



せんべいが好きで、いつも買い置きをブリキ缶に入れている。自分専用で、家人といえども許可がなくてはさわれない。ときおり蓋をあけてストックの点検をする。袋から出したあと、しけないように何重にもビニール袋にくるんでいるので、見た目はともかく、実質は底をつきかけていたりする。なにしろ厳重に管理しているので、当方にはすぐわかる。ころをみて、せんべいの仕入れに出かけていく。

人の好みはさまざまだから何とも言えないが、私は堅焼きの醤油せんべいが好きである。パリッと噛み割り、大きいままのかけらをほおばっていると、口の中

にジワツと醤油の味と匂いがひろがっていく。あの感触はせんべい独特のもので、とてもケーキ類では望めない。

地下鉄浅草駅。いつもお祭りのような人出なのは、浅草というところが毎日お祭りの土地柄のせいだろう。外国の旅行案内にもそのように出ているらしく、英語や中国語や韓国語を話す人も、浅草だと何やらお祭り気分である。

「カリナミ門はどちらですか」

たどたどしい日本語で質問された。カリナミ門？むかし外国語の教師をしていたので、音韻のところが

えには慣れている。カミナリがカリナミに転じただけ。おもむろにカ・ミ・ナ・リと強調して矢印に注意をうながすと、おどるような足どりで去っていった。

こちらの用向きは観音さまではないので雷門から仲見世は素通り。六区の南寄り、鮎屋が多いところから「すしや通り」と名づけられている一角で、「江戸風味

入山せんべい」の看板が目に入ると故里へもどってきたような感じがする。これほどかまえのかわらないお店も珍しい。左手にいくつか藍色の甕が並べてある。わざと難しい漢字をあてたのではなく、「甕」の字がびつたりの容器なのだ。仕切りを兼ねた台をはさみ右手は板場で、囲炉裏状に二つ切っており、現在は奥の方が使われている。わきに一人が腰を据え、右手の壁ぎわの椅子にもう一人。いずれもちぢみのシャツに、ちぢみのステテコ。ピツタリ身についているのは、せんべい職人の古典的ユニフォームであるからだろう。「創業大正三年、むしろの上で天日に干した生地を、紀州の備長炭で職人が一枚一枚丁寧に焼きあげ、生醤油につけた昔ながらのお煎餅です」

これだけで店の歴史、製造工程、特色をあまさずつくしている。ふつう宣伝文句は割引いて考えるものだけ

が、歴史的たたままい、作業場、製品が目の前にあるので、「昔ながらのお煎餅」に納得がいく。

知られるようにせんべいは、米粉、麦粉を蒸して練ったあと、ひらたい形にして干す。業界用語ではこれを「生地」というらしい。おおまかにいって小・中・大の判型があり、入山せんべいは小判にあたる。

幼いころ、火鉢でおかきを焼いたことのある人は知っているが、焼くのがけっこう難しい。火のあたりぐあいがちがうので、金網の上の焼けぐあいが一枚ごとにまちまちなのだ。同時にのせたのに、一つは茶ばみはやくも焦げかげんに近づいているのに、べつの一つはまだなまっ白い。煙をあげかけたのを、つまんで裏返そうとして、指先を焼いたりした。

囲炉裏状の上に鉄製の大きな網がのせてあって、何十枚もがのっている。焼けぐあいがさまざまで、みているぶんには壮観である。白、淡い黄色、ブラウン系統の配色見本をズラリと並べたようなのだ。どういう仕掛けになっているのか。しばらくの間をおき、何十枚ものせんべいがいっせいに直立して裏返る。何度も火にあてることよって堅焼きになるわけだ。ほどのいい色合いに達したのが火ばしで抜きとられ、かたわ