

大阪の胃袋

湯澤規子 Yuzawa Noriko
画＝竹田嘉文

第14回

くたくたじゅわり——お稲荷さんを追いかけて



やっぱり、きつねうどん

きつね顔とたぬき顔、どちらかと聞かれれば、私の顔はたぬき顔。けれども食べものではきつねうどんとお稲荷さんが好きだ。

大阪の胃袋を携えて関東に引っ越してきた我が家は関東風の色の濃いお出汁に恐れおののき、まずはとにかく関西風のおうどんが食べられる場所を探し求め、ようやく買い物に行く途中のビルの谷間で「屋島」と看板を掲げるおうどん屋さんにたどり着いた。香川県の「屋島」から名前をとった店と推測して中に入ると、思った通り関西風のお出汁の香りがふんわりと私たちの胃袋を包み込んだ。

それから何年通っただろう。帰りがけに眼鏡型のフルタ製菓のチョコレートがもらえるのが楽しみだった小学生の頃から、それがもらえなくなつて大人へ一歩近づいたと実感した中高生の頃、一人暮らしを始めた大学生の頃も帰省の折に足を運んだので、かれこれ20年以上は通ったことになる。

そこで私は決まって「きつねうどん」を食べていた。おにぎりとお香々がつく「うどん定食」、具沢山の「なべ焼きうどん」などもあり、母に「遠慮せんと、たまにはちごたん、食べたらええのに」と言われても、やっぱり「きつねうどん」なのだった。くたくたに煮たお揚げさんからじゅわりと甘い汁が口いっぱいに広がるあの至福に代わるものがないと思っていたからだ。

たこ焼き、お好み焼きにならんで、きつねうどんは大阪の味には欠かせない。船場のうどん屋「松葉家（現・うき亭マツバヤ）」について書かれた『きつねうどん口伝』という魅力的な一書があつて「*1」、

相手はきつね、である。

かつては明確だった境界線も人の移動や流通の拡大によって、次第にあやふやになっていく。まさに私が作るお稲荷さんがそれを体現している。関東に暮らしていると、正方形のお揚げさんも麻の実も売っていない。だから、私が作るのは、関東の長方形の薄揚げを関西風にたいて、麻の実の代わりにゴマを入れたまぜごはんを詰めた俵型のお稲荷さんになる。関東と関西が入り乱れてなんとか鞆に収まり、ハイブリッドなお稲荷さんが出来上がる。西か東か、伝統は如何にと戦々恐々としているのは人間だけで、きつねはしなやかに時代や地域に溶け込み、食べる人に合わせて変わっていく。全国各地に稲荷ずしが存在し続けてきたのはその証左かもしれないと思いつたところで、私もまんまときつねに化かされたことを知る。

ひとり苦笑いをして初夏の船場の空を仰ぐ。大阪のきつねは凜とした佇まいで高みからこちらを眺め、ふふと笑っているに違いなかった。

*1 宇佐美辰「三好広一郎・三好つや子『きつねうどん口伝』1991年、筑摩書房、15～16頁。

*2 日比野光敏『日本ずし紀行―巻きずしと稲荷と助六』2018年、旭屋出版、55～65頁。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。「ウンコはどこから来て、どこへ行くのか―人糞地理学」とはじめ（ちくま新書）、『焼き芋とドーナツ―日米シスターフッド交流秘史』（KADOKAWA、第12回河合畢雄学芸賞受賞）、近刊『地球のまかないごはん―食・農・風景をめぐる往復書簡』（共著、農文協）など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。

それによれば松葉家の初代は松屋町筋にあつた「たこ竹」に奉公した後独立し、松葉家を始めた。寿司で有名な「たこ竹」は、かつてはもうひとつ別にうどん屋も営んでいた。そんな縁もあり、稲荷ずしからヒントを得て素うどんに甘辛く煮たお揚げさんを添えたところ、お客さんがうどんにのせて食べるようになり、きつねうどんが誕生したのだとか。

されど、お稲荷さん

きつね好きなので、もちろん稲荷ずし、あらため「お稲荷さん」も好物の一つだ。作るのも好きで、高校生の頃はお弁当にズラリと並べて持つていくのが楽しみだった。

ところで、お稲荷さんは関東では濃いめの甘辛で形は俵型、中身はシンプルな酢飯であることが多い。関西では薄めの甘辛で形は三角、中身には五目ずし（うちでは「まぜごはん」と呼んでいる）が入る。母が懐かしむのは、ここに「麻の実」が入って、プチプチとした歯ごたえが楽しいお稲荷さんだ。その得も言われぬ食感の魅力を聞いたからには、なんとしても食べてみたくなる。

おにぎりは関東では三角が一般的なのに対し、関西では（少なくともうちでは）俵型なので、おにぎりとお稲荷さんは三角と四角が入れ替わる。お稲荷さんの形の違いには諸説あるが、俵型はその名の通り米俵を模したもので、三角はきつねの耳を模したものらしい。気になって豆腐売り場界限をウロウロすると、そもそもお揚げさんの形が東西で違う。関東ではお揚げさんを「薄揚げ」「油揚げ」と呼ぶことが多く、その形は長方形。一方、関西では正方形のお揚げさんが売られているから、おのずとお稲荷さんの形が違ってくる。関東は長方

形を真ん中で半分に切つて、一辺の口が開いたところに酢飯を詰める。関西は正方形を対角線で斜めに切つて、五目ずしを詰める。

日本の寿司の中でも、庶民が親しむ「巻きずし」「稲荷」「助六」の起源と特徴について研究した日比野光敏によれば「*2」、稲荷ずしはほぼ全国に分布し、昭和30年代に実施したアンケートでは、九州の一部に例外はあるが、「西の三角、東の四角」を分ける線は富山湾から岐阜県関ヶ原町を通り、志摩半島を抜けるあたりにひけることが分かっている。

酢飯と五目ずしも同様で、それはお雑煮に入れる餅が角餅か丸餅かの違いを分ける線ともほぼ一致する。なんだか壮大な摂理を垣間見たような気がするのは私だけだろうか。たかが、お稲荷さん。されど、お稲荷さん、なのである。

まんまと、きつねに化かされる

先日、大阪の綿業会館で開催された講演会に招かれた折、淀屋橋から本町まで船場界限をぶらりと歩いて会館に向かった。その途中、大阪寿司の店が目に残ったので喜び勇んで飛び込んだ。母が懐かしんでいた麻の実入りの三角のお稲荷さんを買って求められると思ったからである。すると、お店の人が申し訳なさそうに、「10年くらい前やつたかな。麻の実を入れるのやめたんです」と言う。理由を聞いてみると、麻の実を小石だと思つて苦情が寄せられるようになったのが一因のようだった。食べものというのは、こんなにささやかなことで形を変えていくものなのだと、あらためて思う。加えて、形も俵型に変えたのだとか。大阪のお稲荷さんはどこに行つてもたんや、と落胆したのだけれど、いや、待てよ、と思い直す。そうだ、