

先日の日経新聞に、旅の文化研究所の山本志乃さんの「日記に見る農家の市稼ぎ」を読んで、大多喜では朝の定期市が 40 年以上も続いていると言う事を知りました。この山本さんの文中にもありますが、コンビニや商店街があり、買い物方法はいくらでもあるのに、なぜ市が今もなお残っているのだろうか大変興味を持ちました。

幸い夷隅の商工会長である三浦規雄さんが 20 数年来の友人ですので電話しますと「すぐに資料送るから、いつでも案内するから来い！」と快諾してくれました。

着いた資料を見ますと毎月 5 と 10 の付く日は大多喜市で夷隅神社の境内、1 と 6 の付く日は夷隅刈谷の児童公園、2 と 7 は大東椎木市で岬中学校入口、3 と 8 の日は大原南町の八幡神社境内、4 と 9 の付く日は長者市で商店街の中央にて朝 8 時より凡そ 11 時まで行われている由来と、朝市付近の詳細な地図を添えてくれました。

早速 20 日の朝 6 時過ぎに家を出て、久留里経由で 8 時少し前には夷隅神社へと着きました。神社は大多喜駅のすぐ東側の町家の中にありましたが、道が狭く一方通行規制だったので少し手間取りました。旅の文化の山本さんが言うには、店数は 50 店くらいあり、一人で歩き回するにはちょうどいい大きさだと書いてありましたが、街中での店売り之行商を組み合わせているので都合の良い時だけ出店できる仕組みになっていると言います。扱うものはすべて変わっていませんでしたが、最初の頃は生鮮品が主でしたが、今はそれぞれの伝統の技術、持ち味を生かした加工品が多くなったとの事でした。

客の目の前で魚をおろし、筍を削り、空豆をむきながらの客とのさりげない会話は面白く、食べ物に役立った話ばかりでありました。

私が亡き妻へ花を買うと、花屋の親父さんは根元の茎をむしり、長すぎると思った茎は指先で押し折ってくれました。多分、私が不思議そうな顔をしていたのか「花の茎ははさみできれいに切っては水を吸わないよ！こうやって折ってやる方がいい。花入れには少しキッチンハイターを入れてやると水が腐らないから長持ちするんだ」と教えてくれました。

隣の魚屋の親父さんは「今は近海物よりノルウェー産の鮭の生干しの方が脂がのってうまいよ！1 枚 100 円で持って行きなよ！」と話しかけて来たので、10 枚入り 1 箱買うと言ったら、朝から気分の良いお客さんだから 3 枚おまけだと入れてくれました。

同行の友人がナスとトマトの苗を買うと、苗の見立て方、肥料のやり方を丁寧に教えてくれました。その友人は覗き込んできた隣の鍛冶物屋の親父さんから草取鎌を買う破目となりましたが、この市は物にお金を払うのではなく、売っている人柄、魅力に思わずたくさん買い込んでしまうおもしろさ、おかしさがあります。

消えつつある地方の小売店、市、絆……。まだまだ捨てたものではないと朝市の中に商いの原点を再発見した思いでした。今度は一緒に夷隅の朝市を回遊してみませんか？