

圏央道が410号につながって、平日で3000台以上、休日には4000台の車が流入する様になったと新聞が伝えておりますので、先日暇を見つけて友人達と410号沿いの看板を頼って探訪して参りました。まず最初のお店は、産業フェアで木工芸で参加して下さった木童さんが小櫃に蕎麦屋を出したと聞いて訪ねてみました。1日20人分しか作りません…と言う相変わらずの職人氣質。蕎麦屋は十割蕎麦と更科変り蕎麦を簡素に盛り合わせた風合いは、中々美味しくて、人気もよく、訪れる遠来の客も多いようでした。彼が作っている竹細工『久留里とんぼ』は県推奨工芸品指定となって、ホテルオークラへも展示させてもらうことになりました。

410号を大戸見あたりまで南下すると『村のピザ屋』と言う案内板が目につき始めて追いかけるように行くと、ひなびた田舎家へ着きました。

無雑作な建物の入り口で目を引いたのは、草月流吉村初春さんのすばらしい竹のオブジェでした。

村のピザ屋カンパーニャと言って、この地で採れたトマトや葱などを主材としたピザで、人気は『マルゲリータ』『ミックスピザ』『トマトとスモークベーコン』等たくさんの種類があり、遠くからの予約客や、持ち帰りのお客さんが多いようでした。私と同行した人達も家族や友人へと持ち帰りのピザが車にいっぱいとなりました。

次の日は昨日目に付いたピザ屋さんのすぐ近所の『釜めし蔵』に行こうとなって電話すると、「今は満席ですが到着する頃には空きますので…お待ちしております。」とよい返事をしてくれました。

君津駅から丁度30分くらい掛かり、予約してあったので「五目釜飯と鳥ごぼう釜飯」は席に着くとすぐ出てきました。釜のふたを取ると、釜飯のこげたにおいが広がり、ふと遠い少年の日の思い出され、なぜか胸が熱くなりました。

目ざとくおかみさんがそんな私の顔を見て「家へ来られるお客様は60、70、80歳のお客さんが多いんです。皆さんがこの（おこげ）の匂いを喜んで下さって口コミで次から次へとお客さんを誘って来てくれるんですよ」と話してくれました。



土曜日の午後2時過ぎ、本家も離れ家も老若男女の客で満席でした。

数日後、私の家で「花器」を焼いておられる華道の先生が、笹の山中で美味しい山菜料理を食べさせる山小屋があるからと案内して林の中をしばらく走ると『山桃亭』と小さな案内板がある古びた山荘へと着きました。

この仕事を始めて、3年目と言う老夫婦ですが、ここもまた全く飾り気の無い、雑然とした土間と広い座敷「掘りごたつ」が2つ3つ点在して、客は思い思いのところへ座って、三方の外景色は緑がいっぱいの山と溪流が広がっていました。焼きぜんまい、焼き筍、山菜（うど、もみじがき、やぶれがさ）の天ぷら「こごみ」の和え物、チーズと餅で包んだ南瓜、山菜味噌等…あとからあとからと多彩な山菜料理に驚かされました。

どの店も町から外れた人家も少ない山の中ですが、私たちの育った50年前の日本のふるさとの景観を私達の君津へ求め訪れる人が多くなっています。館山道が完成したら…?と心配される人もありますが、幹線からはずれた山中へ自ら訪ねてくる人達が多いということを知りました。更に次号も訪ねてみたいと思います。

よい所がありましたらご連絡下さい。