

## 遠花火

成田チセ

三猿を真似て悟りを会得する  
寄り添えば年輪傷を忘れさせ  
一日の安らぎ枕だけが知る  
遠花火忘れかけてた胸こがす  
生きている証ときめき捨てられぬ

## 宵待草

小山内トモ子

子がなくて母になれないカーネーション  
誰を待つ宵待草のはかなさよ  
梅熟し捨うそばから又落ちる  
風鈴の眠りを誘う昼下り  
遠い日の母の面影カスミ草

## 蛍

竹内恭子

ゲートボール老 益々元気なり  
捨てるゴミ拾う身になり持ち帰える  
夏の夜は蛍ネオンに夕涼み  
夕暮れに稲葉公害事故予感  
夏休み生活乱れ要注意

## 老の耳

田中みよ

病弱の一人淋しく時計見る  
老の耳悪く聞えさアー大変  
朝露に紫陽花の色あざやかに  
老の耳悪くて聞え良くて聞えず  
岩風呂で汗をかきかきビール飲む

## 盆おどり

今  
ミ  
サ

八十路坂亡き母恋し我独り

盆おどり月が家まで着いてくる

亡き母に今朝も手向の花を折る

宵待草何を待つやら夜に咲く

あじさいのうす紫が気にかかる

## 恋ごころ

桑田千代

出稼や 古女房に 恋ごころ

子育ては 軌道はずれの 追いかけっこ

遠い日の恋する乙女は メロドラマ

## 俳句

沢田政孝

蜻蛉釣る糸が流れる秋晴る

稲運ぶ小舟に月の登りけり

征く日待ち稲扱く兄の肩広し

街を行く人それぞれの夜寒かな

木の葉散る音の淋しき月夜かな

秋元惣之進

昭和拾七年 畏敬の友 沢田薫さんから俳誌「鳴子  
創刊号」を発行するから入会しないかと言われて入会  
した時の作品です。私が満拾六歳の時でした。

## （俳誌鳴子より）

風呂の戸に せまりて谷の おぼろ月

炎天や 南方の兵 偲ばるる

歩哨兵 しばらく月を 眺めけり

秋晴れや 勤勞奉仕の 旗立ちぬ

馬屋より鼻息聞こゆ 寒さかな



# 女の城

## 櫛引 八千代

女にも持ちたいと思う城がある。  
戦国武士も戦場で手柄をたて、一界の武将から一国一城の主にと夢を持った時代があった。

戦乱の世ならずとも現代に於ても城を持ちたいが為、悪に手を染めるものも少なくない、小さくてもよい自分の城を持ちたいと念ずるのは、男の世界だけではないのである。

先頃テレビで、戦国時代女性は自主性をもって生きていた、と作家「永井路子」は語る。男達がいっつも戦場に出て家を守って子供を、育てているのは女、しかも、今の時代のように少子化の世ではなく、子を沢山産んで育てた時代を生きていたのです。だがそんな女性の生き方とは少し違う形の女性の生き方が、今起っているという。

すなわち「マンション」という城である。一般的には、男性が家族を持って郊外に「マンション」を買い求めるところ、女性は自分にとって、都合のよいスペースで通勤に楽な「マンション」を選ぶという。女性は結婚する、しないにかかわらず自分の資産を持ち、老後の不安に備えるというものだそう。

れて流したものです。

そして組板にきざみ込む音でさえ、悲しい時は悲しい音で、嬉しい時、楽しい時はリズムカルに女達はものをきざむ、まさしく「流し」は女の城なのです。

また母親が流しで煮炊きをしている姿があれば子供達にも安心感を与えるというものです。

男達は流しに入っても子供達は晩のおかずが気になり母親の調理しているものを味見して自然に母親から娘へと「おふくろ」の味が受け継がれてゆくのです。

私も母親から受け継いだものがある、漬物などは特にそうです。実家の味付けで育った舌はそう忘れるものではない、歳を重ねれば重ねるほどその味は恋しくなるものです。

女性は嫁げば姑の意見にしたがい、やがて、自分の子供に嫁を迎えれば又、その嫁との確執にとられる三百六十五日円満という訳にはいかない、みんな耐えて生きています。

そんなややこしい、しがらみから抜けたいと思うこともしばしばある、そういう女達から見れば今起っている三十年代独身女性、結婚しない訳がわかるような気がしないでもない。やはり自分だけの城がほしい。

しがらみを断ちたい女の糸切り葉

言い勝って心の隅に五分の傷

まっとうに生きた十指を陽にかざす

今女性に「マンション」が売れている事情の背景には、三十年代独身女性の激増、そして今では、女性も経済社会の歯車の一員となっていることから、せっかく稼いでいくお金を洋服や、宝飾品につきこむよりも将来のライフスタイルを構築しておこうという考えからだという。

では戦前、戦後を生き抜いてきた女性達はどういうと、自分が自由に使える金を得ることもままならず、やはり男社会の中で男尊女卑の枠から抜けられない時代を過してきた。

娘時代は親に逆らえず、嫁してはその家のしきたり、嫁姑の確執にとらわれつづけ、女の居場所なんてものはなかったのである。

そんな中で少し自由に出来るところは「厨」であった。私が三十数年前嫁いだころは「めんじゃ」と言い、それから「流し」に変わって現在もこの言葉をつかっている。

流しという所には男達があまり用がない、どこになにかあるか、わからないほど普通の男であれば無感心なのである。

女達は水仕事をしながら涙をふき、くやしいことも冷たい水にふ

### 津軽弁

### 村の笑い話



#### 勘 違 い

村人の噂によると、「坂下のオド、ヘンキで赤く、大きく、風船のようにふくらんでいる」という。

しかし、何故か、村の女達はオドに好意を寄せ、熱い視線をおくっていた。

そのオドが、村の銭湯で背中をこすっていたとき、強い近視の三吉が入ってきた。

三吉は、オドのそれが洗桶に見えたのだろう、いきなりギョッとつかみひっぱった。

「イデデア……ソレ、ワサ、ツデラモンダネ」オドは叫んだ。

三吉は、びっくりして手を引っ込め、  
「アラ、アラ、迷惑シタジャ、洗桶だと思ったきや、ワラシの頭だなあ」

(村)



# 昔の農家の食生活

## 秋 元 惣之進

人が生存するには「食」が一番大切で有ると思う。毎日毎日、三度、喰べなければならぬ食生活だが、副食にも多種多様が有り、何時の世も主婦は「お数ず」に悩み、気を使い大変で有るが「お数ず」も時代と共に変わってくるが、米、魚、野菜が変わる居るのでは無く、昔の大地主の家と農家では食事も雲泥の差であったと思う。

子供の頃に明治生れの人から聞いた農家の食生活について記憶をたどり綴って見たいと思う。

往昔の和尚様は長髪は禁じられ、妻帯せず肉類は勿論、魚貝類も絶対に喰べなかつたと言う。和尚様の喰べる副食は主に豆腐、湯葉、麩、海藻類、野菜類、山野草の植物性の物だけだったと言う。

又、動物性の肉類は一切禁じたと言うが、和尚様が妻を娶取り、肉類や魚介類を喰べると世間から生臭坊主と陰口を言われ笑われた。

戦前迄は葬式が有ったり、法事があつても精進料理で和尚様

通だった。と村人に言い伝えたので村人も次第に肉料理も普及して来た。豚肉は昭和に入ってから喰べたと言うが、肉食を喰べても口を揺しいで浄めると罰が当たらないと頑固な老人も迷信を次第に忘れ、兎や鶏は勿論、四ツ足の獣の肉でも自然に喰べる様になったが、昔は牛乳を飲むのも嫌つたと言うが牛の乳を呑むと四ツ足の子や動作が鈍ると敬遠されたが、医者が病人や身体弱い子供達に勧め栄養を取らせたが乳臭いと云つて好まなかつたが、病人は仕方なしに飲んだと言う。

昔は北海道や西海岸でも鯨が盛んに穫れ大豊漁だったと言う、漁期は三月から四月頃が最盛期で海が黒くなる程に群れて居つたと言うが、値段も捨値同様だったから何処の家でも鯨を沢山買つて、塩漬や米糖漬切り込みにした。又、農家では値段が安く栄養が有り、美味しい身欠鯨を沢山買つて田植や農家の休日には一番のご馳走で、身欠鯨を焼いて生味噌を付けて「サー一杯と酒を出すと最高のご馳走だった。」

私が子供の頃、隣家の須崎さんの家に遊びに行つたら、須崎さんの親爺が私の家では身欠鯨をかます詰で買ったと言ひ、藁で拵らいた「タワシ」で身欠鯨を「ゴスゴス」こしつて居つたので、良く見ると身欠鯨に蠅の蛆が所々に動いていたので「蛆では無いか」と聞くと、親爺は身欠鯨は美味しいので蠅が喰べに来て卵を下ろして蛆になって居るのだと言うて、又、藁の「タワシ」で「ゴスゴス」こしつて蛆を落して居つた。私は

は勿論、忌中に當つて居ると言ひ、家族は肉類や魚貝類は喪に服して居ると言ひ、四十九日間は精進料理で口や身体を浄め散髪もせず風呂にも入らず謹んだ其の仏教の影響か、昔の人々は肉食を嫌い、四ツ足（獣）の肉を喰べると罰が当たるとか、又、口が曲がるとかの迷信に走つた。獣の肉を食つた人は七日間は忌に服し、一週間は水で口を漱して浄めなければいけないと信じ、又、世間からも後指を差された。四ツ足の肉を囲炉裏で煮ると罰が当たると信じ、どうしても喰べたい時は屋外で煮て喰べた。

特に女性は四ツ足を喰べると四ツ足の子供が生まれるから絶対に禁じられた。又、兎を喰べると「ミツクツ」兎唇上唇に小さな亀裂のある口の子供が生れるなど忌み嫌い迷信に走り肉食を恐れ、鶏は勿論で鶏卵も忌み嫌られて喰べなかつた婦女子も多々あつたと言う。

又、仏教の影響からか、お年寄りが肉を好まなかつたから肉料理は普及しなかつたが、明治、大正時代に軍隊に入った人が軍隊では将校は勿論、兵士でも普段から肉料理を喰べるのが普

子供ながらに汚ない（不衛生）とつくづく感じた。

熱いご飯に「筋子」と言うが熱いご飯に鯨の「切り込み」も格別な味で食欲を増し。又、「ジユウジユウ」と焼けた脂肪の「のり切つた」生鯨に醤油をかけて喰べるのも格別な味で「アトハタリ」をする。

農家が喰べる魚は一般的に格安値の鰯である。鰯は魚類の内でも一番安値で焼いてもよし、煮てもよし、栄養が豊富だと言う。昔は西海岸地方でも鰯が沢山穫れたそうだが、余り多く穫れたので焼干しや煮干しにしたと言うが煮干しや焼干しはお汁の味出しにしたが、其れでも余るので鰯粕を肥料にしたと言う話も聞いた事がある。

「鱒」は何んと言うても秋田県で穫れたと言うが、鱒は鱒が無い魚で珍らしがられた。昔は西海岸地方でも豊漁が続き多く穫れたと言う。鱒は一般の人々に好まれ味噌を付けて焼くのもよし、寿司漬もよし、米糠漬、塩漬、鱒のカヤキ鍋も美味しい。又、鱒の「ブリ」卵は醤油で煮て口に入れて齧ると「ブリブリ」鳴つて味が出るので大人も子供も止められない。

鱒は脇野沢で穫れたと言う。昔の旧正月には嘉瀬の十文字に詰の市が出来て大賑わいだった。魚屋では固めた雪の上に鱒が山の如く積まれ、村人達が魚屋から鱒を買い、鱒の首に縄を付け雪の上を「ズルズル」引きながら家路に行く姿はさすが旧正



月だなーと思ひ微笑ましく感じる。

鱈は刺身、焼肴、鱈の子合「ジャッパ汁」と捨てる所が無く最高の味だ。鱈の「タジッ白子」に熱いお湯をかけて半熟に煮たのを醤油をかけて喰べるのも格別に美味しく止められない。鱈の干したのを嘉瀬では「干鱈」と言うが農繁期に「シダラ」を叩いて醤油を付けて喰べるのも美味しかった。又、干し「カスベ」アカエイも同様だった。

この様に綴ると如何にも農家は毎日、朝から魚を喰べて居る様に思うが魚が豊漁であっても農家は捨値の時に買ひ貯蔵に努め、塩漬、米糠漬、干魚にしたが、其れも農繁期と正月、お盆にだけ喰べ普段は島や土手に生えて居る露や野菜類、山野草だけ喰べて暮し、日常生活では魚類は一切喰べず窮乏生活に耐え、現金収入の無い農家は一銭でも支出を押えて耐えた。大地主階級は百姓と胡麻油は絞れば搾る程、出ると言い年貢米は待った無しに無理に取られた。農家は其の日、其の日の暮らして今日も明日も「質素儉約」耐乏生活で反面、大地主階級は豪華な生活に耽けて居った。

昔は機械が無かったので春先から朝星と共に起き、鋤を担いで島に行き鋤で一畝、一畝、島の固い土を耕起し、耕起した固い土を槌で碎き、鋤で「畝」を拵らい、下肥を運んで畝に入れ、又、覆土をして野菜の種を蒔いたが数日、過ぐすと雑草が生えるので草取りを数回程取り、蒔いた野菜が発芽すると、又、畝

は粘りが有り味も最高である。又、田堰や溜池には鮠、鮒、蝦（海老）などが棲息して居ったので日常の農家の人々は雑魚を捕り、喰べて貴重な「タンパク源」として補給した。

冬の保存食は大根や大根の干葉（大根の葉っぱ方言）を翌年迄、軒下に陰干しに乾かして煮て喰べた。又、冬の喰べる漬物は千本漬、タカナ、茄子、タイナ、干し大根も米糠漬にして一年分を漬けて春、夏、秋、冬と四季を通して喰べたが千本漬けや「タカナ」白菜漬、ダイナ其の他の野菜類を四斗樽や六斗樽に漬けたが、真冬の頃になると熟れて其の上に氷が掛り氷を取り除いて喰べると歯ざわりが良く美味しかった。

昭和初期迄の農家は艱難辛苦の道をたどり、粗食、粗衣に耐えて生きる為に明日の「幸」を願ひ、子孫繁栄を夢見て悲惨な生活に耐え、細々と暮し生きのびて来た。

現代の豊かな飽食、暖衣、住、ありあまる物の中に埋って居る現代、昭和初期迄とは比較にならない格段の差があると思う。

に覆土をする。

其の間に虫取りを数回程するが野菜が次第に成長し、一人前になると一株、一株穫り家迄、背負って運び川や池で綺麗に水洗いして樽に入れ塩で漬ける。全ったく面倒で手数が掛かる。其れも主婦や嫁が稲作の合間を見ての仕事である。

島から帰る頃には日が「とっぷり」暮れてお月様を拜んで帰るが、家に着くと子供達が泣いて帰りを待って居る。

藩制時から昭和前期迄の農家の人々は田圃の重労働の時でも昼にだけ「たまに」安値な鱈や塩鱈の魚切れを「一切れ」と、野菜の漬物を持って行き喰べるのが普通であった。

農家の日常の早春に喰べるご飯の「お数」は川端に生いて居る「芹」シノベ、露の茎、露、昨年秋に漬けた茄子漬、タカナ、ダイナ、大根の千本漬、米糠漬の干し大根、其の他であった。夏は露、米糠漬の露、茄子漬、茄子焼き、茄子のおつゆ（汁）、カガメ、山から採って来たミズ（ウワバミ草）、ゼンマイ、ゴミ、蕨、其の他色々な山野菜を調理して喰べた。

秋には白菜や大根、タカナ、蕪漬、人参、ダイナ、食用菊、大根の鱈など料理して煮たり「合物」などをして喰べた。

又、昔は春先から秋迄の間に田堰や溜池に田螺が群棲息して居ったので田螺を拾い味噌で煮て喰べたりしたが田螺の味噌煮

## 津軽弁 村の笑い話

### 洋式トイレ

村の老人クラブが、温泉へ慰安旅行にかけた。金九郎の婆サマも、ガサエビのごとく腰を曲げながら初参加した。温泉に着き、トイレに入ると、今流行の洋式であった。常日頃、和式でしゃがんで用事を終える婆サマには初めての洋式だった。

婆サマはしゃがんでやるものと思ひ、「よいしょ」と便座に立ちのぼり、そこにしゃがんで用を済ませた。

夕方、婆サマが帰宅したので、金九郎は「婆サマ、湯コどうであったば」と聞いた。「湯コだば広くてあづましくあったども、便所が高くて上がるにも大変であった。フタにつかまっても足が滑って、おっかなくてあった。年寄りには、不向きな便所で苦労した」

(村)



特

集

# 続五〇年前 その時 私は



15才の頃の筆者

## 嗚呼輸送船

木村 治 利

### 海防艦「福江」乗組員

昭和十八年六月二十八日、私は十五才のとき海防艦「福江」乗組を命ぜられた。

海防艦「福江」は、船団護衛兼掃海、基地警備艦として、この日、浦賀船塢で竣工、横須賀鎮守府に編入、第四艦隊第二海上護衛隊となった。

日本海軍は開戦以来、華々しい主力の戦闘や戦果に目を奪われ、補給戦を軽視していた。即ち補給戦は第二義的に扱ってきただため、輸送船の多くは沈められ、仏印、中国、台湾、沖縄、南方を結ぶ大動脈は寸断され、食料、燃料、原料不足で生産が落ち、軍民共に飢え、艦も飛行機も動けない状態であった。その意味から、泥縄的戦略で護衛艦をあわてて作ったのが海

い艦で、十分な訓練を積んだ乗組員を持てば、雷撃の回避は比較的容易とされる。

しかし、海防艦の乗組員は少なく、二二〇名程度で予備員は少ない。長期に亘る護衛作戦では、常に全力を發揮できる心身共に健全な乗組員の団結力と相互の信頼感が極めて重要な鍵となる。

戦艦などの大艦は、作戦のため出撃するときは、もちろん命がけであり、戦斗は熾烈である。しかし、常泊地では航空隊や防備隊に守られている。

海防艦のような護衛艦は、四六時中敵潜、敵機の危険に曝される。安全な港に碇泊する二三日を除き常に危険で心の安まる時がない。いつも死と対決する生活、これほど人間の命を磨り減らし、心身を消耗さすものはない。半月ほどで、半病人のようになる。

そのうえ海防艦は小艦で、定員より三割多く乗り組んでいるため、居住性は極めて悪かった。海が時化ると船首で切る波は艦橋、煙突を越え、甲板は波で洗われ、水中を潜って進む状態である。航海中は、船長はほとんど不眠不休で艦橋にいる。航海中は洗濯、入浴はもちろんできない。全員着のみ着のまま、波と汗で服がずぶぬれになっても、着がえることもできない。自然乾燥を待つのみだ。真水は貴重品で、士官でも一日二リットル程度、下士官、兵には毎日の配給はない。港に碇泊中以外は顔も洗えない。

防艦である。開戦当時より終戦まで、各型併せた海防艦数一七一隻である。このうち七七隻が沈没し、半数の三九隻は敵潜水艦の攻撃によって沈没した。

「福江」乗組を命じられてより二年六ヶ月、「福江」が護衛した輸送船は、延四二七隻、そのうち敵の潜水艦や飛行機によって撃沈された船、二一〇隻を数える。全くの地獄繪図であった。五〇年後の今でも、船と運命を共にした乗組員の状況が脳裡に浮んで離れない。

船団護衛の任務にあるからは、護衛艦が撃沈されてはならない。

護衛艦は船団の外側に位置し、攻撃を受け易い立場にあるが、海防艦は、千トン内外、全長約七五米の小型で吃水も浅く、速力こそ二〇ノットと低速であるが、施回圏は小さく、操艦し易い。

海が荒れると、御飯を炊く水が出てしまい、ガリ飯となる。横波を食うと、テーブルの食器はすっ飛んでしまう。やむなく、副食物をバケツに入れて天井より釣り、立ったまま食事をする。船酔いする者は食欲は出ない。まして南方では暑さと心身の消耗で食欲は殆どなくなってしまふ。しかしこうした状態の中でも下士官や古参兵による兵たちへの凄惨な制裁が日夜繰返されているのだ。「掃除の仕方が悪い」「返事が遅い」「ボヤボヤしている」と、何かと文句をつけ、みんなの前に引きづり出し、ビンタ、アゴ、バッテリーと減多打ちするのである。沙婆の人たちに見せるなら、卒倒するであろう。これが軍隊の裏の生活なのである。

この生き地獄が戦争なのだ。逃避も隠遁も退艦も許されない。戦争が続く限り、生命のある限り、生か死かの生命をかけ、戦い続けなければならない。

最近、凶悪な犯罪が多発している。中でも弱者に対するいじめ、殺害である。奈良県月ヶ瀬中学二年の女子生徒（13）の殺害、福岡県春日市小学二年女子児童（8）の殺害、東京、埼玉の通り魔事件など、逮捕された容疑者の自首する動機は、全くの自己中心的で「イライラしていた」「ウッパンを晴らしたい」など衝動的犯行である。

下士官や古参兵が、部下の兵を、「殴る」「蹴る」の暴力行為もこれら容疑者と余りにも酷似している。只、軍隊という「隠れ家」の中だけに犯罪とはならなかった。