

空に散る子に「母」の味

かりんとう

⑩ 吉岡 久子さん(81)

戦後を 生きて 60年の軌跡

「さあさ、お立ち会い」きりりと締められた白鉢巻きに袴姿。りんとした声が大広間に響く。筑波山名物、ガマの油売り口上だ。山の中腹にある老舗旅館・筑波山江戸屋で吉岡久子(81)が演じるようになって40年近く。女将、そして大女将として、戦後の江戸屋を盛り立ててきた。

年もたためぬうちに新米女将の出足はつまずいた。国の命を受け、江戸屋は学童疎開を受け入れた。旅館業は停止、やがて、土浦海軍航空隊の予科練習生も派遣され、滞在するようになる。筑波山に生える松の根から代替燃料の松根油を採るためだった。

時折、練習生の肉親が江戸屋を訪れた。親子水入らずで一夜を過ごし、帰っていく。特攻隊になる前の別れの夜だと、しばらくして気が付いた。分かった途端、切なさが押し寄せた。

「あの子たちは、死に行くための燃料を自分の手で作っているんだ」予科練習生は10代。久子は家族のためのおやつを少し余分に作り、炊事場で会う風呂たき当番の練習生たちに分けるようになった。得意なのはかりんとう。配給のメリケン粉、それに闇で仕入れた砂糖と油でこしらえる。材料がないと、おやつは梅干しのおにぎりだったり、ふかしたイモだったり。それでも練習生たちは喜んで食べた。

年はあまり変わらないのに、「お母さん」と呼ばれた。交わす言葉は一言、二言。名前も出身地も知らないささやかな交流だった。

終戦を迎え、江戸屋はまた旅館に戻った。米軍の機銃掃射を受けて穴があいたままの屋根と、ぼろぼろになった畳。しかし、2人にならなくなった。茂夫は仲間と観光協会を立ち上げる。戦時中に廃止されたケーブルカーの復活や登山バス開通にも力を注いだ。新しい名物に、と目を付けたのがガマ口上だった。

東京の落語家に教えを請い、独特の節回しと振り付けを完成させた。久子は3人の子どもを育てながら、女将、仲居、経理と何足ものわらじをはいた。「寝る間もなかった。でも、楽しかった」



帯留めを手にする吉岡久子さん。予科練習生だった青年から渡されたというかりんとうは「あの時はおいしかったのよ」11つくば市筑波の筑波山江戸屋で

「ガマ口上を始めたのは、茂夫の勧めからだ。夏、テレビの終戦番組を見ていて、かりんとうを作ろうと、ふと思いついた。だが、60年前のようにかりんとうを仕上げるのは、もう一度かみしめていた。あの時の甘い味と切ない思いを、長い道のり、一瞬だけすれ違った少年たちをたどって何度試しても同じ。配給のメリケン粉は黒っぽい粉が混じっていた。西和男、酒井寛が担当しました」