高知のみやげ　銘菓「白花栴檀」

山田　功

私は寺田寅彦記念館友の会に入会して以来 20 数年、何度も友の会総会、研究会のため名古屋から高知を訪れている。高知にはおいしいものがたくさんあるが、家への土産は、バッグに入る小さなものにしている。空港の土産物売り場をうろうろして土産物を探すのはちょっと楽しい。そうしたところで見つけたのが「白花栴檀」という和菓子である。土産物といえば、結構派手な箱に入っているものだが、このお菓子の箱は白く地味である。まずそこがよいのである。箱から一つ取り出して、包み紙を開けると、俵型の白いまんじゅうが現れる。大きさも丁度良く、食べやすい。皮の生地は白く滑らかで若い人の肌のように艶やかである。口に入れて注意深く味わうと、まず生地に山芋が入っていることが分かる。包まれている漉し餡はどこまでも滑らかで上品な甘さがしっとりと広がる。パサつかず口にやさしい。こんなおいしいまんじゅうを今まで食べたことがない。いっぺんに気に入り、以後、もっぱら「白花栴檀」を高知土産にしている。夕刻の飛行機に乗るころには、売り切れていることがある。人気があるからだろう。あまりの美味しさに知人に差し上げたくなり、小さい箱をいくつも買ったことが幾度もある。しかし、こうした上等のお菓子は日持ちがしない。名古屋に帰ったら急いで届けなければならぬ。お礼の言葉は、そろって「上品でおいしい！」である。美味しさが伝わり、私もうれしくなる。

さて、気になることはお菓子の名前「白花栴檀（シロバナセンダン）」のことである。センダンというとまず思い浮かぶのは「栴檀は双葉より芳し」という慣用句である。しかし、これは香木白檀のことで、ここでいうセンダンとは違うのである。私の勤務校にあったセンダンは紫色の花をたくさんつけたが、香りの記憶がない。

寅彦の親友、竹崎音吉の夫人一枝さんは寺田邸の門前についてこんなことを語っている。「お家柄らしい古風な長屋門の附いた御門の前の川沿いには大きい栴檀の木が十数本生い繁って、炎暑の候には道行く人がその木蔭で汗を拭きながら一時の涼を喜んだり、駄菓子売や下駄直しの屋台が日射しを避けてのんびり休んだりしておりました」（県民クラブ（高知広報社）1953）。つまり栴檀は高知では街路樹として植えられていて高知の人にはなじみの木のようである。しかし、今は寺田寅彦記念館前の通りには一本のセンダンもない。

寅彦の随筆「花物語」の最後の作品「楝の花」に出てくる木がセンダンである。「楝（おうち）」とは、センダンの古名である。センダンの花は一般に薄紫色だが、白い花をつける種があるという。それを牧野富太郎は「シロバナセンダン」と命名したそうだ。いまでは高知県いの町の天然記念物であり、いの町神谷小学校には植わっているという。

そういえば楝は「枕草子」にもでてくる。「木のさま、にくげなれど、楝の花いとをかし。かれがれにさまことに咲きて、かならず五月五日にあふもをかし。」

高知の銘菓「白花栴檀」を受け取った友人は、奥様とお茶をたて「白花栴檀」を味わい、寺田寅彦の随筆「花物語」の中の「楝の花」を思い出し、高知に思いを馳せたと便りをくれた。