

# 敬子先生の暮らしのヒント

このコラムは インナービューティコンソーシアムサイト様の許可を得て、2007年7月から2008年8月まで掲載されたものを転載しています。

## 第六回 東と西が融合する町、伊勢松阪

私は愛知県で生まれ育ったのですが、夫が松阪の出身ですので、松阪に10年ほど生活した経験があります。それだけで松阪を語るのは、門前の小僧みたいなものかもしれませんが、本居宣長や豪商三井家を輩出し、「東京物語」で知られる映画監督の小津安二郎も育った、様々な文化の交ざり合う「松阪」という町の魅力についてお話したいと思います。



松阪は「伊勢国」。古く鎌倉時代までは、伊勢神宮へ仕える皇族の未婚女性である斎王の群行(ぐんこう)ルートであり、大阪や奈良、京都の都から伊勢神宮への通過点でした。江戸時代には東海道を経て、伊勢神宮へ向かう参宮街道の最後の宿場町。だから、東の文化も、西の文化も流れ込んだのですね。

また、天武天皇の時代から670年もの間、皇族の未婚女性が天皇の代行で巫女としてお伊勢さんに派遣されていました。斎王と呼ばれておりましたが、松阪は斎宮まで下った御輿(葱華輦:そうかれん)の群行ルートにもなっていました。ということは、大阪の難波京(?)の頃から、奈良の藤原京・平城京、京都・平安京以降、鎌倉時代まで繰り広げられた盛大な群行を市民は目の当たりにしていたことになります。

その距離感はちょうど神戸の町位で、海、山どちらへも車での移動は短時間。西へ向かい、高見峠を越えると奈良吉野へ抜けられ、室生寺も近い。春は桜、本物のソメイヨシノ、そして牡丹も楽しめる。私の住んでいた近所には、国分寺(天武天皇の建立詔による)があり、その真向かいには光明皇后(国分尼寺の建立詔)が使われたという井戸がありました。奈良の都にとっても、拠点だったのでしょう。

松阪の第1の魅力は、おいしい食べ物でしょう。西は山。東は海。気候は温暖で、梨、苺、蜜柑などの果物も獲れ、魚介類は美味しいし、世界に誇る松阪牛はある。なんとも食べ物に恵まれた地ですね。



その上、世界でも稀なエスカルゴの完全養殖に成功された方がいらっしゃるのですよ。そのエスカルゴは白く、日本では一般的な輸入品の缶詰のように黒く、ただニンニクで誤魔化した味ではなく、旨みが強い。本当のエスカルゴの味はこういうものだったのかと目を見開かされます。

「松阪でエスカルゴ？」って驚かれるかもしれませんが、文化の交ざった松阪には、首都圏と離れた田舎とは思えない閉鎖的ではない土地柄があるのです。好奇心があり、発想が豊か。既成の概念にとらわれない人たちが自由な気質を楽しんでいます。だからこそ、人と目の付け所の違う人たちも育ちます。

この話に持ってこようとここまで書いてきた訳ではないのですが、ついでに読んでいただければ、マイオセラピー創始者の辻井洋一郎も松阪出身(手前味噌みたいで、本当にごめんなさい)。「筋肉痛は伸ばすより、縮める方が痛い」と『短縮痛』ということばを使い始めたり、末梢神経の回復法を見出したり、学校の授業で学んで鵜呑みにしている人には絶対できないその理解力と豊かな発想がマイオセラピーをここまで発展させてきたと私は信じています。

いい気候と豊かな土壌がおいしい食べ物を産み、それが人を潤わす。文化交流による広い世界観がすばらしいアイデアを産む心のゆとりを与えるのかしら？

文化の交ざりの一部には、血の交ざりという側面もあります。色々な土地の人たちが松阪で縁を結んだことで、ハーフの人が美しいのと同様に、松阪では美人が多いらしいと聞きました。古都とのつながりから、渡来人のような体格のいい人も結構おられます。なので、顔が美しいだけでなく、スタイルもいいのです。

もう少し、尾鷲の方へ南下すると、紀勢町には『美人の町』と謳った大きな看板。そのすぐ北には度会郡で滝原宮といって、お伊勢さんの元宮(もとみや)があります。

実は天照大御神さまはこの滝原の地に降り立たれたと言われていています。

そして、南の尾鷲には戦国時代から安土桃山時代、九鬼水軍といわれる『海賊』の村々があったらしいのです。

尾鷲の人に聞くと、「村毎に村人の顔の系統が違う。この村はロシア系、ここは東南アジア系など」「お母さんは黒目が黒くない。後ろ髪の一部に金髪が固まって生えている」「おじいちゃんはゴルバチョフに良く似ていた」などなど。船を出し、財宝と共に娘もさらって来て、その交ざった血がやはり美人を産んでいった。末裔には与り知れない悲しい物語ですが…。



今年もお正月を松阪に戻って過ごそうと考えていますが、松阪に住んだとき初めて知ったのは、おせち料理以外に元日には、どこの家も「肉でも、炊こか！」と言ってすき焼きを食べることで。お歳暮、お正月、帰省家族の手土産にと、12月からお正月過ぎまで、松阪牛を手に入れるのは大変なこと。この寒い時期に外で行列を作らないと入手できないのです。

松阪牛がおいしい由縁は、やはり肥沃な土壌にあるといわれています。牛舎で牛のお世話をしている方に「おいしい肉かどうかは外観からわかりますか？」と尋ねると、『美人』の牛は、肉もうまいとおっしゃいます。美しさは内面から。人間である私たちも、美しいものをいただいて、見、聞き、語ることで外も輝くようになりたいですね。

ただ、お伊勢さんが近いおかげで、元旦に初詣しなくても、大晦日にお礼参りをするということもできます。町中がお正月準備で大わらわしている喧騒を抜け、一年の無事を有難く詣でるのも、なかなかいいものです。



**Keiko Tsujii Special Column**

