國　新　聞　　第3種郵便物認可

ふるさと特派員

よばれ（珠洲市）

夜ごと続く宴会リレー

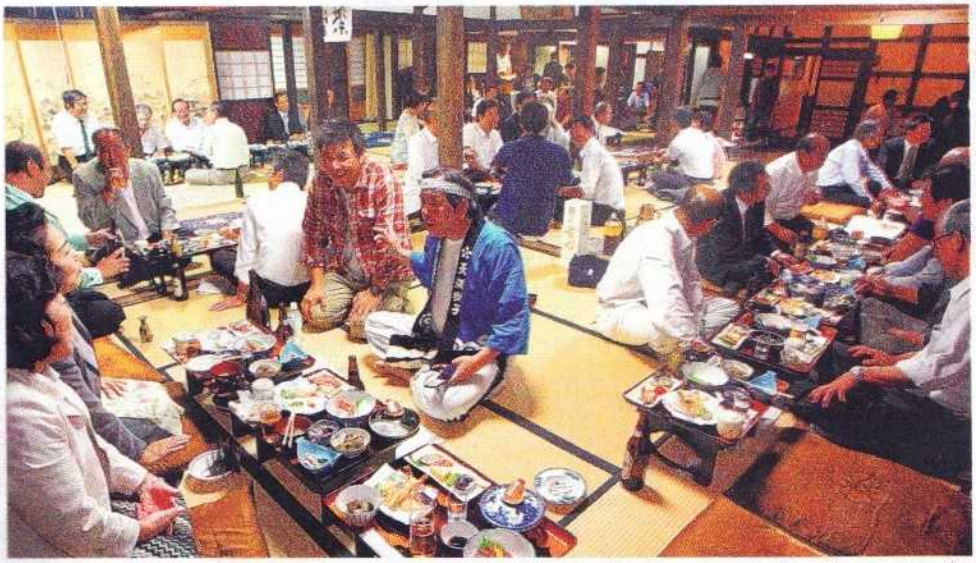
豊かな土地の証し

毎日のように祭りが行われる奥能登の秋。玄関先にちょうちんがつるされた民家に夜な夜な人が集まり、ごちそうを囲む宴会が始まる。

この席に座れるのは、主人が招いた人と、その連れだけ。親戚や知人だけのささやかな席もあれば、100人以上が顔を出す会もひと集落で一つはある。呼んで、呼ばれて酒を飲む。呼ばれた客人は、返礼として自分が次に開く席に主人を呼ぶ。

9月25日夜、秋祭り真っ最中の珠洲市三崎町宇治。会社役員矢野好二さん(57)宅の座敷に80脚の膳が並び、社員や取引相手、知人らが陣取った。市長や議員、企業経営者、警察官ら、珠洲の主立った面々も、顔を赤くしている。

祭り法被姿の矢野さんは、大柄な体をめまぐるしく動かし、座を盛り上げる。客人も隣同士で酒をつぎ合う。30代後半で独身だと告げると、寄ってたかって「珠洲の女をもらえばいい。顔が小さくてお尻もきゅっとしてて」とおせっかいな結婚の薦めが始まった。せっかく近くでお酌をしてくれていた珠洲美人が、すっとどこかに行ってしまった。



ごちそうを囲み、大勢の人が親交を深める「よばれ」＝9月25日、珠洲市三崎町宇治（山崎彰悟撮影）

収穫後の宴

よばれの起源は定かではない。加能民俗の会の西山郷史副会長(67)＝珠洲市飯田町＝は、江戸中期の収穫後の宴の形式が、奥能登だけ残ったのではないかと考える。「宴が開けるのは産物に恵まれた証し。珠洲は豊かだったんですよ」。

ひと昔前、珠洲の家庭は輪島塗の膳や椀をそろえ、自前の料理でもてなしていた。一の膳、二の膳、果物や菓子のお土産「こぶた」を準備する家もあった。仕出し料理が主流となった今も、昆布巻きや、炊いた巻き貝など自慢の一品が一緒に出てくる。「よばれ」は、山海の幸と経済力の象徴とも言える。

妻の甲斐性

入れ代わり立ち代わり120人の客人をもてなす矢野さんの妻和美さん(55)や社員の妻ら総勢15人は膳の上げ下げにおおわらわ。「正座と立ち仕事の繰り返しでひざとか痛いわ」。台所で苦笑いの和美さんにとっては出費も痛いはずだ。

だが、よばれを嫌だと思ったことはない。「主人の付き合いが広いほど、大人数になるのは当たり前」。宴席の出費や招かれる軒数の多さは夫の顔の広さのあらわれで、それを切り盛りするのは妻の甲斐性なのである。

神輿と獅子舞の一団が矢野家に到着し、玄関で舞が始まった。それを見届け、客人は座敷を後にする。入れ替わりに祭りを終えた住民が上がってきた。そして宴席は第2幕を迎えた。

（安田哲朗）