

ずいそう



『格別』なる自身の愉しみ



本郷 毅

仙台の春は格別である。

定禅寺通りの木々は雀踊りの囃子に踊らされ、いよいよ蒼味を帯びて行く。12月の熱狂のイルミネーションが終わり、ひっそり冬の眠りについてた街並みが杜の都の彩りへいざなわれ、誰もが高揚していく。既に「亜熱帯地域」と化した東京生まれの私には、春を迎えるその尊さ深さにあらためて浸る3度目の『格別』となる。宮城野の冬を越えた息遣いととも、我慢強く東北の底力で震災を生き抜いてきた人々が更に活性化する足音のようにも感じる。

我が支社は東北6県に約30拠点を構え、県民性、方言、個性豊かな最高の仲間達と過ごしている。最近では東京本社はもとより関西方面よりも「異民族」が加わり、地元出身の仲間も気が付いていない発見ばかり。それを語る中で、自身が経験した東北の『格別』をご紹介します。

じょっぱり津軽の『格別』は…

「津軽語辞典」?なるものを調べてみると、じょっぱり(ここでは動詞と定義して話を進める)という意味は、意地を張るという事。周知の事だがツガル衆はナンブ衆にじょっぱり。

我が社の凄腕メカニックを多く輩出する尊敬すべきこの地区は、米国資本のCATマンになった今でも、鎖国時代の遺風に終止符は打たない。更に驚く偉大な『格別』を発見した。

先日社内のツガル衆に「ねぶた漬」なるものを拝領した。祭りの様子を包装紙に配した、この高級品は「数の子・スルメ・昆布」と「大根・きゅうり」という山海のグルーピングを合体して醤油にディップした傑作で賞味した人は必ず虜になるであろう。酒の肴にご飯の友に!という殺し文句の通り我が単身赴任世帯で活躍中である。後日その興奮を弘前の懇意にしているお客様に、共感と同意を求めたが、反対にじょっぱりスイッチを押してしまった。「津軽漬」という存在だ。

自身は不覚にもその存在を知らなかったのだ。更に後日、Webの〇〇知恵袋というサイトにて双方調査したが、その大きな違いに納得できない。親戚筋?の「松前漬」も含めて今後のテーマとしたい。件のツガル衆によると同地区の地区割りにも一家言ある様子で、じょっぱり

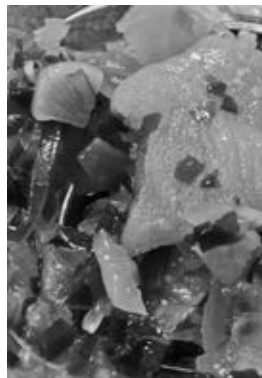
るスイッチを押す前に話題を変えることにする。

村山・最上の至福の『格別』は…

「蕎麦は江戸前辛めのつゆで…」と確信していた。しかし、それは東京の田舎者であると深く反省をしている。確かに池波正太郎が通う蕎麦前や…抜きといった粋な文化ではなく、山形の豊かな土地ならではの直球文化である。この地域は多くのそば屋が立ち並ぶ中、ハズレがないレベルの高い手打ちの技は驚愕の域である。正に国道13号線は「そば街道」妙名の通りその醍醐味は新庄へ続いて行く。更にB級グルメの代表、「鳥そば」(注文の際は肉そばというのだが…)などは、おそらく「後を引く味」としてこれからも、時々発作のように自身を悩ますであろう。地元のお客様から指導頂いている、注文の際は必ず「げそ天」をアタッチするという行為を現在も忠実に励行中。しかしその「げそ天アタッチ」文化の根源は未だ謎である。大きなテーマとしたい。

加えてこの地域は日本地図にも果物の王国として君臨している。6月のさくらんぼに始まり、りんご・洋梨といった新宿の高級果物店では高嶺の花が街道沿いにて、いとも簡単に舌鼓が打てる。シーズンには社員である生産農家の方々のご配慮で「役得」となることも暫暫。特に東京より大挙して役員来仙の際は、会議激論の合間に高級果物と称して提供し、お互いの矛先を治める事にもすこぶる有効である。

仙台にも三年。いよいよシゴトにも方言にも磨きがかかるこのタイミングで、編集委員にずいそう草稿のお話を頂いた。酒や湯といった難関なテーマもある中で、自身の「薄識」による『格別』をご紹介します。



ねぶた漬



肉そば

—ほんごう つよし 日本キャタビラー 東北支社 支社長—