

浜松市東区にお住まいの名倉さんのご夫婦をお訪ねした。ご主人の成夫さんは92歳、奥さんのみつさんは88歳。ご高齢にもかかわらず、お二人ともとてもお元気だ。

名倉家は、父親の代から糰店を営んでいたそうだ。成夫さんは終戦後に兵隊から帰ってきて家業を継ぎ、昭和25年にみつさんと結婚。それ以来、平成17年に惜しまれつつ廃業するまで、夫婦の二人三脚で必死に店を守り続けた。



名倉成夫さん、みつ子さん



甘酒を仕込む名倉さん

糰菌というのは非常にデリケートな生き物で、良い糰を作るためにはとても手間がかかるのだそうだ。細心の注意で室の温度を常に一定に保ち、4時間毎にかき混ぜなければならないので、自分達の都合など言っているわけにはいかない。生活はどうしても糰中心となる。その合間に成夫さんは味噌や甘酒を仕込み、お得意様のところを配達に回ったりした。みつさんも、糰の製造を手伝うだけでなく、来店のお客様の対応をしなくてはならない。その隙間を使って掃除・洗濯などの家事をこなし、3人の子どもの世話もしなくてはならなかった。

「いろいろな事がありましたけど、今思えばあつという間の半世紀でしたね。」
こう言って、お二人は昔を懐かしむ。素敵なお二人の笑顔がとても印象的だった。

現在はいわゆる隠居の立場で、同居の息子さん夫婦がとても良くしてくれるそうだが、やれることはできるだけ自分達でするようにしているとのこと。若い人達に迷惑をかけたくないという思いもあるが、楽をするのは性分に合わないという気持ちが強いからだ。外食はあまり好きでないので、食事は大体みつさんが作っている。買い物は成夫さんの役割だ。2キロ以上先にあるスーパーまで自転車で普通に出かけていくというから驚きだ。

それだけではない。お店は畳んだものの、家族や親戚・お世話になっている人達に配る分として、今でも定期的に味噌や甘酒を仕込んでいるそうだ。なんと仕込む味噌の量は100キロだというから相当な重労働の筈だが、ご本人達は「たいしたこと無いよ」と事も無げにおっしゃる。金山寺味噌もたくさん造っているが、それに使う茄子やキュウリは中庭の家庭菜園で自分達で育て、塩漬けにして常に大量にストックしているという。

さらに、昨今の健康志向の高まりから、糰の良さがあらためて見直されているため、糰についてのお話会に呼ばれたり、甘酒や金山寺を造るワークショップの講師を頼まれることもあるらしい。自分達の技術や経験が若い人たちの役に立つのは嬉しいことなので、できるだけ協力するように心がけているのだそうだ。このお歳になってなかなかできることではないと思う。



甘酒造りワークショップ講師の名倉夫妻

そして、取材をさせていただいて、一つ気付いたことがあった。お歳を召されると少々愚痴っぽくなる方が多いものだが、名倉さんご夫婦のお話の中には、そういうネガティブな感情がほとんど出てこない。お若い頃の苦労話などもたくさん伺ったのだが、それすらドラマのストーリーでも語るように、面白おかしく話して下さるのが非常に印象的だった。長い年月の家業の営みそのまま心の修行となって、ある種の達観へとお二人を導いていったのだろう。

坦々と飄々と運命の流れに逆らわず、力を合わせて一所懸命に生きてらっしゃる姿がとても素敵だった。

最後に、これからのお二人の今後について聞いてみた。成夫さんは、今でも檀家寺の相談役を務めているので、参拝や数々の行事に参加するためにお寺に行くことが多い。その役務を果たすために一日でも長く健康を保つことが目標という。

みつ子さんは、俳句や和歌を作成するのが趣味で、地域で月に一度開催されている「和歌・韻文教室」にも通っている。ある団体が発刊した「青春のタペストリー」という企画に応募したところ、みつ子さんの作品が見事に一般の部の優秀作品に選ばれたというから、その腕前はなかなかのものだ。受賞作品を見せていただいた。

「病みし子の健やかなれと願い込め 育てし菊の庭に咲き継ぐ」

賞を取りたいわけではないが、自分の素直な気持ちを歌に顕すことは楽しいので、もっと良い句が詠めるように研鑽をしないと語られていた。

お話を伺っているこちら側が元気をいただくような、とても楽しい取材の一時であった。このとても魅力的なご夫婦が、一日でも長く健康で長寿を楽しみ、ますますご活躍されることを期待してまとめとしたい。合掌

浜松南部地区特派員 丸山敬