

～ セピア色の風景 ～

「農家の湯治」

青田 茂雄

仙台建設業協会専務理事

年中忙しい農家のわが家にとつて、唯一の骨休めが冬季の湯治だった。

父母と祖父母がそれぞれ時期をずらして、湯治に行ったようだ。それに子どもを置いていく訳にいけないので、われわれ兄弟が一人、二人と付いて行った。就学すると湯治の時期は冬休みにならざるを得なかった。2週間の休みのうち10日ほどは湯治場の宿にいた。私の記憶では、学校に行くようになって、少なくとも毎年の正月の半分を湯治場で迎えた。湯治場は全て宮城県内で鳴子、遠刈田、青根、峯々、鎌先など。時代の経過とともに、宿の設備や貸与の変化があったが、ほとんど自炊生活しながらの湯治だった。宿からの貸与は、こたつ、鍋釜、七輪、台所用品、食器で、炭や生鮮食料は売店から購入した。そのほかは全て送付と持参だったので、概ね10

日の家族三、四人の生活用品は大量だった。父は寝具、衣類のほか日持ちのする食料を荷造りし、大雪などによる遅れも考慮しチツキ^{*}で送った。母は、みそ、しょうゆ、漬物、野菜と、蔵と畑を往復して準備した。送れるものは送るとしても、やはり持参するものはあり、親子ともどもリュックで背負った。リュックといえば終戦直後、都会から田舎へ買い出し（物々交換）に来て、帰りは量が少なくなるため、背負ってきたリュックの幾つかを置いていき、わが家には結構な数のリュックがあった。そんなリュックに戦後を感じながら私も背負った。湯治場での食事作りは共用の台所があったものの、煮炊きは宿の自室前の廊下に置いた七輪だったので、その時間帯の廊下の雑踏や匂い・煙は大変なものだった。まずご飯を炊き、炊き上がったところ

で鍋を七輪から降ろし、新聞紙と風呂敷で包みこたつの中で蒸らした。七輪の残り火で、みそ汁やおかずを作るというのが、わが家の定番だった。時折、豆腐やコンニャクを買いに売店へ子どもが走った。

湯船の中で漁業の人と出会い、海産物と農産物を喜んで交換することもあった。真冬の湯治場、外は天然の冷蔵庫であり海産物の保管には、都合だった。

宿に1台あったテレビ部屋では門限があったが、大みそかだけは紅白歌合戦終了までは見られた。ミカン・菓子を持ち寄り、所狭しと集まった湯治場のテレビ部屋は今では、セピア色の「街頭テレビ」の部屋版だった。

●あおた・しげお 1956年生まれ。福島県相馬市出身。2016年5月から仙台建設業協会の専務理事を務める

※…かつて国鉄で行われていた鉄道小荷物輸送の愛称。旅客の手荷物を別送するサービスで、旅客が駅で荷物を預け、別の駅で受け取る仕組み