

やなぎかけ

上水敬由

古典落語に『青菜』という演目がある。

これを初めて聴いたのがいつのことだったのか、それがラジオだったかテレビだったか、なにしろ昔のことなので定かではない。

子供の頃は、ラジオでもテレビでも演芸番組がよく放送されていたから、おそらくそんな番組のどれかで耳にしたのだろう。

後に漫画家滝田ゆうの作品を読んだときに、噺のスジやオチをとくに知っていたので、それに間違いはあるまい。

ものの本によれば、この演目は柳家小さん一門の得意とするネタだそうだが、そもそも演じた噺家が五代目小さんだったかどうかさえも覚えていない。

どうでもよいことだが、剣道に凝っていたそうで、目に険があったから、小さんは好きではなかった。

ついでに言うと、六代目三遊亭円生も高座でたびたび茶

を啜るのが嫌いだっただ。

ともかく、その『青菜』の中に「柳蔭」という名の酒が出てくる。焼酎の異名だろうと勝手に思い込んでいたが、そうではなく、味醂に焼酎を混ぜて飲みやすくしたものだとう。

別に飲みたいと思っただけではない。

半世紀ほど前に熊本という土地に移って、宴会のたびに焼酎を口にするようになり、自然とそういうものに対してもししい思いを抱くようになっただけのことだ。

熊本に「赤酒」という、その名のとおり赤みを帯びた味醂のようなものがあって、博多のアパートで友人と何も知らずに飲み、あまりの甘さに閉口したことがある。

熊本では、正月にお屠蘇として飲まれている。

それが味醂の代わりに「柳蔭」に利用されてきたのかも知れないが、よくわからない。

そもそも、熊本で「柳蔭」が飲まれていたなどと聞いたこともないのだ。

誤解を避けるために言っておくと、熊本には、そこそこに名の知れた清酒もそろっている。別に熊本の間人が焼酎しか飲まないわけではない。

で、焼酎の話だが。

その頃、飲んでいた焼酎というのは、乙類のいわゆる「球磨焼酎」で、お湯で割っても、ぐっと喉につかえるよう

なクセのある、慣れるまでもなくにも飲みにくい代物だった。いつか、種田山頭火が漂泊の旅の途中で口にしたのも、こんなクセの強い「球磨焼酎」だったかも知れない。

あるいは、江戸時代の焼酎もこんなものだったのだろう。しばらく経つうちに、全国的に販売されていた薩摩のある銘柄の「芋焼酎」が熊本にも出回ってきた。

それがたしかに飲みやすかったので、比べられた結果だろうが、次第に飲み屋でも「球磨焼酎」の影が薄くなってきたのは仕方がなかった。

ただ、よく飲まれるようになったこの「芋焼酎」にも欠点があり、それは飲んだ人間の吐く息が臭くなるということだった。

そばに近寄らなくても、酸性の強い匂いのためにそれと気づくほどだったので、飲んべえの中にはそのことを気にして避ける者もいた。

大量販売を目的として、近隣の酒蔵から桶買いしているという噂もあったから、それが原因だったのかも知れない。

もちろん、本当のところはわからないが。

ところで、鹿児島県の志布志市に漁師をしている義兄がいた。

そこに両親の供をして出向いた際、土地の焼酎を飲まされることがあった。

義兄の仕事柄、夜中に漁に出て明け方近くに帰ってくる。すると、陽の高いうちから毎日のように酒盛りが始まる。

とは言っても、当人らにとっては、ただの食事にすぎない。

肴は、目の前の海から仕入れてきた新鮮なヤツを、刺身や煮物や揚げ物にしてあつらえる。時には、隣町で造っている風味のよい米酢で軽く締めたりもする。

陪食にあずかりながら、これを贅沢と言わずに何と云うのか、などと思ってみたりした。

その際に飲む焼酎は、熊本あたりで口にするものと違って、柔らかな甘みがあつて香りも高く飲みやすい。周囲にイヤな匂いを振りまくようなことは一切ない。

本物の（と言つてよいのかわからないが）「芋焼酎」の味を知つたのはそんな次第だ。

「自分にはよくわからないが、祖父さんが前の年の何月の焼酎がうまかつたとか言つていたから、きつと芋の違いや何かで、出来不出来が焼酎にもあるのだろう」

コップを片手に、義兄がそんな話をしていた。

やがて数年経つうちに、「球磨焼酎」の方でも設備の近代化に取り組む酒蔵が現れて、口当たりがよく飲みやすい製品が出荷されるようになった。

また「芋焼酎」にも、匂いに気を遣わなくてすむ違う銘柄が出回るようになった。

したがって、飲み屋での勢力争いもおのずと拮抗するようになったというわけだ。

球磨川の河口に八代平野が広がっている。

そこに酒造メーカーのわりと大きな工場がある。八代市内の町名がその会社の名前になっているくらい規模だ。

そのメーカーも、最近では、山梨の方でワイン造りをするほど製品の多角化に努めているようだが、当時はいわゆる甲類の焼酎を主に造っていたようだ。

「球磨焼酎」や「芋焼酎」など乙類の焼酎と異なり、いかにもアルコールという感じのカクテルを作るのに向いた焼酎で、今でもあまり好みではない。

三十代の頃に転勤して、三年ほど暮らしているうちに機会はあっただろうとは思いますが、結局口にすることはなかった。

いろいろな地方に行くと、そこかしこの電柱に地酒の看板がよく掛けているのに気づく。

たとえば阿蘇なら、阿蘇谷側と南郷谷側でそれぞれ異なる銘柄（これは清酒だったが）が幅をきかせていたりする。

八代の場合、それが特産の甲類焼酎の銘柄だった。

長崎県の西彼杵半島の突端、佐世保港を発した五島航路の船がすすめていく、そのあたりが母の故郷だ。

今でも従兄弟の家族が実家を守っている。

ここも、両親をクルマに乗せてときおり訪ねた。

その途上、海沿いの道を行くと、見慣れた甲類焼酎の看板が所々で目に入った。

八代から天草諸島、島原半島、大村湾など、さまざまな場所で見かけたように思う。

なんとなく漁師と甲類焼酎の関係が深いように感じていたのはそのせいだ。だが、その従兄弟が甲類焼酎をよく飲んでいたという記憶はない。

従兄弟は、晩年になつて瀬渡しの仕事をしていた。

まじめな質で、もともと腕のよい漁師だったのだろう、釣り人を手ぶらで帰すことはなかったらしく、遠く関東あたりから常連になつて訪れる客も多かったようだ。

あるとき、近所に住む親戚の連中と酒を飲んでいた席で軽い本家争いのような話になった。

母から経緯を聞いていたので、従兄弟の方に肩入れをしたために、相手の男から嫌われてしまった。

余計なお世話で、よせばよかったのだが、どうも生まれつきの性分のために口を挟んでしまったのだ。

まあ、無口な従兄弟がすこしばかり嬉しそうな顔をしていたので、結果は「良し」としようと勝手に思ったわけだ。

その従兄弟も、志布志の義兄も今は白雲の彼方へ去り、ときどき胸の奥に姿を見せてくれるだけになった。