



いわずし

筆者が新潟県の山北地区を訪問するとき、常宿にしている旅館があります。名前は長濱屋旅館、羽越線勝木駅の駅前旅館です。道路から少し下がった場所に入口があり、玄関に入ると囲炉裏が客を迎えます。そこでは夕食用の魚が焼かれています。建物に使われている材木が立派で、気持ちの良い旅館です。かつては、列車で到着した奥地の方が1泊し、翌日に徒歩で帰るといった利用もされていたそうです。



中嶋哲夫の「人事も歩けば」



勝木駅は、特急が停まらない駅。1日に上り下り合わせて16本の列車が停まるだけ。当然無人駅です。駅前に商店もありません。駅の裏側には、徳州会病院と廃校を利用した宿泊施設があり、その先は海。学生の通学時間に、何台かの車が迎えに来る。列車に合わせて1日11本のバスがやってくる。それだけが、そこに駅があることを感じさせます。静かな駅です。

長濱屋旅館の魅力は食事と静かさ。山北は海と山が隣接しているので、地元の食材が豊富です。お米、岩ガキ、鰯、鮎、鮭の焼き魚、もずく、地魚の刺身、毛蟹。そして山菜に野菜。2kmほどの近さにある漁港から海産物が届きますから、筆者はフードマイレージ最短の食事と思っています。食事前に近くの温泉に入り、魚が焼けるのを囲炉裏端で眺める時間は、幸せ至極な時間です。

1月に訪問したとき、いわずし（飯寿司）



▲静かさと地元の食材で調理された食事が魅力の長濱屋旅館

ができました。聞いてみると、地元の正月料理だそうです。鮭の氷頭、大根、数の子、柚子などを米麴につけ込んだ料理です。見た感じは白和えに似ています。食べてみると、麴と柚子の香りがさわやかに混じり合い、冬の寒さになじんだスッパリとした味わいです。余分な油や水分を落とし、旨みが凝縮された焼き魚とのバランスは、舌が生き返る気分になります。

山北では、自然を利用しながら生活する知恵が随所に見られます。地域の方には普通のことだから、自ら説明されることはありません。しかし、こちらが質問すると、オドロキの知恵を教えてください。気づけば宝物、気づかなければ平凡な食事。目の前の出来事のユニークさに気づく筆者の能力が問われる場所でもあるようです。職場にも同じようなオドロキの知恵があるのでしょうか。

(MBO 実践支援センター代表)