

なつかしき「ふるず」(飛竜頭)への思い

奥出雲町阿井 泰中 静江 さんへのインタビュー

最近、だれんもがね、ここらへんにおもんが寄るとすぐその話をしてね。「ふるず」(飛竜頭～標準語では「ひりゅうず」)がね、昔、盆や法事にはどげーでもありよった。

そげにお盆なんか、今みたいに焼肉でございますわ、なんでございますわじゃーないでしょ。私たちくらいのもんは、「ふるず」はほんごちそうだったよ。「ふるず」は、がんもどきみたいだけど、そげーじゃーない。麻の実が入っていてぼりぼりとこおぼしかった。今は麻の実がないから。それがすごいさみしい。「ふるず」がなくなったのは麻の実のせいだとおもっちょうだけん。若い人は全然わからんけんね。

法事がありよったが、自分たちが行かんでも親たちがよばれていってね。昔は法事でも本膳、二の膳言一てつけよっただけん。本膳にヒラ(皿状の深椀)というものがあってね、ご飯がついちよって、汁ものがあって、真ん中にこぶのもの、大根漬けやなら漬けがあって、ヒラがありよっただ。今でもそのヒラ言うものは家では法事にちゃんとすーよ。法事にねー。盆にゃーないよ。

ヒラには「ふるず」がちゃんと前づけにのっちょーわね。ふきの煮しめやなんだいかんだい入れてー、油揚げとか入れてー、「ふるず」がのっちょって。それ(ヒラの中のもの)は食べないの。わらでしぼーをこしらえて、わらしぼは、今でいうおりだわね。おりの代わりだけんね。貰ってね。それを必ず持って帰えーの。やど(家)へ。だけん、みんな待ちよーわね。家族のものは。子供は、今みたいに小人数じゃーないけんね。親が持って帰ってごいて、子供に与えてごいて、そこんなか「ふるず」があーもんだ。それを子供が7人8人もおりゃこまーに切って、普通に食わんもんだけん、おいしいわね。

大きいなってからは、「ふるず」のあるとこへ法事やなんかでよばれていったことはないけんね。私が16歳の時には終戦になってしまて、麻はみんな切られてしまて、それを境に「ふるず」はないでしょ。70歳そこらへんの者がね、物覚えがつくころに、貰って戻った「ふるず」への思いがあるから熱いものがあるよ。すごく。

豆腐というものはお祭りの時にあっても、「ふるず」はお祭りの時にはありゃせんがね。法事ごと、仏さんごとにつかうものとしちよったもんだ。とにかく家の方でわだよ。よそでは知らんよ。「ふるず」は仏さんごとに使うもの。豆腐やもちも両方つかうもの。祝いごとなんかにゃーね油揚げもないけんね。油揚げと「ふるず」はみんな仏さんごとだけん。祝い事には豆腐にメリケン粉を少しいれて魚をすって入れて、それをけずった板にもって。食紅をつけて板かまぼこだがね。それが祝い事のの前付けだがね。

「ふるず」への思いは熱い思いだよ。ごちそうとしてね。私は、食べごと塾で「ふるず」を再現してからずーと考えてね。あれは彼岸にちゃんとあつてね。彼岸にあつてね。法事にね。盆よりか法事に多かった、この辺は。盆には油揚げとかね、盆言一たら盆団子、ソーメン、それが一番でね。「ふるず」やなんかは滅多に普通の家の人なんかはよー作らん。盆の13日は迎え盆で団子をこしらえ、団子とひーと言うて草があーでしょ。ひーの和え物とどうでも供えよった。団子とそれと供えにゃーいけんだったけんね。14日には赤飯をするとか、15日にはお餅をつくとかどげーでもしよったよ。大変なことだけんね、夏に餅をつくってことは。16日はまたお団子でしょ。その都度ちゅうはん(お昼)には天ぷらとかソーメンでも供えんといけんが。

「ふるず」は特別で、盆でなきゃーいけんことはなかつた。法事の前付けになくてはならない

ものだった。

豆腐も滅多に食べれるもんじゃない。豆腐は、大豆をかやかいちよいて石臼の回す穴ン中へ一つ二つわって入れて、ひいて下へ出た粉を大きなかま（なべ）で煮にゃーいけんだよ。煮て何べんも煮あがったものをこいて（こして）固まったもんがそげーだけんね。とうふがなけにゃー「ふるず」はできゃーせんわね。

豆腐を生で食べるか、油揚げにするか、「ふるず」にするかだわね。滅多に口にできるもんじゃないわね。なつかしいもんだわね。

「ふるず」づくりを子供のころに手伝いをしたことはないですね。1年生頃に、作られるのは見たことはありますよ。麻の実と刻みこぶを入れりよった。菜っ葉とかはなかった。とにかくゴボウが入っちゃった。なつかしいもので、だれもがなつかしいおもいがあるよ。「ふるず」は私たちの世代の人は知っちゃらいかもしれないけどね。90歳くらいになるおばあさんだったら自分たちがつくっちゃらいたと思う。結局、麻の実がな一なったけんすたれてしまった。麻の実をなんで入れりゃったかはわからんね。知った人はだれんだおられんね。だども、香ばしいもんだよ。大きいもんだよ。歯ごたえが違う。「ふるず」がおいしいのは、歯ごたえがいいけんだけんかね。

あなたも、参加してみませんか？

1. 神話の里さくらおろちの食べごとと塾

- ・さくらおろち湖周辺に伝わる「食」のスタイルと技を、斐伊川上流域の地元住民と下流域住民が交流しながら食資源の素晴らしさを再発見する「さくらおろちの食べごとと塾」を開催中です。
- ・基本的には、土日祝日の10時から15時開催とし、内容は、食メニューの調理体験と試食、その背景となる農林漁家の営みの学習等です。
- ・参加費は、各回千円です。（テーマメニューも含めた昼食付きです）

第5回 12月18日（日） 10時～15時 会場：ふるさと森 林公園学習展示館 ～松江市宍道町	もちつきと「豆もち」づ くりとそれらをめぐる 地域文化について さくらおろち湖周辺の 年越しと正月を巡る 「食」文化について	・もちつき ・豆もちづくり ・さくらおろち湖周辺の年越しと正月を巡る「食」文化について
--	---	---

- ・第6回以降は以前配布のチラシ参照または、NPO さくらおろち（土山・藤原）、NPO もりふれ倶楽部（野田・宮崎）へお問い合わせください。

2. 「さくらおろちの食の神話づくり実行委員会」という名のサロン

- ・24年3月まで、毎月、第2水曜日19時～20時の1時間きっかり、奥出雲町布勢コミュニティーセンターで、さくらおろち湖周辺の食文化について、毎回様々なテーマが提示され、和気あいあいと語り合える会を開催しています。関心のある方は、どなたでもご参加できます。参加ご希望の方は、布勢公民館（石原）NPO さくらおろち（土山・藤原）NPO もりふれ倶楽部（野田・宮崎）のいずれかへご連絡の上ご参加ください。参加費は無料です。

※この事業は、農林水産省平成23年度食と地域の交流促進対策交付金を受けて実施しています。