

## 語りのなかの横須賀

— 森光司氏の語り 6 —

瀬 川 渉\*

Yokosuka in Narratives

— Narrative by Mr. Mitsuji Mori(Part 6) —

Wataru SEGAWA

In the report, I will talk about life when Mr. Mitsuji Mori was an elementary school student. Specifically, it is related to food such as what kind of tree nuts were eaten by children, what they were lined up on the table.

### は じ め に

小稿は、森光司氏の語り 5 の続編である。今回は、森光司氏(昭和 11 年生まれ)が小学校に通っていた頃の生活について、どのような食べ物を食べていたのか、家ではどのような農作物を栽培していたのか、などを記述していく。なお、光司氏の家が建っている敷地の道側を「道ばた」、家の山側を「裏」と表記する。

### 解 説 編

#### 子どもたちが遊びの中で食べた物

ツバナ…春になるとツバナといって茅の穂が出る前の状態のものを食べた。おいしくはなかった。夏は茅の茎を噛んで、出てくる甘い水を吸ったこともあった。

ツカンポ…小さいイタドリ(50cm くらいまで)のことで、春から夏にかけて、茎から水滴を得て喉を潤していた。酸味があり、おいしくはなかった。

クロッペ…初夏、大麦の穂が黒く変色してしまったものも食べた。甘いがおいしくはなかった。

---

\* 横須賀市自然・人文博物館 Yokosuka City Museum, Yokosuka 238-0016 Japan.  
原稿受付 2018 年 8 月 29 日 横須賀市 博物館業績 第 736 号  
Key Words: Narrative of native, Food, crop  
キーワード: 話者, 食べ物, 農作物

バライチゴ…初夏，山に行くと結構とれた．非常においしい．

桑の実…初夏，畑の周りにあった桑の木からとった．紫色のものがおいしかった．

サクランボ…初夏，オオシマザクラのものがおいしかった．光司氏の家近くの山に生えていた．

アケビ…秋，実が割れてから取って食べた．赤い実を付けるものと白い実を付ける元と2種類あった．赤い実を付ける種類が多かった．アケビは川の縁にあった．

山桃…初夏，白色から紫色になったものがおいしかった．山桃を植えている家が何軒かあった．光司氏の家では植えても枯れてしまった．とって食べる時は家主に許可を得て食べていた．その際，家主から「木から落ちないように注意して登りなさい」と言われた．

イツズミ (ガマズミ) …秋から冬にかけて赤い実をつけ，霜が降りた頃にとって食べた．甘かった．種がたくさんあるので種を飛ばして遊んだこともあった．

エの実 (榎の実) …夏，茶色いものは甘かった．牛込の各所に生えていた．堰のところにも生えており，堰で泳いだときによく食べた．

ムクの実…冬，黒い実がつき，その実は甘くておいしかった．

椎の実…秋から冬，炒って食べた．少し甘くおいしかった．山に行く道沿いに椎の木があった．

榎の実 (マテバシイの実) …秋から冬，炒って食べた．少し甘かったがおいしくはなかった．各家の防風林として何本も植えていた．

蜂の子…夏から秋，稲わらを燻してから穴蜂などの巣を鉋を使って掘り出した．穴蜂は全長1cmほどの小さい蜂で，直径 20 cmほどの丸いボール状の巣を作っていた．巣は何層にも分かれていた．蜂に刺された時は，里芋の茎を刺されたところにこすりつけたが，効果があったかどうかわからない．蜂の子をフライパンで炒って味付けせずに食べた．生で食べることは稀であったが，そのときは噛まずに飲み込んだ．穴蜂以外では，アシナガバチの巣を落として蜂の子をとることもあった．その際，落ちたアシナガバチの巣をしばらく放置し，アシナガバチがいなくなってから蜂の子をとった．穴蜂にしろアシナガバチにしろ，各自の家に帰り夕食前にフライパンで炒って食べることが多かった．つまり，蜂の子をとったら一日の遊びは終わり，解散となった．フライパンで炒るのは自分でやり，蜂の子が食卓に並ぶことはなかった．蜂の巣を見つけ，蜂の子をとって食べるまでが遊びであった．

テンポナシ (ケンボナシ) …秋の終わり，酸味があったが熟すと少し甘かった．円乗院の周りに生えていた．

コシキリ…3mくらいの高さの細い木で，秋になると茶色い小さな実をつけた．実はあまり味がなかった．牛込では光司氏の隣家の道ばたに生えていた．

グミ…春になると，川の縁や田んぼの縁に生えていた．縁が崩れないように植えて

いたのではないかと思う。

エドビワ(野生イチジク)…秋、黒色の実でおいしかった。あちこちに生えていた。

マキの実…夏の終わり、黒くなったものはおいしかった。あちこちに生えていたが、各家の囲いのかわりにも植えられていた。

ナツメ…夏の終わりから秋にかけて、近所の庭に生えていたものを食べた。甘くておいしかった。

蓮の実…柔らかい種の汁を吸った。

エビズル…山ブドウことで、畑の隅や崖に生えていた。秋になると実をつけ、おいしかった。

イタドリ…ツカンボが伸びたもの。

イチジク…庭に2本植えていた。牛込でイチジクを植えている家は少なかった。

#### 家族で食べたもの

赤蛙…七輪で焼いて醤油をかけて食べた。おいしかった。

ずい虫…エビズルやイタドリの茎に入り込んでいる虫で、フライパンで炒って食べた。ほかの家では食べていなかったようだ。

ヘビ…マムシを焼いて食べたり、焼酎漬けにして化膿止めとして使った。

ドジョウ…すり鉢に塩を入れて摺り、ぬるぬるを取った。砂糖醤油で煮るとおいしかったが、骨があって食べにくかった。

モモズ(モクスガニ)…焼いて食べた。

ウナギ…穴釣りまたは水をせき止めて搔き出して捕まえた。蒲焼きにして食べた。

アメリカザリガニ…茹でて尻尾だけを食べた。頭はニワトリの餌にした。海のエビと同じくカレーライスに入れてもおいしかった。終戦後に増えたと思う。

タニシ…茹でて身を取り出し、山椒味噌で煮て食べた。

ノビル…茹でてぬたにして食べた。

びわ…初夏になるとどの家も食べ放題だった。各家の道ばた(敷地の道に面した部分)に植えていた。光司氏の家では、裏の隣家との境に植えていた。光司氏の母が、年に1回くらい南下浦の漁師の家にびわを売りに行くこともあった。売りに行く漁師の家は数軒で、決まっていたようだった。

甘柿…本丸柿、富有柿、百目柿、次郎柿があった。光司氏の家では、裏に5m間隔で10本ほど植えていた。畑に植えていた家もあった。

渋柿…超松という種類が主だったと思う。約50℃のお湯で一晩浸けると渋が抜けた。抜けないものはもう一晩浸けた。傷のあるものは皮をむき干す。吊し柿は熟してから食べた。びわと同じ漁師の家に売りに行っていた。各家の道ばたに植えていた。

図1参照

みかん…温州みかんは食べ放題だった。光司氏の家では裏に 10 本ほど植えており、少し小高くなっているのみかん山と呼んでいた。みかん山にはネーブルオレンジの木も 1 本あった。夏みかんは夏になると酸味が抜けてふかふかになった。

梅…裏に 3 本ほど植えていた。

梨…梨は買って食べた。「このお金で買える分だけ」と言って買ったが、形の悪いものや傷物もおまけとしてもらえたので、持ち帰るのが大変だった。関東大震災の時に、森家にも梨の木が数本あり、近所の人と 3 日間、梨を食べて過ごしたと聞いている。

リンゴ…冬になると月 1 回くらい 1 個か 2 個買ってきて 8 ～ 10 人いた家族と分け合って食べた。

ボタンキョウ(すもも)…近所の家から貰って食べた。

乾燥バナナ…戦時中に 1 度だけ食べた。忘れられないおいしさだった。なぜ食べられたかはわからない。

マクワウリ・西瓜…マクワウリや西瓜は、陸稲栽培のおまけとしてあった。マクワウリや西瓜は、自然と陸稲の栽培場所に生えていたため、刈らずにとっておいた。家に持ち帰り食べた。

## 魚と肉

魚は週に 2 回は食べた。母が野菜や果物を買に行った帰りには必ず魚を買ってきた。または行商が売りに来ることもあった。東京湾でイワシの大漁があったのは昭和 25 年迄だったと思う。鶏やウサギの肉を使い、カレーライスを月 1 回くらい食べた。カレーライスは戦時中はあまり食べた記憶がない。鶏やウサギは年越しそばに入れるため 1 羽絞めた。その他、2 年に 1 度くらいの頻度で、鶏がイタチに殺されることがあった。殺されたニワトリは食べた。鶏やウサギの肉は買ってくることもあった。また、「トリ食べてもドリ食うな」と言われた。背骨についている白い柔らかいものが「ドリ」ということだった。

## 自分の家で加工したもの

コンニャク…こんにゃくいもの皮をむき薄切りにして、蒸かしたあと、臼でついた。そのあとに石灰水の上澄み部分を臼に入れ、ヘラでかき混ぜ弁当箱や重箱などに入れ形を整えた。家で作ったものは渋かった記憶があり、おいしい部分は箱の半分くらいしかなかった。こんにゃくいものは、約 10 本あったみかんの木の間にそれぞれ植えていた。

タクアン…干した大根を樽にならべ糠と塩(家によって量が違った)を入れ、それを何層にも重ねた。最後に木の板でふたをしてその上に重しとして石を置いた。

みそ…最初に麴をつくって、それを塩と混ぜておいた。それから冬用の大豆を大釜で煮、冷えたのを確認して大きなたらいに移し、先ほどのこうじと混ぜ合わせた。そのとき、大きなヘラを使って大豆の煮汁とも混ぜた。よく混ざったら4斗樽に移した。1年は寝かせてみそにした。図2参照

ぬか床…なすやキュウリなどを漬ける床は毎日かき混ぜた。

らっきょう漬け…しょうゆ樽を使い、塩漬けにした。らっきょうを出すのは子どもが行った。

きな粉…炒った大豆を石臼でひいて粉にし、白砂糖を混ぜた。

お茶…お茶の葉を蒸籠で蒸かし、紙を貼り付けたトタン板の下に七輪を置き、蒸かした茶葉をトタン板の上で揉んだ。乾燥するまで揉み続けた。

七味…乾燥させたミカンの皮と柿の皮、ごま、青のり、唐辛子、鰹節をすり鉢ですりつぶしてつくった。

#### 戦時中および戦後の農作物

米…農家では牛で田起こしをしていた。田んぼや畑の土が堅い場合は、馬を使う農家もいた。光司氏の家では鋤を使って田起こしをしていた。馬を使う場合は一人で作業できるが、牛の場合は二人がかりの作業だった。牛込では牛を使う家が多かった。図3参照

麦(大麦・小麦)…大麦も小麦も各家でつくっていた。光司氏の家では大麦の割合が大きかったが家によって違っていた。竹製ですのこ状になっている麦こき台で脱穀した。また、足踏み脱穀機も使用したが千歯こきはどの家にもあったが使用していなかった。大きな農家では発動機付きの脱穀機を使用しているところもあった。稲も同じ方法で脱穀していた。

陸稲…麦と同じように脱穀するが、麦こき台は使用せず、足踏み脱穀機か発動機付き脱穀機を使用した。

大根…横浜や東京方面に出荷する大根は、津久井でトラックを持っている家(2軒しかなかった)のトラックを使用した。横須賀の市場へは馬車または牛車で運んだ。他に畑ではじゃがいも・さつまいも・さといも・きゅうり・なす・トマト・カボチャ・にんじん・ごまをつくっていた。図4参照

豆類…大豆はみそ用のものでササゲと言った。田のくろでつくった豆はきな粉用のものでアズキと言った。ササゲは粒が大きく、アズキは粒が小さかった。

とうもろこし…畑の周りに風よけとして植えていた。焼いて食べた。戦後はポップコーンにして食べたこともあった。

もろこし…ニワトリの餌にした。これもどこでどれくらいつくってた

サトウキビ…畑で喉が渇いたときにかじっていた。黒と茶色の2種類があった。砂

糖大根もつくったが甘くならず家畜の餌にして栽培をやめた。

箒草…大きく伸び育つものと小さくしか育たない 2 種類あった。大きく育つものは赤い色の草で家の中を掃く箒の材料になった。小さくしか育たないものは青色の草で外を掃く箒の材料になった。

綿…みかん山の下に綿を植えていた。収穫した綿は布にはせずに、布団にに入れて使った。

### 戦時下での暮らし

風呂…1週間に1回くらい沸かした。光司氏の家で沸かした時は、近所の家から入りに来た。光司氏が入りに行った家は、セーザブロー、キューゼム、イドバタ、ナカムラ、ニーシブ、モチベアの6軒だった。それらの家はそれぞれ風呂を貸したり借りたりする関係だった。石けんを使い体や髪を洗ったが、光司氏の祖母は川で粘土を使って洗髪していたこともあった。

物の貸し借り…精米した米、醤油、穀物の種、大豆、田のくろ、小豆、などを貸し借りしていたが、光司氏の家が借りることはほとんどなかった。貸し借りの相手は風呂の貸し借りの家と同じであった。

電灯…家に2、3箇所あった。空襲警報が出ると電球のカサに布製のフードをかけた。

ご飯…米8麦2の割合で炊いていた。麦の割合が多い家もあった。

蒸しパン…蒸籠に布を敷きパン生地を蒸した。月に1、2回食べた。

水団…野菜が多く入っていた。月2回くらい食べた。

うどん・そば…自家製でつくっていた。週1回はうどんを食べた。そばもうどんと同じくらいの頻度だったが、そばがきが多かった印象がある。光司氏が小学校6年生くらいのときに製麺機を使い出した。そばは、畑に植えている家もあったが、光司氏の家では、裏の柿の木の間に植えていた。

天ぷら…野菜の天ぷらは頻繁に食卓に並んだ。

洗濯…庭で洗濯をした。作業着を洗う時は石けんを使っていたが、他のものを洗うときにも使っていたと思う。

図5は、光司氏の家敷地を示した物である。上述した柿やみかんなどの配置を載せている。

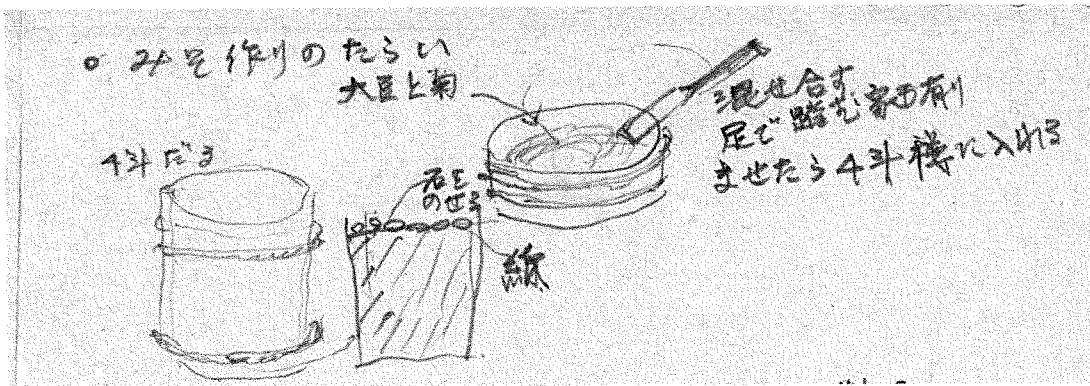
### 付 記

森光司氏には今号も多大なるご協力をいただきました。御礼申し上げます。

図 版



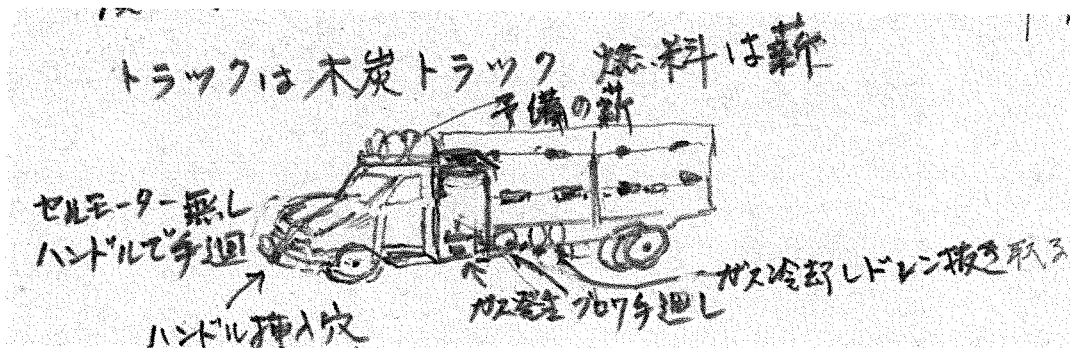
【図1】



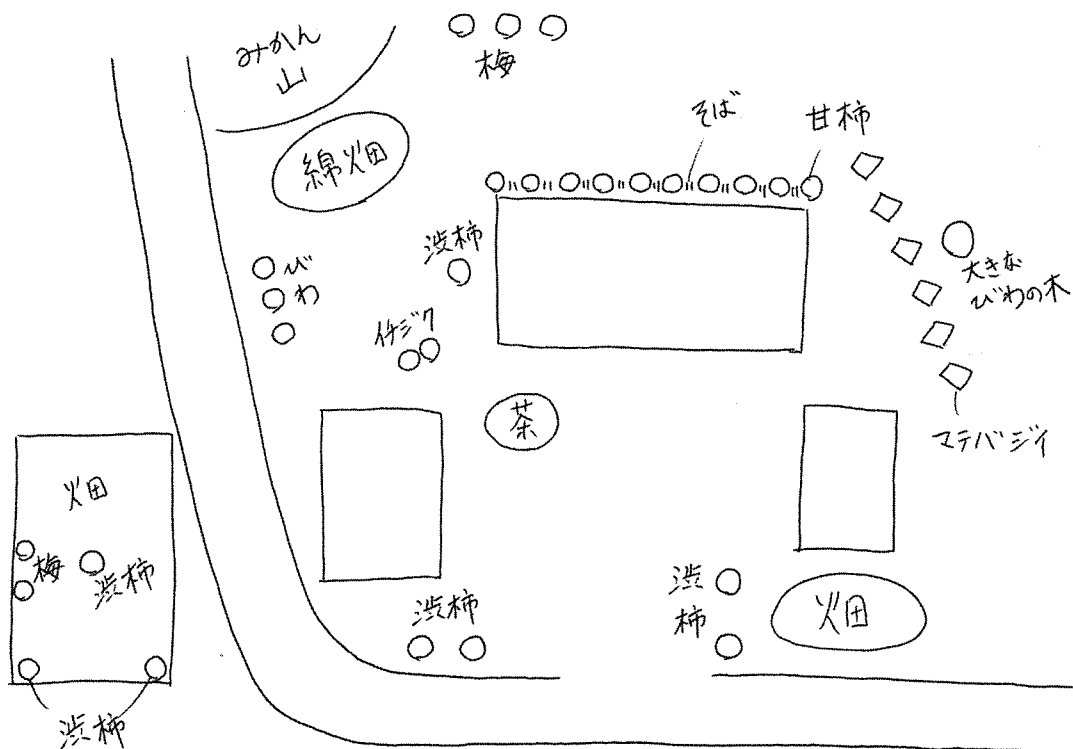
【図2】



【図3】



【図4】



【図5】