

(ず い そ う)

「急焼」「急須」は、中国ではもともと酒を燗する容器であって、それが、中国の揚子江下流付近から南の、いわゆる茶の産地では、これを茶器にも用いたのではないだろうか。

(また茶器用のものをも「急焼」「急須」と言ったとも考えられる。)そうして、その茶器用のものが、中国名とともに日本に伝わり、一方は「急(急須)須(急音)」(キフス)として、一方では「急焼」の唐音「キブシャオ」からさらに「キビシヨ」という名で、茶器用はもちろん、ところによっては、酒のお燗用の土瓶(和歌山)、醤油入れ用の急須(愛媛県大三島)をもそう言ったのではないだろうか。

さて、「きびしょ」の全国的な使用を考えると、この語は以前は日本の共通語として使われていたものと考えられる。(上方語源辞典)によると、京阪では玉磨(一七五二〜一七六三)頃から用いられ、当時は「きびしょう」と長呼したということである。)それが、いつの間にか「急須」にとってかわられたというのが現状ということになる。

なお「秋田方言」(昭4秋田県)を見ると、「きびちよ(名) 全県、きふす(急須)」とあって、「きびしょ」は出ていない。大館の「きびちよ」または「きびちよこ」は、この全県的な共通語「きびちよ」にもとづいたものであることがわかる。

なお、中国の茶の産地付近の江西省景德鎮は、古くから陶器の名産地として世界的に有名であることを付記しておきたい。

いぶりガッコ

秋田の味覚のトップ、大曲仙北地方の漬物、イブリガッコ(内干し沢庵)を語る前に、やはり雪深いこの地方の暮らしを忘れるわけにはいかないだろう。

粉雪が雨戸をゆるする厳冬、黒々とすすで染められたダイナミックな天井の骨組み、大きく仕切られたいろり(切り炉)に檜火をかきたてながら語るむかしばなし、そこには「安珍清姫」や「姥捨て山」「大江山の酒天童子」の世界がただよう。

着ぶくれた子どもたちが思いおもいの姿勢で焚火で暖りながらその幽幻のしじまにひたる。そしてそこに必ずなければならぬのは井や小鉢に盛りあげられたガッコである。大ぶりの土瓶に沸かされた地酒と、ホシモチもかかせない。子どもたちは年寄たちの膝にもたれて、乳色の眠気にさそわれつつおとぎのくにに遊ぶ。雪国の夜はひっそりと、吹雪の伴奏に彩られてふけて行く。

x x x

暮しの中に大きな部分をしめている、かずかずの漬物、なかでももっとも保存のきく風

熊沢龍夫

(大曲市・公務員)

味豊かな沢庵漬け、そしてその中でとくに、もてはやされるのがイブリガッコであろう。この歴史は?といわれても困ってしまうばかりだが、冬の長いこの地方の人たちがあみだした保存食で、まさに生活の知恵とでもいうべきものであろう。製造の方法にしても、米糠と塩の割合や重石(漬物石)の加減などは、各家庭の主婦の独特の秘法?によりさまざま、それぞれの風味を誇っていたものである。

x x x

炎天八月上旬に、馬鈴薯、えんどう、キャベツなどの後作として播かれた大根は、その後二〜三回の間引きを経てとり入れも終わり、もう吹きはじめた木枯れの中で大根引きがはじまる。主婦たちは小川の身を切るような流れで真白に洗い上げ、中ぐらいの大ききものをいろいろの上の火棚に一本一本ならべる。そこにはベンケイといわれる薬づとに串にさされた鮓やなますも同居する。

こうして年の瀬の十二月、黒々と焚火の洗札をうけ、すっかり乾燥した大根が火棚から