



長崎県大村市

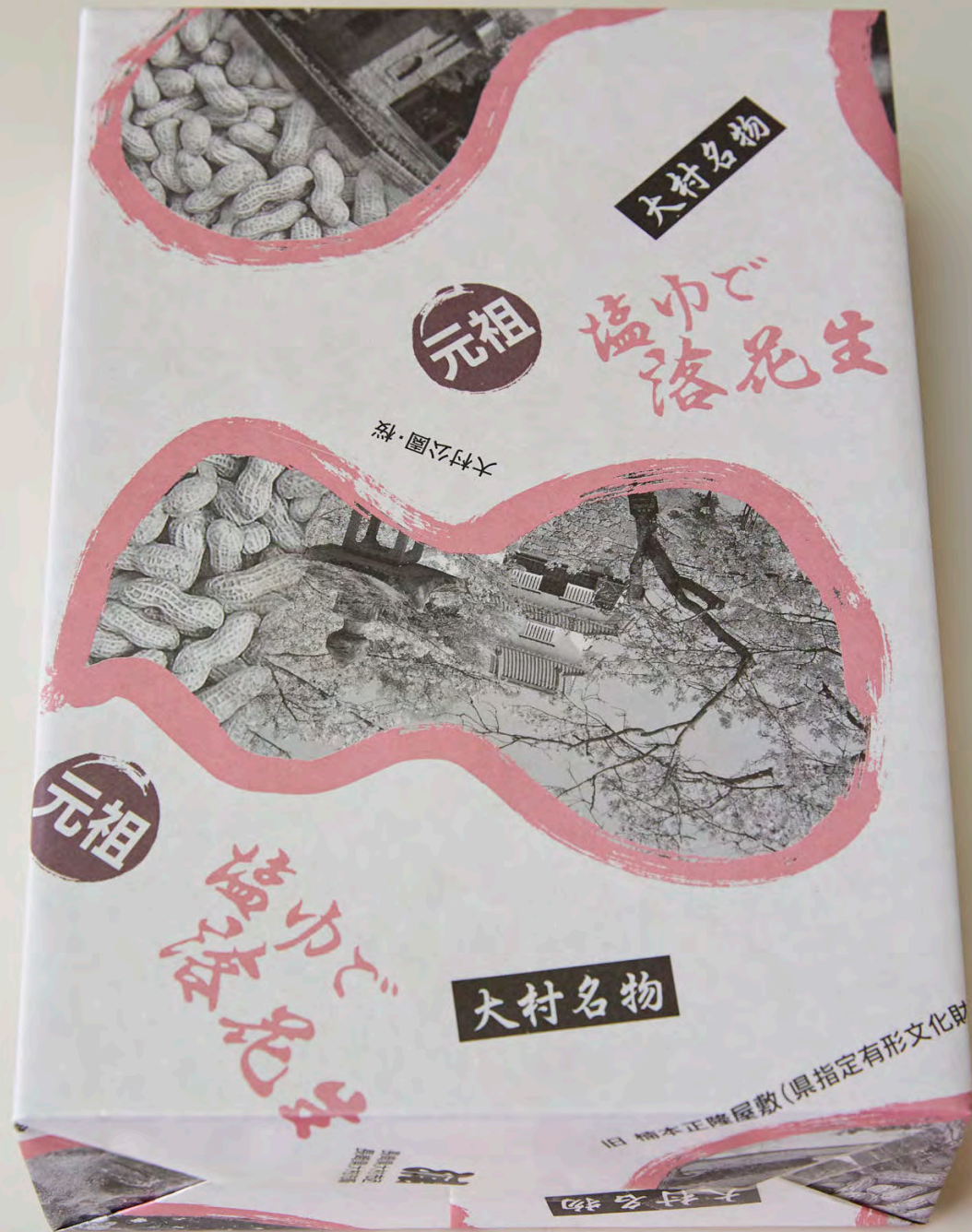
毎日ゆでて目の前で売る
ピーナツだけで70年

寺西敬祐

浦川豆店



冬は良くても夏は50℃。浦川豆店のゆでピーは2時間半かけてようやく出来上がる。甘みを引き出し、噛みごたえをよくして、味わいは外に漏らさないギリギリのタイミング。味付けは国産の塩だけ。



2代目の寺西さんが教えてくださった、ピーナツのむき方。とんがったところを上、かつ向こう側にして持つ。とんがりのすぐ下のふくらみを押す。ほらね。





左は大村産の新物（2018年秋収穫）、右は17年の熊本産を特別な方法で保存したもので店の定番。甘み、風味が“面白く”違う。大村産の大粒もあり、食べ比べができるのもここならではの。選別は最も手がかかる分「大事」な仕事だという。



初めて訪れた街だから駅前から歩いてみよう、とJR大村駅に寄ってみた。駅舎は正7年の姿をとどめる木造建築で、白壁に瓦柱は朱塗りというカラーリングがレトロでやさしい。駅を背に海に向かえば、小さなアーケードが見えてくる。家族の名字を冠した個人商店が多くて、昭和の地方生まれだからか、駅前風情があるなあと、いい気分になった。

このアーケードに大村の名物がある。塩ゆで落花生の「ゆでピー」だ。浦川ピーナツと書かれたカラフルな看板をスマホで撮っていたら、「食べていかんですか」と、店主が声をかけてくださった。手渡されたのは、姿かたちは変哲もない「ゆでたピーナツ」そのものだ。食べてみる。ん？ ほくほくしている。噛むたびにねっとりとしてくる。甘みがずんとくる。そしてスモーキー。小さいくせにコクがすごい。驚いた表情をしていたのだろう。店主が自信満々の笑顔で「こちらを見ていた。「味だけは自信持ってやらんば（やらないと）です。味、味、とにかく味。大村のゆでピーは味で負けちゃいかんとです」

浦川さんですか？と尋ねると、「いいえ、私は寺西です」とおっしゃる。「浦川はおふくろの姓で、大村の名字なんですよ。親父は和歌山。こんな離れた長崎にまで来た？ ち聞いたら、戦後は食いもんがなかでしょ、やっと戦争終わったとに、8人兄弟やったもんで実家では要らん子になった。戦友ば頼って移ってきたんだ、と」

アーケードの一部は、大坂、京都、江戸と長崎とをつないだ街道筋で、江戸時代の記憶をかすかに残している。江戸といえは、大村の集まりに欠かせない料理「煮こみ」も当時のからの伝承。いわゆる筑前煮なのだが、昔からピーナツの栽培が盛んな大村では、薄皮のついたピーナツを一緒に煮込む。「入れんと味の深みが出らん」が常識なのだ。

この大村で初代は、戦時中に中国で食べた「塩ゆで落花生」のおいしさを思い出し、改良を重ねて商品化した。「知らん土地でどうやって生きていこちか考えたんでしょう。よそ者ちいうことで苦労したんですが、だからこそ大村にこだわった。地元の産物を使い、

屋号には地元ゆかりの姓を。誰でも買えるように安くしたとも、街に溶け込むためだったのかもしれないですね」。学校給食にゆでピーが出る時決まった時は、大喜びだったそう。

浦川豆店のゆでピーは100グラム200円と格安。催事には出店せず、卸もしない。「というか、小売の値段でやっているので、できないんです」と三代目の敬祐さんは笑う。

夏には50度にもなるという本店の作業場。家族総出で6時に出動し、大きな釜で2時間半もかけて炊く。1日3釜、多い時には9釜を、毎日だ。素材は大村産と九州産。秋の新作か、寝かせたピーナツかでも、ゆで加減、塩加減は変わってくる。敬祐さんは「大村市民の舌は厳しいですから、豆の甘みを壊さないギリギリを狙うんです」と言う。「狙う」の言葉がなんとも鋭い。

「私も、大村で作る、対面で売る、家族のできる範囲で営む、がいいんです。味を第一にすればこれしかない。大村の人たちにこれまで通り買ってもらおう物を作れば、それは全国のどこにも負けなと思いますから」