

柿ノ木寮の北寮と南寮から、観光道路で隔てられた食堂に向かって、毎朝、寮生達が歩いて行く。朝食は七時半ぐらいから供されるはずだが、食堂のおっちゃんが、何かで手間取ると少し遅れたりもする。アルバイトの早出でもなければ、多少の時間のズレは誰も気にしない。もつとも、朝食のメニューは一汁一菜と決まっていて、ご飯に味噌汁とおかず一品だから、あんまり手間取ることもないのである。

そのおかげも、生卵、佃煮、海苔が順に一品ずつローテーションになっている。質素な食事だと言えるだろう。今どきの若い鹿の中には、観光客の差し出す鹿煎餅だけで腹をふくらませようとする贅沢な志向があるというのに、柿ノ木寮のこの一汁一菜は決して変更されることの無い伝統になっていた。

味噌汁の具もある程度は順繰りに出て来る。たいていは、何かの野菜が刻まれて大鍋に浮いている。豆腐と大根や白菜の時もあれば、大根の葉っぱだけの時もあった。食材の購入に当たられている予算の残額と連動しているので、月末近くになると、大根の葉っぱや乾燥ワカメだけの味噌汁になりがちである。でも、多くの寮生は気にする様子も見せないで黙々と食べる。

お代わりは自由なので、量の確保は安心出来る訳だ。

そんな寮食事情の中での一大イベントと言えば、本当に時折、貝の味噌汁が出ることである。貝と言つてもアサリやハマグリなどはめったに出ない。たいていはシジミである。しかしこのシジミの味噌汁は、寮内の空氣を一瞬にして活気付けて、寮生の行動を一举に機敏にさせる。別な言い方をすれば、シジミの味噌汁だと感知した寮生の行動が様式化されている、という訳である。

早起きの寮生が朝食を食べに行き、味噌汁の具がシジミだったとする。そうすると、その寮生はお玉ですくえるだけのシジミを鍋から引き上げ、ご飯に載せるか汁椀に盛つて食べ尽くす。多少の砂混じりは気にしない。砂も味の内だ。適当に飲み込んでしまう。食べ終わった寮生は、その後で特に親しい寮生仲間の部屋をそつと訪ね、寝ているところを無理矢理起こし、そいつの耳元で囁くのである、「おい、今日はシジミの味噌汁だぞ」と。

すると、他のことで無理に起こされでもしたなら、烈火の如く怒り出すような寮生であっても、この「シジミ」という囁きにはにんまりと笑みをこぼし、そそくさと身支度を済ませると足音を忍ばせて食堂へ向かう。そこには、同じようにして囁かれた面々が顔を合わせている。それが順にシジミを鍋からさらっていく。最後は少しも具の残らない汁だけになる。そんな早