

出雲崎

池田 隆

梅雨入りし、昨日の越後路ドライブは雨に祟られた。今朝は止んでいる。岩室温泉から弥彦山スカイラインを淡い期待感を抱いて上って行く。だが矢張り途中から霧が立ち込め、山頂付近は雲の中。すぐ横の展望タワーも上が霞んでいる。

同乗の仲間二人も諦めの声。下り始めると雲の切れ間から佐渡ヶ島が薄らと現れた。思わず一斉に歓声を上げ、車を停める。弥彦神社での願いが叶ったのか。シーサイドラインまで下ると青空に紺碧の海、佐渡ヶ島が間近に迫る。

寺泊で待望のカニ丼を食べ、日本海を堪能しながら一路、出雲崎へ。まずは今晚の宿、老舗割烹旅館「みよや」に入る。まだ二時過ぎ、観光見物の時間はたっぷり有る。親切な女将さんから新設の良寛逸話館など、街の見どころや経緯歴史を伺い、夕飯六時の約束をして外に出る。

出雲崎は大国主命所縁の地でその名がついたという。海岸段丘と浜辺に挟まれた狭い平地に旧北国街道が走り、その両側に民家が一里ほど続く。

殆どの民家が細い切妻屋根の黒瓦、総二階の木造建築で互いに隙間なく隣り合っている。出入り口のある街道側の妻面は幅三間に統一されている。これを「妻入り」と呼び、街の大きな特徴となっている。江戸期には佐渡金山や北前船の中継地として栄え、人口は三万人に達した。その人たちを効率良く収容する形として生まれたこのと。

芭蕉の名句「荒海や佐渡によこたふ天の川」や良寛に所縁の箇所など、見る所多く六時に慌てて宿屋に帰る。直ぐに海を見晴らす豪壮な客間へ通され食事となる。今夜の客は我々三人のみらしい。

真鯛、ノドグロ、甘えびの刺身、ホシガレイのまるごと揚げ、メバルの塩焼き、クロダイの子と和えた白滝、鰯とイクラの梅肉添え、しじみの味噌汁、郷土料理の根菜煮物「のつぺ」などなど、次々とテーブルに並ぶ。

日本海に沈む赤い太陽を眺め、地元の銘酒「清泉」を傾けながら、「忘れられない一日だったなあ!」と気心の合う三人は語り合っていた。