

窓辺

黒はんぺん

宮地 良樹

静岡のソウルフードは何かと問われたら、私は迷わずに黒はんぺんを挙げます。東京出身の両親は「これははんぺんの形をしたつみれだ」と言っていました。子どもの頃、近所の駄菓子屋の奥にはおでん鍋が鎮座し、串に刺した黒はんぺんにだし粉とからしをつけて頬張るのがやみつきとなるおやつ定番でした。夏にはかき氷やところてん、冬にはお好み焼きもあり、さながら居酒屋風のこと

どもの社交場でした。他の地方では見かけないので、おそらくこれは静岡を土壌とする文化なのでしょう。あるとき、三島市出身の大学同級生とはんぺん論議となり、彼は「黒いはんぺんなど見たことがない」と言うので、「三島のはんぺんは白いだね」と言つと、「いや灰色だ」と言う。実は彼もはんぺんといえは黒はんぺんと考えていたことが分かり、2人で苦笑したことが思い出されます。

以前は京都から上京して戻る折、わざわざひかりに乗り、静岡駅での停車時間中にホームの売店で黒はんぺんを購入しました。が、いまは通販で入手可能です。大阪出身の家内には「生臭い」と不評で、いつもおでんを作るとき黒はんぺんだけは「別鍋」という冷たい仕打ちを受けていました。個人的にはフライにするのが一番おいしいと思っていますが、静岡の定宿ホテルでは朝食に黒はんぺんが出るので、静岡では毎朝、至福の時を過ごしています。

静岡社会健康医学
大学院 大学長