



米飴が伝える 能登の繋がり

横井 千四吉

聞き手・前田 樺音 向 智香（石川県立能登高等学校2年）

自己紹介

横井商店の横井千四吉といいます。昭和24年6月5日生まれます。家族構成は私と妻と子ども3人で跡継ぎは次男がやってくれる予定です。小学校・中学校は能登の地元松波の学校に通っていました。通っていた高校は現在なくなりましたが、のと鉄道に乗って珠洲実業高校に通っていました。実家は商売をしていたので商業科を専攻して勉強していました。学校を卒業後、大阪で手織りのカーペットを販売する会社へ糸を納入する仕事をしていましたが、21歳から地元に戻り内装業を始めました。平成12年から内装業を続けながら母とともに米飴の製造を始めました。

米飴とは

基本的には米飴っていう以上お米が原料ですね。で、米に

加えて大麦を発芽させたおやしですね。これを混ぜて炊いて蒸して、蒸したところでまたそれらを混ぜて作るのが米飴です。この飴作りは、ずっと昔の普通の人はまだ文字が読めない時代から続いてきとると思うんですね、何百年も前からね。甘くならないで酸っぱくなったり苦くなったりとかしながらいろんな家庭で作られてたんだと思うんですね。

作業はね、米を蒸すのが1時間半ぐらいかな。それでその米を蒸した釜にお湯と水を入れて温度を合わせて麦芽を入れて一晩釜で寝かす。寝かせて発酵して甘くなった汁を2時間ほどかけて絞って、絞りきって糖化した汁をまた釜に戻して5時間ぐらい炊きつめることによって甘くなります。道具は100年ほど前から使っている鉄の大きな釜ですね。釜で1回作ると22、3キロほどの飴が作れます。それからかい權とか、桶とかは昔のものがなくて今のものになってますね。

食べる人とは、最初はこの店で子どもの頃や若い頃に食べた人が都会に出て、年をとって、「昔の味が懐かしい」と言っていて買い求めることが多かったね。それで、お年寄りが

買ったものを若い人が一緒に食べますよね。食べたときに美味しさが伝わるし、懐かしさを親やお婆ちゃんが子どもに伝えるんでだんだん若い世代にも受け入れられていきました。それに最近は流行りで、米で作ったものや米粉でスイーツ作る人が多いげんね。なので、その様な人たちはただ舐めるだけじゃなくて、砂糖の代わりに料理に使ったりとか、スイーツ作りに入れたりとか、お米の甘さを知る幅広い年代の人に利用されています。

うちの米飴を使って料理していただいているシェフさんが能登半島におられるんで、その人にレシピを作っていただいたんですね。で、大学芋や卵焼きの砂糖代わりとか、中国料理では北京ダックの鶏肉の皮に甘味をつけるために塗るとかするそうです。その他のおすすめは、米飴を使ったデザートですね。米飴が砂糖の代わりに甘味としてプリンやアイスクリームに使われるそうです。都会のレストランのシェフさんに「なんで米飴を入れるのか」って聞くと、「砂糖やと先の料理の味を損ねるといふか、くどくなるけれど、米飴の場合あっさりする」んだそうです。

子ども時代の米飴

うちでこの飴が売れ始めたのは、昭和30年頃からかな。あの戦争が終わって食料が少なくて、お菓子屋さんは砂糖が手に入らない。なので、一般家庭で作られたこの米飴の甘さを砂糖の代わりにお菓子に使うとお菓子屋さんは考えた

ようです。米飴はうちが作り続けてたんで、お菓子屋さんから注文が入りました。お菓子屋さんへ納める米飴は木箱に入れていました。今は瓶とかいろんな器があるけど、ずっと昔70年も80年も前はそういう器が無かったんでみんな木の桶に入れていました。子どものときの私も、木の桶に飴を詰める作業をやりました。私は専用の起こしのみを使って米飴を起こしてね、いろんな自分の思うとこに当てて飴を起こしたんです。そして、起きた1かけらが1日の子どものおやつになりました。子どもは昔たくさんいて、何回もするとすぐ飴がなくなるんで「1日1回こうして起こしてもいいよ」って親から言われてね。上手にのみをいれて上手にたたいて起こすと大きく起きるときもあるんやね。だから、兄ちゃんも弟もみんな公平に1回だけ米飴を上手に起こす競争したんです。そういう戦争が終わってからの時代ですね。米飴はもったいないお米を家庭でこうして残すという形で作られてたんだと思います。

子どもの頃から米飴を起こす以外にも手伝いをしていました。子どものとき、飴を釜で炊いてたんで薪を拾いにいきました。山へも行ったし、海へも行って流木も拾いました。手伝いとかしとった頃は米飴作りを継ぐつもりは全然なかったですね。みんなが遊びにいった時に家にその飴を炊いているがために薪拾いにいったりとか、火の番をしなきゃいけなかったんで、あまり嬉しくはなかったみたいです。でも、甘いもんは食べれたんで、まあ良いとこと悪いとこ半分半分かね。



米飴を見せてくれる横井さん



(上) 昔懐かしい優しい味の米飴 (下左) 材料の米と大麦麦芽 (下右) 起こしのみを使って飴を起こす

米飴作りを継ぐまで

昭和50年頃からいろんなお菓子がお店で並ぶようになって、この飴があまり買っていない頃でした。のみで起こしたりするよりか、袋入りの手軽に破ればすぐ食べられるキャラメルやチョコレートがたくさん出始めてきた頃やから、米飴を作って店に並べてもお客が来ない時代でした。家に帰ってきて、その仕事を継ぐにも、売れない飴を作っても生活していけないので、私は他のところで習った内装業で生計を立てていった。でも、親は、昔から小さな食料品を販売していたんで、そっとこの飴作りを続けてたんです。生活が変わったといっても、梅雨時期に入ると米に虫がつくんで、皆さん「食べてた米がもったいないんで、捨てるわけにはいかないんで、昔、作った飴を自分とこの米で作ってもらえませんか」と持ち込む仕事は少しずつありました。それで、親は米飴作りを続けてきた。

内装業を始める前に、学校を卒業して大阪へ行って、カーペットを作るところへ糸を納めるお店に2年ほど行って

ました。そのあと1年は昭和45年の大阪万博博覧会で働く職員さんや、スタッフさんのための給食を作るセンターに入ったんです。私はちょうど、そういう経験を積んでいる人などへ行きたかったんです。アメリカの方からオファーもあったりしてたんですけど、家から「母親が倒れた」って、慌てて親父が迎えに来たんです。昔の長男ってのはたいがいある程度したら家へ帰るっていう地方の考えもあり、親のことも心配だったんで万博が終わった後に能登へ帰ってきました。

こっち帰ってきて、能登では親が食料品を販売していたんですけど、だんだん大きなスーパーとか郊外型の店ができはじめて、長男だからここで何かしようと思っても、お店はだんだん客が少なくなっていって、大阪へちょくちょく出ていろんな話を聞きながら大阪と能登を結ぶような仕事がないかなと思っていて、ちょうど前職のときに万博の中でもインテリアってすごかったんですね。日本はだんだん新しい住宅を皆さん建てようという時代だったんで、「インテリアはこれからよくなるんじゃないか、日本もカーペットの時代が来るだろう」と思いました。なので食料品販売は

親がして、私は向かいの家で内装業を始めたんです。内装業をやったときは、住宅事情とかが変化して、当然そっこのほうが華やかだったんで、飴作りやら食料品は継ごうとは思ってなかった。昔はね。

ところがだんだん地方の過疎化で人が少なくなってきて家が建たなくなってきました。今度は、細々とやってた親の仕事の米飴のほう皆さん懐かしがって、「どこにもないし、珍しいし、まだ作ってるんやったら送ってください」って都会の人からちょくちょくと電話が入ってくる様子を見て、「これからはまたこういう懐かしい飴が売れるのかもしれないしなあ」と思いました。その時には母親が年をとってたんで、内装業をしながら母親の手伝いをやりました。

材料と作成のこだわり

昔に戻るけど、お米が統制の時代で自由に販売できない時代があったんですよね。その頃は、飴を作ろうにもお米が回ってこなくて、大昔はうちでも自分で米作ってたけど私が帰ってきた頃はお米を買いに地元の農家さんを回りました。それでもほとんどお米が無くて、普通の米じゃなくて、小さく米までも使いました。

でも最近は自由に米を販売できるんで、地元の米も農地も田んぼもよくなってお米もたくさんとれるさかい安心できますね。ここ能登半島では大概「のとひかり」か「コシヒカリ」なんです。ただね、今はこだわりの農家さんがいらして、中には無農薬のお米を育てられたり、昔のあまり品種を改良してないお米を作られたりします。その人たちは直接お米を

送ってくるんです。で、その米を飴にしてさしあげています。お米が違ったり何かがあったら自分で模索しないといけない部分があるけれど、私らは目の前に原料があればできる限りの精一杯のできることで製品を作ってさしあげています。

もともと米飴作りは、母親が親父と一緒にやってたんです。母親は四国から嫁いできて地元を知らないんで、親父の飴の作り方の手伝いをしながら見様見真似でやってたんですね。ほんで、本来の大事なところは、母親は親父から正式に聞けない部分もあったと思います。それで、おふくろ1人でやってるときに、やっぱり飴が全然上手くできないときがあったんです。私はこの家で生まれたんで、生まれたときから釜の香りとかいろんなもん見てきてましたし、母親が米飴作りで悩んでることについて、親父がぼやいてたことやいろんなこと言ってたことが、子どもなりになんとなく頭にあったんで、それらを米飴作りの工程に足すとなんとか親父が作った飴のほうへ近づけたんだと思う。

母親から継ぐものは、目に見えるものは継げるんです。でもどうしても継げないもの、分からないものはそのときによって違うことがあるんです。一つの鉄釜の中でもものを作るんで気候が違うと全然違って来るわけですよ。それで、お米のきによっても違って来るし、水温によっても違って来る。その中では、今ぎりぎりのとこで何とかこなしていますけど、どっかで気候がずれたりすると悩む部分も出てくるかもしれません。毎日温度が違うし、釜の周りの石の温度も全部毎日違います。作るのに失敗したときは商品にならないので全部捨てます。なので、失敗にならないために毎日一生懸命米飴を作っています。



釜の様子を確かめながら飴作り

米飴の繋がり

米飴を知らない都会の人にも能登の奥でこういう飴作っている人がおるってことを伝えたくもあったんで、商工会の一般イベントの形で地域PRも兼ねて東京のイベントに出たり、デパートの物産展に出たりしました。イベントでは金額的にはあんまり売れなかったですね。でも、米飴を懐かしがる人や一度買っていただいた人からまた後日お電話をいただいたりお手紙いただいたりして注文はぼつぼつと入ってくるようになりました。

これからも古いものを、能登のいいものを身いっぱい残してそれを欲する人へ手渡したり紹介していければいいなと思います。産地はその一つの物だけじゃなくて、その一つの物を作り出すための周りの人たちの繋がりがあるわけやがいね。私が能登へ戻って来たときには、だんだんあったものが要らなくなって、そういう繋がりがなくなっていきました。うちの飴でも一緒ですけど、お菓子が手軽なお菓子に変わっていくと、うちの飴はだんだん需要がなくなって、必要なくなっていきます。そのときに思ったことは、将来一つのものをなくす、一つのものを作らなくすることは、それに関わった人みんなを必要としない時代がくるかもしれない。私はそういう時代に対して、すんごい不安感がかな、寂しさがある。私は米飴を親が残してくれたために、少しまた人にアピールできるがになったときに、「ああやっぱなくすっていうのは大変。なくなるのは簡単になるけど、今度はそれを戻す時って大変なんだ」と思いました。だから繋がりをなくさないという味で私は米飴を作り、県内外で販売する活動をしています。

[取材日：平成29年8月2日、9月15日]

PROFILE

横井 千四吉 よこい ちよきち

昭和24年6月5日・68歳
米飴の製造・販売(横井商店)

平成12年まで近所で内装業を営んでいたが、自分の代で伝統を消すことができないと、米飴職人である母ヨ子さんと2人で米飴製造に取り組み、現在に至る。米飴作りは全て手作業でレシピもない中、先代の動作を真似て製造を行った。地域内外のイベントにも参加し、米飴の周知に努めている。



● 取材を終えての感想 ●



向さんとともに初めて「聞き書き」に参加しました。自分達で取材をし、書き起こし、レポートを作るという作業がここまで大変だとは思わなかったです。特に、書き起こしてから自分達でその内容をまとめ、レポートを完成させるまでとても時間がかかりました。なんとか完成させることができホッとしています。

研修では他の高校の人達と一緒に学習し、発表しました。私は人見知りなのでうまく発言することができなかったですが、それでもいい体験ができました。また、横井さんとの「聞き書き」を通して自分はコミュニケーション能力も養われました。真面目に作業しながらも、名人の人達とお話から普段体験できないようなことを教えていただきました。人生を楽しみながら仕事をされている横井さんの様子を伺い、自分もこれからの進路に向けて考えていくきっかけもいただきました。横井さん、研修で出会った高校生のみなさん、このプロジェクトを企画して下さった方々、このような機会を与えていただき、ありがとうございました。 前田 樺音(写真:左)

私は聞き書きに初めて参加しました。事前に研修を受けて、普段では関わることもない他校の生徒さんと一緒に考えたり、話しあったりしてとても楽しかったです。

そのあと自分達で実際に聞き書きを行いました。取材の準備をして、横井さんから録音させていただいたものを何度も聞き直して実際に文字に書き起こし、書き起こした内容で分からないことは自分で調べ直し、そこからまた取材の準備を行って、といった難しい作業が数多くありまして、自分が想像していたよりもはるかに大変でした。

横井さんには優しく丁寧に話していただきました。私たちが普段できない・知ることがないお話だったので、自分が専攻する農業とも深く関わっており、非常に興味深く沢山勉強させていただきました。横井さんをはじめ、聞き書きのプロジェクトに関わる人々に助けられて良い体験ができました。本当にありがとうございました。

向 智香(写真:右)