



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〔第六三号〕

大暑<sup>たいしょ</sup> 七月二十三日



## 石焼こんにやく

名物というとは何かしら心ひかれるものですが、先日初めて知った名物がおかげ横丁の「石焼こんにやく」です。聞けば、五月から売り始めたとか。五十鈴塾で東海道の名物について講義をされた民俗学者の神崎宣武先生は、さすが伊勢商人としきりに感心しておられました。

というのも、この石焼こんにやくは、弥次さん喜多さんの珍道中を描いた『東海道中膝栗毛』に登場する名物。弥次喜多が津の雲津<sup>くもつ</sup>（現・雲出）の宿に着くと、海がしけで魚が手に入らないため、替りに出されたのが名物のこんにやく。しかし、膳には平椀のこんにやく、小皿の味噌のほかに、“大福餅の大きさのごとく黒きもの”が平皿にのっている。

そこで弥次喜多の二人は石と思われる黒きものをどうしたらいいか頭を悩ませます。江戸で団子のことを「いしいし（おいしい）」というから、これはおおかた団子だろう。けれど煙管<sup>きびざ</sup>で叩くと硬い。宿主が冷めてはいけないと温かいのと替えようとすると、もうこれ以上お構いくださいなどと、二人はあわてて辞退します。

実はこの黒きものは焼け石と判ります。水分の多いこんにやくは焼き石で叩くと水気が取れて風味が良くなるのです。とんだ勘違いでした。

さらに松阪の櫛田<sup>くしだ</sup>ではおかん、おもんという二軒の茶屋があり、焼餅が名物といます。なんでも、おかんとおもんは二人並んで餅を売っているため、旅人がどちらで餅を買っても、嫉妬を焼くから焼餅というもの。名物はエピソードあってこそ、味わいを深くします。

文 千種清美

