

※無断転載はお断りいたします。

## 『下戸の酒屋』

作 あねとあなた

私のご先祖様は下戸だった。なのに酒屋の店員を三十年もしていた。ご先祖様はまだ名字のない江戸時代の終わりに貧しい家に生まれ、貧しい家はさらに妹も生まれ、長男である冬治は、奉公に出る事になった。冬治は、貧しかったからこそ、頑張って働き、金を稼ぎたいと思い商人になりたいと思った。村の村長さんが博多の酒屋の店員になれるように計らってくれた。

村を出るとき、一生懸命働こうと思って瞳を輝かせた。だが、酒屋の主人に、味見にと、酒を一口飲むと、途端に顔が熱くなった。初めて飲んだ酒は首や耳までまっ赤に染まり、喉が火照り脚がガクガクと震えた。目は白目を剥いていた。恐る恐る冬治は、酒屋の主人に頭を下げて

「クビにしないでください。この町で一番酒を売る店員になってみせるから。」

とお願いした。酒屋の主人は、

「酒も飲めないのに町一番の売り子になる？」

と大笑いして、「それなら、酒の配達をしてこい。」と大量の酒瓶を持たせ、配達をさせた。

冬治は、酒の味がわからないため、配達が仕事になったが、町一番の売り子になりたかったから、何とか酒を売りたいと思った。ある日、隣町の菓子屋のとら屋の前を通ると酒の香りがした。

「酒の香りがする？」

と思い、口にすると、

「お菓子を酒を使うと美味んだぞ。饅頭とか。」

と冬治と同年ぐらいの男の子の店員が言ったので、それならばと饅頭を買った。

冬治は酒ってお菓子里に使えるのか？と思い、食べてみると意外と美味しかった。冬治の家、いや村は、貧しいのでお菓子里に酒を使うのを知らなかったのだ。そこで思いついた。冬治はある思いを主人や他の売り子に言った。

「今日から、やつ時のまかないをさせて下さい。」

頭を垂直に垂らしながら言ったが、主人からは、

「どうしたんだ。台所に男が入るもんじゃねえー。」

と言われたが、冬治は

「お、俺、酒を売りたい。だから、みりんを使った美味しい、やつ時の菓子を作って、とら屋や他の菓子屋に売るんだ。」

と言った。この話を聞いて、他の売り子からは笑われた。店の中はぷーんと酒の香りがする。主人は、いつも、酒瓶を担いで走り回っている冬治を見て一言、

「冬治、頑張りんしゃい。」

と言って、角打ちの客のところへお喋りをしに行った。

なぜ、冬治がみりと酒の指定したのかというと、みりんは甘いので下戸の冬治でも少しなら呑めたし、当時は、子供達にも飲まれていたからだった。冬治は、午前中は酒瓶を担いで、やつ時になると、団子を作った。遊びながらも食べられるようにと団子を串にさし、みりんを使った団子をおかみさんと一緒に作った。だけどみりと団子だけでは、みりんのと団子の味のつりあいが取れない。とら屋のみたらし団子を思い出すと、あれは、醤油のつけ焼きだった。

「そうだ、つけ焼きの団子にみりんのたれをつけて、甘辛い団子にしよう。」

冬治はみりんを煮つめ、みりんダレを作った。早速団子につけて主人に食べてもらおうと、パクリと一口頬張り、「美味しい。」と言った。その言葉を聞いて、冬治はみりんを担いでとら屋に向った。とら屋の主人や職人達に食べさせたところ、職人達は驚き、職人達やとら屋の主人は、冬治の勤めている岩田屋のみりんを沢山買ってくれた。

そして、冬治の考案したみりん団子は評判となり、他の菓子屋からも、注文が来るようになった。冬治は、なんと町一番の売り子になったのだった。そして冬治は、妹の七歳の七五三の時、綺麗な帯とたくさんの団子をお土産に携え家に帰った。髪を結い上げてもらった妹が帯を締めてもらおうと冬治は、

「こんなところに団子がある。」

と言い、妹の髪にかんざしを挿した。そして、妹ももうすぐ奉公に出るのだ。