

*『ところ文庫18 常呂町の昔話2』から抜粋・編集

明治31年に岐阜県から移住・入植した藤橋ワキさん・久保田末乃さん・内藤タメさんの会話を编者／林不二夫さんがまとめたもの。会話には美濃弁が使われています。

入植した頃、お雑炊といったら毎日雑炊で、大根葉をこまこうして中に煮込んだ。鶏でも死ぬと肉はもちろん、骨まで仕事のようにして叩いて粉にして団子にしてお雑炊の中に入れておいしいおいしいと言って食べた。

大正4年頃には芋や豆を炊いて入れたり、ご飯の中に入れて食べた。カボチャと芋は常食だった。イナキビの皮もむかないで挽き臼で挽いて、トウシで通して団子にしてお汁に入れて食べたが、喉を通らず食べられなかったが、皆が食べているので吐き出すわけにもいかず、小さい時に来て辛抱して納得しておった。

イナキビ餅は、早生のイナキビを明治31年に来た時、初めから作っていた。水害に遭った時も水の上に穂だけ出たので、餅を作っていると思う。

水浸いた時の秋の話じゃが、何もあらせん(ない)で、ドングリの実やフキのかたくなった莖やワラビ、ゼンマイ、何でも口に入るものを採ってきて鍋に入れて煮るんじやが、とても食べれたもんじやない。食べないと怒られるし、特にドングリの実はエゴくてエゴくて食べれない。団子にしたのを一つ食べないと麦飯を食べさしてもらえない、仕方がないので丸呑みしながら食べた。親も情けなかったじやろう。

うちのお祖父さんが8号地の裏の立木で立臼をすぐ作って、長い棒に真ん中に台をかって、そこに1人と後ろに1人と、2人かかってイナキビを足で搗いて、そしてイナキビの皮を取ってお餅やご飯の中に入れてたりして食べた。だぶだぶのお餅だった。お餅はしょっちゅう食べた。

お米は初めは他の人も作ってみたりしたが、潮風にやられて穫れなかった。藤橋さんだけ長いこと作っていた。大正7年頃作っていた。(略)

昔はイナキビをどんどんたくさん作るようになってからしょっちゅうお餅を搗いて食べていた。(略)