

思い出の味「じえんべ」

テレビで「秘密のケンミンSHOW」と言う番組があります。当該県では誰でも知っている、誰でもごく普通に食べているものなのだが、県内だけの事で全国版ではないことを知らしめる番組です。

秋田生れの自分、出郷して60年近くなり喜寿を迎えようとしている今、妙に子供の頃に食べ、また帰省時に食べた「じえんべ」の事が思い出されます。「じえんべ」イコール母の味です。しかし、高校の同級生に今も食べているかと尋ねたら「じえんべ」そのものが分からないと言う。同じ村の小学校・中学校の同級生に尋ねたら、分かるもの分からない者が半々でした。

「じえんべ」とは、一言でいえば、蒸した里芋に小豆餡を入れたもので、母は潰し練った里芋と小豆餡を絡めていました。農家だったので里芋は身近な作物、里芋栽培に土がマッチしていたのかきめが細かく、ねっとりしていたことが自慢でした。

伝手を頼りに尋ね当てた年配者の話では、秋田県の中でも秋田市、秋田市の中でも四ツ小屋地区、四ツ小屋地区でも上野(うわの)部落で作られていたとのこと、まさに生家の住所は四ツ小屋字上野なのです。高校の同級生に尋ねても分からないのは当たり前で、極めて地域性の高い食べ物だったのかと改めて認識しました。

では、どんな時に食べられていたのかを掘り下げて見ると、年中行事や法事などの特別な日のお膳に出されていました。また、部落内で仲間内の女性たちの無尽講の集まりの時、お茶菓子代わりに食べてもいた。子供心に母が今日は無尽講だと言いながら、

「じえんべ」を持って出かけていたことを思い出します。

テレビの無かった時



代、秋田の夏場は農作業で忙しい。コメの収穫が終わってからの農閑期は太陽が出てもすぐに隠れ、曇天の日々、その内、みぞれになり雪の世界、それが根雪となり、いわば冬籠りの生活が続きます。

母たちは仲間内で繕い物を持参し、また稲わらを梳いた「みご」を持ち合い、縄を編むながらおしゃべりを楽しみ、また、生活の糧としていました。

無尽講は男女区別なく職業を持てる今の時代のものではなく、第一次産業が主だった頃の、働く女性が少なかった時代の話です。家にいる中高年女性が生活の中で、金銭をやり繰りして、なにがしかの金額を出し合い順番に大きな金額を貰い受ける、あるいは、皆で旅行をするとかの一種の互助システムでした。

無尽講は金銭的な互助制度であったのですが、長い農閑期を寄り集まっておしゃべりを楽しむ娯楽の場、そして情報交換の場でもあったようにも思えてなりません。その様な場で「じえんべ」は適当なもてなしだったのだろうと思われまます。

話が逸れそうですが、「じえんべ」の語源はというと定かではない。こし餡に餅を入れるとお汁粉、小豆餡に餅を入れるとぜんざいとなります。このぜんざいという言葉が秋田訛で「じえんべ」になったのではないかと思われまます。農家なので、もち米に不自由はないものの、里芋を餅の代用としたのは餅を搗く手間暇を考えるとよく分ります。

平成から令和に切り替わる年の4月、百寿で亡くなった母、帰省の旅に「利美はじえんべが好きだったな」と言って作ってくれたことを懐かしく思い出しますが、それが秋田の片田舎のなおかつ狭い場所だけの食べ物だったという事を知り感慨を新たにしています。

令和5年2月19日
榎 利風