

<センター通信 11月号>

地域総合医療センター 野崎 博司

今年12月末で自身の中津川勤務約1年と短期間ではございましたが終了となり、来年からはさらなる新天地での生活が始まることになりました。中津川での文化に触れることができとても楽しい時間の中、今回は思い出深く密接に生活の中に結びついている栗きんとんについて書いてみようと思います。ここは聖地であるので歴史考証は簡単にして内容は個人的に感じた話となりますがご了承ください。

そもそも栗きんとんは江戸時代中山道で宿場町として栄えた中津川宿が栗の生産地であったため考案された和菓子とされています。当時のことを思い浮かべて食べると甘味の奥にロマンを感じ、緑茶を片手に恵那山のきれいな稜線を眺めつつ長旅をいやしていた旅人達の想いに浸ってしまいます。栗きんとんは正月ででのおせちに欠かせなく縁起物として全国でみかけますが、ここ中津川での栗きんとんは異なり漢字も前者では栗金団で後者は栗金飴と違いがあります。ここ中津川では駅近辺にある物産館で毎年9月からの栗解禁にあわせて各老舗の栗きんとんをセットにした形で販売されており1箱2000円程度で約8種類ほどの味を食べ比べることができ非常にお得です。昨年11月から来たときはまだその存在を知らず、生活に慣れてきた2月頃知人から教わり早速訪れた時には残念ながらもすでに栗の時期は終了しており食べ損ねた思いでが浮かびます。今年はリベンジでき一ついい思い出になりました。また物産館では栗きんとんアイスなるものも400円で購入できこの土地ならではの思い出です。

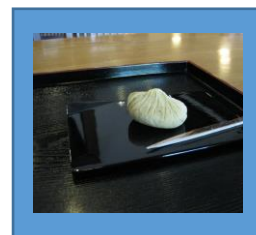
さて地元の人達はどのようにしているかというと香川県民が自宅でもともと讃岐うどんを地元のうどん粉で麺をうち卵を添えそこに瀬戸内の島で精製された醤油をたらしてぶっかけて食べるのは地元の習慣だったようですが(現在はお店で安くてもうまいどんが手軽に食べられるのでそうしている家は少ないようです)、ここ中津川でもやはり地元の方たちは栗きんとんを買うのではなくどうやら作るそうだと今年も秋めいて栗がそこら中落ち始めたころはと気づかされました。

それは仕事帰りに家族、お子さんがいる主婦の方々が帰り道何気なくする会話の中で「今年はまだ栗きんとん作りしました？まだ作っていない。この前栗を拾ってきた。毎年作るの大変だけど子供がほしがかるから。そうよね、皮をむくのが大変よね。」とたわいもなくされているのを道すがら耳にして、それは秋の訪れを知らせる稲穂のようにここ中津川では栗きんとんを作るという行為が秋を感じる一種の儀式なのだと感じさせられました。

そこで外来で患者さんにしばらく栗がなる季節ですねと声をかけてみると、みんなそろって作るの大変だけど家で作ったほうがおいしいしと自宅で作っているようで購入する感覚は全くなく、「先生、栗きんとんは作るものよ。」と言われてしまい、いやはや。詳しく

聞くとどうやらお店で作られる栗きんとんと家庭で作られる栗きんとんには違いがあり、練り上げて細かくした栗餡の中に家庭では大きく砕いた栗を混ぜることで食感も楽しめるようにしているのだとか。今後も家庭の味として長く引き継がれ悠久の味を未来の人も味わっていくのだろうとなんだか羨ましく感じてしまいました。

あまりにも羨ましく聞いているのを察してくれたのかある患者さんのご家族が先生に食べさせてあげるとのことで実際作ってきてくださり、さすがに恐縮したもののご厚意にあずかり他のスタッフとおいしく頂戴させていただきました。それは非常においしく、栗きんとんを通して中津川市民のぬくもりを感じた瞬間で、1年を通して少し中津川のことが理解できたのかなと思いました。



総合診療科という部門は専門性に特化した現在の医療制度には異質的な存在であり中々一般市民側からも、同業者からも批判的な目で見られることがありますが私たちの部門はある種医療を超えたその土地の生活にも密着することで医療だけでなく、日本経済、社会的な問題、家族間、宗教等色々な問題に耳を傾けてベストな処方箋をマネジメントするところだと思います。たわいもない栗きんとんという話から中津川の風土を感じ取りコミュニケーションをとることで違う土地からきた人間に対して患者さん達はいつしか心開き笑顔を振りまいていただき感謝という想いでいっぱいであるのと、残りの期間みなさんの健康をサポートできたらと思います。