏡餅を作り神棚にお供えし、ミカン鍋を食べて新年を迎えてみようかと思うのです。鏡餅は神様がお座りになる場所だともいいます。

珍しくありませんでした。家族は九人。十一月になると親戚も集まり、ミカンの取り入れを十五人くらいで一斉に始めます。「この木のこの枝はまだ早いけんの」。急な斜面に等間隔に植えられたミカンの木は、日当たりによって収穫の時期が違うのです。一本の木ですら枝によって違う。その見極めは祖父の役目だった記憶があります。

の幾つかは、年の瀬に「ミカン餅」にしました。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、杵で一気に練る。母の合い取りで、つきあがった餅は祖母が手で切り、皆が板の上で粉まみれになって丸く餅の形にしました。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、祖母が鏡餅をつくり、特別な板に置きます。御幣を添えて神棚にお供えして新年に備えるのです。



【ミカン餅】



【ミカン鍋】ミカンを皮ごと湯がいて、野菜やお肉、魚介など鍋の食材との相性が良く、鶏肉のツミレには、細かく刻んだミカンの皮が入り、サッパリした風味が特徴です。雑炊代わりに入れるミカン餅は、子どもにとってはデザート感覚でした。

フルーツひろしまに寄稿して2年。振り返り今思う事は、ブランド品としての柑橘、健康食品として、美容食品として、嗜好品として食べる柑橘と様々ですが、想い出と共に食べる柑橘。歴史背景と言えれば堅苦しくなりますが、古来よりの日本の習慣としての柑橘もまた味わい深いのではと



思う事が多くなりました。先人たちのブランドの構築の労苦を思いつつ、今回をもって、連載の筆を置きますが、柑橘を訪ねる探訪記は綴り続けたいと思っています。