

A decorative border composed of numerous small, rounded squares in various colors (yellow, green, blue, brown, orange, and grey) arranged in vertical columns, framing the central text.

吸 坂 飴 物 語

加賀市立図書館オーラルヒストリー文庫

製作

加賀市立図書館オーラルヒストリー勉強会

監修

北陸先端科学技術大学院大学 小林俊哉
北陸先端科学技術大学院大学 緒方三郎

吸坂飴物語

私達は、2008年10月26日吸坂飴製造販売に
50年間従事された辻妙子さんにインタビューを行いました。

吸坂飴は、加賀市大聖寺町の南東にある吸坂地区で
300年余りにわたってつくり続けられてきた伝統的な食品です。
原料に砂糖などの糖類は一切使わず、
米と麦芽の甘みを生かしてつくります。
口に入れたときに感じる自然な甘さも、製法も、
昔とあまり変わってはいません。



辻製飴所の嫁として、 全くの素人からの飴づくり。

辻妙子さんは昭和12年（1937年）、山代温泉の生まれ。昭和30年代の初め、20歳のときに飴の製造・販売を業とする吸坂の辻家に嫁ぎ、以来、2年ほど前に作業場を閉じるまで、50年間にわたって吸坂飴の仕事に携わってきました。夫の順治さんは辻製飴所の次男坊で、結婚当時は国鉄の電車の運転士として山代に勤務しており、妙子さんは、いわばサラリーマンの妻になるつもりで嫁いできたのでした。結婚前にも、もちろん吸坂飴のことは知っており、口にはしてはいましたが、自身がそれを製造することになるとは思ってもみなかったと言います。

妙子さんが飴の製造にかかわるようになった時代には、飴を煮るのにも裏山の本でつくった薪を使い、火力が強くなり過ぎると筵（むしろ）を水に浸したものを焚き口へ入れるというように「何もかも本当の手づくり」という状態でしたから、力仕事でもあり、まだ外が暗いうちから始まる飴づくりの作業は、嫁いで間もない妙子さんには相当きついものだったことでしょう。順治さんは勤務があるため、飴づくりは順治さんの両親と妙子さんの仕事です。しかし、お父さんは近所に小学校（現在の南郷小学校）をつくるため

に奔走し、地区の議会の議長も務めるなど社会的な活動に多忙を極め、実際に飴をつくるのはお母さんと妙子さん、女性2人だけの作業でした。

おりしも高度経済成長の時代に入り、吸坂飴の売れ行きも伸びていきます。取引先もふえ、保健所からの衛生面の指導も厳しくなつて、飴を煮る釜を大きくしたり、作業場を新築したりと、活気のある毎日でした。生まれた子供をおぶって夜中まで飴を煮るような日々が続きます。当時は、手をとって仕事を教えてもらうようなことは一切なく、製法を記した文書などありませんでした。自分の仕事をしながら、お母さんの仕事をさりげなく見て覚える。見よう見まねですが、そこには一種の勘のようなものもあつたのでしょうか。

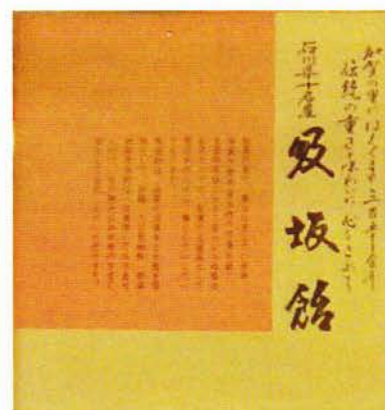
「飴のつくり方はしゅうとめさんに教わったけど、嫁にはなかなかようは教えんの。それは昔からのあれでね。炊き上げの寸前まで私がして、最後はしゅうとめさんと交代。私は朝4時半に起きて、米を洗って蒸して、麦芽と一緒に4時間寝かせるんや。4時間済んだら、徐々に絞りながら大きい釜から小さい釜へ、すいので何べんでも漉しては徐々に徐々に炊き上げていく。それで、べっこう飴みたいにダラーツとなつてね、きれいなものになつた時分におばあさんとかわるん。おばあさんが最後のかたさ加減を決めて、私はそれを



資料の説明をする辻妙子さん



辻 妙子さん



吸坂飴

今は幸せ。感謝している

桶に詰めるなり、あくる日に加工する。そういうことをずっと、何十年してきました」

「つらかったのではないかと思います」

「やっぱり私、体を動かすことが好きだったのかもしれない。そやさかい、こういうときはこうしなあかんという、そんな全然教えてもらわなくても、自分が見とって、それで自分なりにやってきたんです」という答えが返ってきます。

そのころはどこの家でも、お嫁さんであっても餛飩づくりの肝腎なことは教えてもらえず、作業に追われていたとか。この仕事が好きだったから、そして家族への深い思いがあったからこそ、続けてこられたでしょう。今になってみると、叱られたことにも感謝していると、妙子さんは言います。餛飩づくりの仕事には休日がなく、正月も仕事に励む毎日だったそうです。夫や子供の世話をしながら餛飩の仕事に精を出す妙子さんを、日ごろ口には出さなくとも、父母は深く信頼し、後継者として認めていたのです。順治さんとけんかして実家に帰ったときも、「息子は要らないけれど、お前には帰ってきてほしい」と言われ、「私はこの人ら夫婦を、やっぱり畳の上で見送らないかん」と、嫁として、家族の一員として責任感を強く感じて戻ったと言います。

そんな日々が積み重ねられて、亡くなる前に、おしゅうとさんは、お米と麦芽の割合

をメモに書いてくれたのだそうです。おしゅうとめさんが病院の担当医に言い残したのは、自分が息を引き取ったら、(息子よりも)まず嫁の妙子を呼んでほしい、という言葉だったとか。女の子のいなかった御両親にとって、妙子さんは実の娘同様の存在でもあったのでしょう。「そやさかい、今は幸せ。感謝している」と言う妙子さんです。

吸坂餛飩は、米と大麦と水から 伝統的な製法でつくる。

吸坂餛飩の原料は、前述したとおり米(白飯として食べるうるち米)と大麦の麦芽、それに水だけというシンプルなもの。麦芽は、大麦を水に浸してから筵(むしろ)で覆い、時どき水をかけながら数日置き、発芽したら芽と根を取って乾燥させ、挽いて粉状にします。

毎日の作業は、前日に洗っておいした米を早朝に蒸すことから始まります。蒸し上がった桶に入れ、麦芽とひたひたの温湯を加えて4時間ほど寝かせて発酵させ、この汁を絞り取って釜に入れ、煮詰めます。ゆつくりと煮詰めていくと褐色のあめができますが、これを「赤飴」と言います。赤飴を二晩置き、電気コンロで温めたりして程よいかたさにし、



インタビューに応える辻妙子さん



辻製餛所の看板





飴屋の村、吸坂。

機械でたぐって伸ばしていくと、飴に空気が入って白くなり、「白飴」になります。細く棒状に伸ばして固めた飴をはさみで粒状に切った「たんきり飴」が、現在、一般に売られている吸坂飴です。これは粒状の飴を1個ずつ包装した袋入りで市販されていますが、以前は煮詰める前のやわらかい水飴状の「じろ飴」や、「赤飴」や「白飴」を桶に流して固めた「桶飴」が一般的でした。桶飴は「起こし飴」とも言って、桶に入れた飴を添付のノミ状の道具で割って食べるものでした。

吸坂という土地は、古くは旧山代道の峠道に位置する交通の要衝でした。現在は大聖寺や山中に通じる県道ができましたが、それまでは大聖寺、山代、山中などへ行く人が必ず通る道で交通量も多く、坂になった荒地なので田畑をつくるには適さない土地だったと言います。吸坂という地名は、この辺に旅人をねらったスリが横行したため、スリ坂がなまったとか、陶器を焼く窯場があったために陶坂（すえさか）と呼ばれていたなど諸説がありますが、いずれも確かではありません。

土地の人々は川魚をとって売ったり、茶店を構えて旅人をもてなしたりすることで生

計を立てていました。なぜ飴がつけられるようになったのかは明らかではありませんが、水のきれいな土地で、茶店で休んだ旅人、実は弘法大師が、そのおいしい水を使っている飴の製法を伝授した、という伝説もあります。飴をつくる家は多く、最盛期には20数戸、あるいは30戸の飴屋が軒を並べていたと言います。妙子さんが嫁いだころにも7件ほどが飴の製造販売を行っていたそうですが、時代が移って世の中いろいろな菓子が出回るようになるにつれて次第に減っていく、辻製飴所が仕事をやめた現在は谷口製飴所一軒のみになっています。

幅広い用途を持つ滋養強壮食品。

吸坂飴は滋養強壮食品として子供からお年寄りまで広く食べられてきましたが、特に夏バテ防止に効果があるとされ、夏期には需要がふえました。また、じろ飴に干したマムシの粉と黒ゴマを入れたマムシ飴は特に栄養があると言われ、出産前後の女性の体力増強にすめられました。スプーンに2、3杯食べるだけで効き目があり、食べ過ぎると鼻血が出ることもあったと言います。

辻さんには、重い糖尿病の患者さんが吸坂飴を食べて血糖値が下がったと言って、大学病院のお医者さんが訪ねてきたという経験



辻製飴所の裏山
昔はこの山で燃料の薪を集めた



桶飴（右上がノミ状の道具）



飴を煮る釜

もあります。奈良と青森の病院で同様のデータが出たということですが、あるいは自然食品ならではの効果なのでしょうか。「これは本当に体にいい。滋養になる飴だ」と言われ、意を強くしたと言います。また、手術後の患者さんに辻製飴所のじろ飴をすすめる加賀市のお医者さんもいて、先生に言われたからと辻さんの店を訪ねる人もあったそうです。「米でつくった飴だから、これを食べれば米を食べるのと同じ」と言われた、というのは、少し乱暴な理屈かもしれませんが。体にやさしい健康食品、時間をかけて丁寧につくるスローフードが見直されている昨今、吸坂飴を食べたいと思う人は多いのではないのでしょうか。

吸坂飴はまた、飴として食べるだけでなく、小魚の煮つけや大学イモなど、料理の甘みづけに砂糖のかわりに使われたり、菓子の材料としても使われたりということ、飴を売り歩く行商人もいました。空きびんや粉ミルクの缶を持って買いに来る人も多く、近隣の農家などには桶の中に飴を入れて届け、空になると戻してもらってまた新しい飴を入れる、という売り方もしていたとか。桶を返すときには、残っている飴をきれいにさらえ、桶に湯をさして飲んだなどと、中高年の人々の中には、丸に辻の字が入った専用の桶の思い出を語る人も多くいます。

全国に、 世界に伝えられた吸坂飴。

吸坂飴は、県の特産品として、明治神宮に届けられたこともありました。全国から銘品の集まる中、石川県代表として展示された我が飴を見たとき、妙子さんは誇らしい気持ちを感じたと言います。辻製飴所にはまた、びつくりするような訪問者もありました。皇太子妃であったころの美智子皇后様に召し上がっていただきたいと、ママシ飴を買いに来た方もあり、そしてインドネシアのスカルノ大統領にも、赤飴、白飴が届けられたとか。吸坂飴の評判は、石川県内にとどまらず、世界へと伝わっていききました。

吸坂飴、 そして辻妙子さんのこれから。

順治さんも国鉄を退職後、家業を継いで一家の飴づくりの中心となりますが、10年ほど前に亡くなりました。息子さん夫婦や娘さん夫婦が妙子さんと一緒に製飴所の仕事をし、いったんは跡を継ぐ形になりましたが、結局は離れてしまったと言います。熱源が薪からガスに代わったり、飴の包装に機械を取り



乾燥ママシ



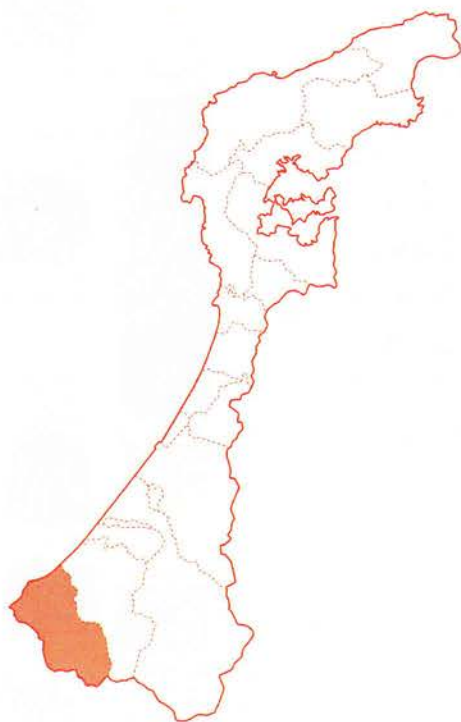
飴を包装する装置

入れたり、部分的に機械化されたとは言え、吸坂飴の製造は合理化のできない伝統的な仕事です。一日の大半を飴と向き合っているだけではなりません。飴づくりを教えるほしいとよそから訪れた人も何人かいたそうですが、仕事のきつさに驚いて退散してしまっただけです。「ついていけない」という言葉は、正直なところだったのでしょう。

後継者の問題とともに、飴を入れる特注の桶をつくる職人さんがもういなかった、起こし飴のへらも、もうつくってもらえない、といった事情も加わって、2年ほど前に妙子さんは代々続いた製飴所を閉じました。今、吸坂で飴をつくっているのは谷口数雄さんと息子さんが営む谷口製飴所一軒だけとなっています。妙子さんの飴を惜しむ人も大勢いますが、残念ながら再開の予定はありません。

現在、妙子さんは学校から招かれて中学生に講演をしたり、これまでの歩みをまとめた「女の一生」をぜひ本にしたいというお話があったりと、充実した日々を送っています。

70歳を過ぎても、体もどこも痛むところはなく、薬も何も要らないのだそうです。長年、きびきびと働いてきたせいでしょうか。それとも、香ばしくて好き、とよく食べていたマムシ飴の効果でしょうか。若いころから子供が大好きだったという妙子さんは、中学校での講演で、まるで芸能人のような大歓迎を受けたと言います。小中学生の自殺が多いことに心を痛めていたので、飴の製造のお話の後に、「命を大事にしてほしい」「今、この年代でなければ頭に入らないことがある」と訓示をしたのです。大事なことを伝えたいという妙子さんの真剣な思いが、中学生たちの心に届いたことでしょうか。これまでの経験を生かし、辻妙子さんは、これからもきつと活躍を続けられるでしょう。



石川県加賀市の位置

オーラルヒストリーとは？

オーラルヒストリーとは口述記録の作成・編集による知的資産の一形態です。米国コロンビア大学では1948年に Columbia University Oral History Research Officeという、世界初のオーラルヒストリー専門研究図書館を設立しています。またハーバード大学では、オーラルヒストリーのアーカイブを歴史研究（政治、外交、文化等）に活用していることでも知られています。加賀市は北陸先端科学技術大学院大学の支援を得て、平成20年度から「加賀市立図書館オーラルヒストリー図書館構想」をスタートさせました。この取り組みは地域に根付いた生活者の皆さんにインタビューを行い、皆さんからオーラルヒストリーを採集し、地域の図書館の知的資産化していくという取り組みです。地域連携のためのオーラルヒストリーアーカイブの設立は、国内でも余り例がありませんでした。そのような意味でも加賀市における「オーラルヒストリー図書館」構築の取り組みは、我が国でも極めて画期的な取り組みと言えます。平成20年10月から実際に、南加賀地域の伝統的な和菓子である「吸坂飴」本舗の前経営者である辻妙子氏へのインタビューを「オーラルヒストリー図書館」構想に賛同する市民ボランティアの皆さんと協働で実施しています。



加賀市立図書館

〒922-0861 石川県加賀市大聖寺地方町1-10-4

TEL 0761 (73) 0888 FAX 0761 (72) 5025

<http://www.kagalib.jp/>

2009年（平成21年）3月30日発行