

みんな「食べて」大きくなった 201

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。
ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

昭和のジュース

放課後の清涼飲料水

「中学校から帰りの汽車を待つ間に駄菓子屋でラムネを飲んだ」と言うのは昭和30年代、那智中学に通っていた団塊世代。熊野灘を見ながら走る汽車通学だった。

ラムネは戦後、庶民の飲料として広まり、生産ピークの1953年(昭和28年)には国内の炭酸飲料の約半数を占めるほどだったが、やがて子どもたちにも楽しい多様な清涼飲料水が登場してくる。筆者は、団塊世代より下の世代だが、夏のジュースの最初の思い出は、小袋に入ったオレンジ色の粉末ジュース「渡辺のジュースの素」だ。

ほほいのほいと もう一杯
渡辺のジュースの素です もう一杯
喜劇王といわれたエノケンが歌う「コマールン」がテレビに盛んに流れていた。



冷たい水で溶かしたオレンジ色のジュースを朝顔のすだれの窓辺で飲んだ。製氷器に溶かし入れてオレンジ色の氷にしたのは兄のアイデアだった。
先的那智中に通った彼も、大袋に入った粉末ジュースを井戸水で溶かして飲んだ。ガチャガチャと手押しポンプからほとばし

る井戸水は本当に冷たかった。
「ええこの家には氷冷蔵庫があった」と彼は言う。氷冷蔵庫とは木の箱の内側にブリキを張り断熱し、上下二段に分かれ、上段の扉の中に氷を入れて冷やす構造だ。氷は氷屋さんが切ってくれた氷である。昭和の半ば、安くておいしい粉末ジュースが、町の子も田舎の子も幸せにした。
「しかし、ジュースの素にこだわらなあ」とあきれ気味に言うのは筆者より一世代も後の、1970年代〜80年代に少年時代を過ごした友人。エノケンに刷り込まれたジュース愛を彼は知らない。そのとおり

で、1958年(昭和33年)に発売された渡辺のジュースの素は10年余り姿を消す。人工甘味料チクロが使用禁止となり、主婦連の運動などで果汁100%以外は「ジュース」という名称を使えなくなったため、渡辺のジュースの素も販売できなくなったのである。「真っ赤な駄菓子」とチクロを食べてたんだから強いんかのう、と科学的根拠のないことを団塊の彼は言うが、そんな我らのジュースは高度経済成長期の最中にいきなり終焉した。
団塊から次の世代、さらに次の世代に共通するのは放課後の清涼飲料水だ。学校の部活帰り、学校そば



の駄菓子屋さんや雑貨屋さんにたむろして、「ジュース」を飲むのが中高生の楽しみ。
「安くて量が多いからファンタよりチェリオだっただな」とよく聞く。いずれもオレンジやグレープの炭酸飲料だ。一足早く発売されたファンタに比べ、波状の瓶に入ったチェリオは一回り大きい296ミリ入りでファンタより「10円ほど」安く、王冠裏に当たりがあるともう一本もらえた。

記憶を手繰り寄せれば店先で仲間や友達と集まり飲んだ光景が次々と出てくる。いつの時代も子どもを育てる平和な記憶だ。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化科学研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学。内発的發展、食料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



ラムネボール

自由に色々手づくり シュワツと楽しいお菓子

《材料/約20個》

- ▽コーンスターチ：20g
- ▽砂糖：100g
- ▽食品用クエン酸：小さじ2分の1
- ▽食品用重曹：小さじ1
- ▽レモン果汁：小さじ2分の1
- ▽水：小さじ1.5
- ▽菓子用パウダー(いちご、かぼちゃ、抹茶など)

《作り方》

- ① 砂糖とコーンスターチを混ぜよくふるう。
- ② クエン酸、レモン汁、水を入れ、水分がなくなるまでよく混ぜる。
- ③ 水分がなくなったら重曹を加え混ぜる。
- ④ 作りたい色の分だけ粉を分

けて、粉にパウダーを入れよく混ぜる。
⑤ 型に詰めぎゅつと押し固める。
⑥ 型から取り出し、トレイなどにそつと置き1日程度乾かし固める。
*粉がサラサラと整形しにくい場合は、水を霧吹きで湿らす程度に調整しながらまとめる。
*今回は計量スプーンを活用し、粉を詰めた2個のスプーンを合わせ押し固めた。
*星型なども楽しいが、乾いてからそつと取り出さないと崩れやすい。
*型取りで崩れた場合は、再度粉に戻るの何度でも固めて作る。

次回9月28日(土)付掲載予定

