

みやげ遊覧絵図
MIEMENTOS ILLUSTRATED

文・絵＝得地直美
text & illustrations: Naomi Tokuchi



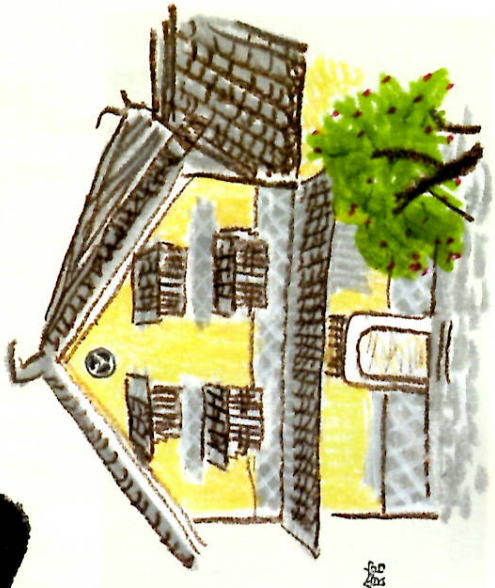
第6回 内子



『大森和蠟燭屋』の「和蠟燭」(5分) 5分 2本袋入

ハゼの実

芯切り



木蠟資料館
上芳我邸

『大森和蠟燭屋』 tel.0893-43-0385

唐川びわ



和 蠟燭の原料となる木蠟で財を成した町」とはどんな町なのか。今回は愛媛県・内子町を訪ねた。

松山から内子駅に到着するとまもなく12時。まずは腹ごしらえのため、道の駅を目指した。「道の駅内子フレッシュパークからり」のレストランで、「内子豚のグリルブルストとザウアークラウト」を注文した。道の駅の直売所で「燻製工房手づくり内子豚のソーセージ」を見て気になっていたのだ。内子町で飼育された内子豚100パーセントのソーセージで、豚肉の旨みがぎゅっと詰まっているのに、やわらかな食感。これは、明日もう一度ここに来て、他の種類のソーセージもお土産に買って帰ろう。

細い坂道を歩いて町並み保存地区へ。道の両脇に出格子やなまこ壁の町家が並んでいる。店先でまるまるとしたびわが売られていた。「唐川びわ」という愛媛の品種だそう。びわが好きなので1バック購入。「山を越えたところに、びわの実にきれいに袋をかけて育てているところがあった。そこが唐川」とお店のおじさんが教えてくれた。



『GOOD MORNING FARM』の「愛媛野菜のミックスボウル」
中身は愛媛産の河川の野菜



『内子フレッシュパークからり』
燻製工房の「ヒートソーセージ」

風情ある町並みのなかにひととき重厚な建物が見えてきた。上芳我邸だ。江戸時代から明治時代に木蠟生産で栄えた商家で、現在は木蠟資料館として内部を見学できる。木蠟とは、ハゼの実を蒸して搾った生蠟とそれを漂白した白蠟と呼ばれるものこと。和蠟燭は生蠟から作られ、白蠟は化粧品やクレヨンなどの材料になるそう。白蠟作りの道具やその工程の解説映像をじっくり見て回る。終盤に、画面をタッチしてクイズに答える「木蠟Q&Aシステム」という機械があった。さつき学んだことを思い出しながら答えたら、なんと高得点。記念に上芳我邸の写真の葉書に日付が印字されて出てきて無性にうれしかった。

歩いて5分ほどのところにある「大森和蠟燭屋」を訪ねた。店頭で和蠟燭に実際に火をつけるところを見せていただいた。蠟燭の芯に火が届くと徐々に炎が大きく伸び上がり、静かに燃える。思わずじーっと炎に見



『坂見輝月堂』の「東屋豆乳」

入ってしまう。火を消す時はトングのような芯切りという道具を使って芯をはさむ。風で火が消えにくく、煙が少なく、蠟が垂れにくいのが和蠟燭の特徴だと教わった。

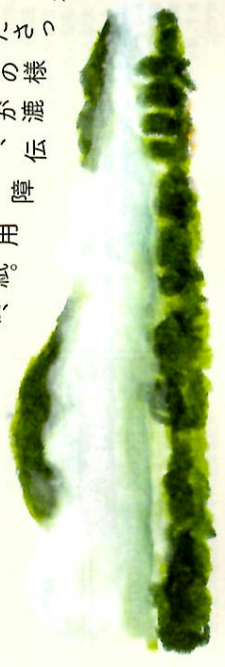
うぐいす色がかつた和蠟燭の切り口をよく見ると、年輪のような層になっている。和蠟燭は炭火で温めた蠟を素手ですくい上げ、芯を転がしながら蠟をつけては乾かす作業を繰り返して少しずつ大きくしていく。ガラス戸の向こうでは6代目の大森太郎さんが黙々と和蠟燭の芯を出す作業をされていた。燭台と5分



『五神産紙工場』の「大洲和紙 一筆箋」

の和蠟燭を購入した。翌朝、大洲和紙の「天神産紙工場」へ。社長さんが工場をちらりと案内してくださった。全身で黙々と紙を漉く職人さんの様子を見ていると、透きとおった和紙が漉き簀からでろんと現れた。お店に並ぶ、伝統工芸士の方が漉く書道用の半紙や、障子紙、画仙紙、便箋などそれぞれの用途に合わせて漉かれたあらゆる和紙。見ているだけで心躍る時間だ。画仙紙、野草花の漉き込まれた一筆箋、色のついた和紙等を購入した。

松山への帰路「宇和海」いう特急列車の車窓から、オレンジの袋を掛けられているようなびわの木々が一瞬見えた。もしかしたらここが唐川なのかなあと、鞆から覗くびわを見ながら思った。



朝、山に雲がかかっていた。

とくさ・なおみ 画山原生まれイラストレーター。著書に「本園図鑑(共著 東屋社)」「神保町(東屋社)がある。