

新春雑感

熊本でそういうありたいもの

伊藤直臣

東京で長く暮していた者が熊本でそうありたいと思うものの数々……先つ食いものではモリソバがないこと。江戸っ子はソバと言えばモリに限る。モリソバは冷えソバである。ただソバだけで何の附属物もない。それをダンのよく味の出でるにソバを箸で挟んで長く垂れて、その先端を一寸ダンにつけてするするすると喉を通してのむようにして食べるが、バを食べる手軽さを思い出す。熊本にはこのモリソバが全然ない。冷しソバではザルソバだけが焼ノリをかけてあって邪魔になる。ソバの味も半減し値も張つて居るし、最も貧弱になっている。具ソバや具ソバの具を食べるなどはソバ食いの素人である。

それからテンプラを食べたい。東京の

うより皆無ともいうべき驚くにたえたることだろうか！

それから熊本独特の料理として鰯料理をつくり出したい。九州の鰯と言つて関東では極めて重宝がる。向うの鰯は黒鰯が関の山で、少しま臭く味はとても落ちる。三角の真鰯などを食べた口には全く食べられないのだ。三角の鰯を持った

一昨年の九月十六日から十一月十七日まで約二ヶ月間、私は政府の青年海外派遣アジア中班團長として、セイロン、インド、ネバール、ビルマ、タイ、カンボジアの各国を訪問した。一行十二名でその中には、福岡、佐賀、長崎、鹿児島からの代表、それに細川家の次男近衛忠輝君も団員として同行したので、熊本県民である私を含め、半数が九州人ということがになった。

さて、私は印度を重点訪問国として二十五日の間、主要地を歴訪したが、國賓として過分の礼遇を受け、州政府からは儀典長がすべて案内してくれる。团长にはボディガードがつく、或はパトカーがついて、ノンストップで街路を走り、人々のかつさいを受けるなど、非常に歓迎された。一寸でれくさい思いがして恐縮したが、これも日本を背景にして、しかもその実力を高く評価されているからであろう。

十月二十七日は国立阿蘇青年の家に、天皇皇后両陛下を御迎えした感銘深い日

アジアの旅から

坂井隆治

熊本では鰯料理の名物をつくり出かしたらどうだろう。どういう鰯料理を出かすかは肥後人の舌と腕とのセンスに待つのみだ。田舎臭くては関東関西に名を轟かずには至らない。これも何年何十年経つても試みようとする者もない。状態はいかにも人後に墜ちることの多いこの国人の性格か！遺憾である。山陰の松江や米

であった。この日、この時刻に私はインド首相インディラ・ガンジー女史と会談していた。場所は、ニューデリーの首相官邸である。温い握手を交し、彼女は事務机の周りに自由に座をとるようにすすめて、打ちとけた和やかな雰囲気をつくって頂いた。聰明にしてやさしい人物が、その言動の中からじみ出ているのである。

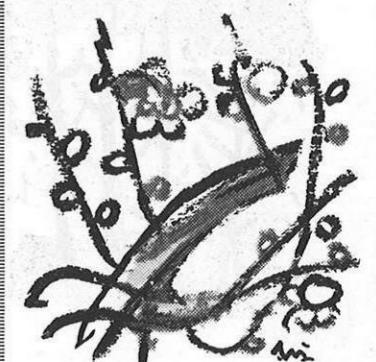
前日までアラブのナセル、ユーゴーのチトー両大統領と会談された直後だけに一寸疲れ氣味のようであったが、それでも約三〇分間インドの現状や自分の心境をフランクに話しきをされた。いまインドは第三次經濟五ヶ年計画の失敗、昨年から本年にかけて異常なカンバツによる食糧不足、そのための食糧暴動や学生運動、それにインフレの進行などインドを観察しても、その危機感が実感されたのである。この危局を背負うのは、いかに聰明でも女性の身として何とか痛々しい感じすら話の間にしてきた。それでもガンジイ首相は、この難局を開拓する非常な決

子などではあの湖の魚を利用して名物料理の名も天下に高い。

熊本にこうありたいものの数々はまだ沢山ある。食物にも土産品にも人間即ち県民性の中にも言いたいことは山々ある。時々言わしてもらえば又禿筆を以て些か述べてもみよう。（画家）

エビのテンプラは手軽にどこででも食べられる。専門店でもデパートでも屋台でも、ピンと頭と尻のはね上つてリヤンとしたやつを出してくれる。テンドンなどはどんぶりから頭と尾がはみ出している位の棒のようなやつを持ってくる。テンプラをワリシタで食べる味、テンドンのどんぶりの中で蒸された何ともいえぬ味、テンプラ料理は東京に限る。関西へ来るとすべてがくづれる。然も東京では食べる本位の廉価な大衆向きである。然るに熊本などではテンプラ専門の料亭向かいのところで、給仕女にチップの一つも出さねばならぬ位且那さま向きに出来て、庶民的でないから我々貧乏人はなかなか寄りつけないのである。熊本のデパートのテンプラ、テンドンなどはエビでもイカでもある。ピンと張りのあるあげ方は一つもない。皆グニャッとなつて汁をすい過ぎてぶつぶつ切れて、テンドン

のエビのテンプラの手軽なのをやってくれないものかしら。私は熊本へ帰つてこのソバとテンプラ店の栄えないのに、又料理のまづいのに寂しさを痛感する。何事も文化文明で出来る時代、東京の流行も一ヶ月経てば地方へ伝播する時世、それなのにこのソバやテンプラの食の道は、三十年五十年前の昔も今も少しもかわらない。なんと伝播力の遅いとい



ならどんぶりの蓋の中に小さくちぢまつてござる。中身のエビも少く味がなく汁の臭い位である。全くこの料理の技術がない。熊本はエビの産地であり、そのテンプラ材料のエビはどんどん東京へ送つてゐる位であるのに、地元でそのテンプラ料理が榮えないのは何としたことだろう。デパートなどでも大衆向きにテンプラ料理のコーナーをつくって、そこのノレンをくぐつたら板場の前に半円形の卓を回んでお客様が腰をおろして、食う一方で大衆テンプラの手軽なのをやってくれている位であるのに、地元でそのテンプラ料理が榮えないのは何としたことだろう。デパートなどでも大衆向きにテンプラ料理のコーナーをつくって、そこのノレンをくぐつたら板場の前に半円形の卓を回んでお客様が腰をおろして、食う一方で大衆テンプラの手軽なのをやってくれないものかしら。私は熊本へ帰つてこのソバとテンプラ店の栄えないのに、又料理のまづいのに寂しさを痛感する。何事も文化文明で出来る時代、東京の流行も一ヶ月経てば地方へ伝播する時世、それなのにこのソバやテンプラの食の道は、三十年五十年前の昔も今も少しもかわらない。なんと伝播力の遅いとい