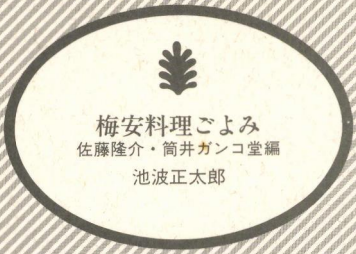
# 池波正太郎

# 梅安料理ごよみ




佐藤隆介・筒井ガンコ堂◉編

講談社文庫



# 梅安料理ごよみ

佐藤隆介・筒井ガンコ堂編

池波正太郎



講談社文庫

# 梅安料理ごよみ

佐藤隆介・筒井ガンコ堂編

池波正太郎

講談社

# 目次

池波正太郎・梅安を語る　11

春

貝柱飯（はしらめし）　57
鶏卵　61
鰻（うなぎ）　65
白魚鍋（しらうおなべ）　71

〔井筒名物〕鯨骨の吸物　76
兎汁　79

## 夏

鰹の刺身　85
鰹の刺身と鰹飯　91
芋川のうどん　97
焼きむすび　102
熱海の温泉と酒と魚と　106
角樽　111

蝦蛄（しゃこ）の煮つけ　122
鮑（あわび）の酢貝　117
白玉　114

## 秋

秋茄子（なす）の塩もみ　148
桑名の酒、魚　143
松茸　140
菜飯田楽（なめしでんがく）　135
軍鶏（しゃも）　129

豆腐の葛餡(くずあん)かけ　177
蜆(しじみ)汁　169
蕎麦と蕎麦屋　161
根深(ねぶか)汁付大根浅漬　153

## 冬

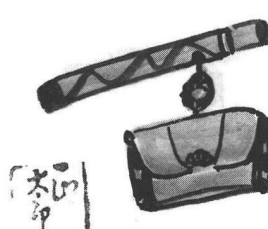
猪(しし)鍋(なべ)　203
沙魚(はぜ)　198
大根と油揚げの鍋仕立て　194
豆腐　189

朝飯
大根鍋　二種
根深汁（ねぶかじる）
おかか雑炊
鯛
晦日蕎麦（みそか）
茶わん酒
掻鯛（かきだい）
浅蜊と大根――小鍋だて
白魚（しらうお）

261 254 250 244 237 231 227 223 214 209

# 梅安料理ごよみ

# 池波正太郎・梅安を語る



# 梅安の暮らしぶり

藤枝梅安が暮らしていた江戸の町というのは、現代の東京とは全然違う。たとえば渋谷も板橋も府内じゃない。郊外ですよ。品川だってもう郊外というより東海道の第一宿だからね。いま、ぼくが住んでいる荏原なんていうのは、当時は荏原郡、ほんとの田舎だ。墨田川を越えた向こうは、江戸中期以後、江戸の府内に取り入れられたけれども、新開地だからね、本来の府内と比べれば格が違う。梅安がいたところは品川台町といって、まあ府内には入っているけれども、郊外といってもいいようなものだな。

それでも台町という町名があるからには、ある程度、店屋がある。梅安の時代のちょっと前から、いろいろな食べもの屋ができはじめている。一膳飯屋があるし、煮売り屋があるし、独り者でもそう不自由なことはない。朝早くから出て働かなければならない人が住んでいる町の飯屋なんかは、朝早くからやっているわけだよ。独り者の職人とか日雇い労働者が多い、たとえば本所界隈だったらね。

その反対に、夜遅い客を相手にする飯屋というのもある。雑司ケ谷のほうの大名の下屋敷のあるところなんかでは、むしろ朝早くは店を開けないで、その代わり午後から開けて夜っぴてやっ

て朝までやる。下屋敷の中間とか足軽というのはみんな博奕をやるからね。下屋敷の中間部屋はほとんど博奕場なんだから、夜は。だから、場所によって臨機応変に営業時間というのはなるわけだな。休みはない。年中無休ですよ、昔はみんな。盆暮れは休むけどね。

所帯を持っている人たちは外食というのは滅多にしない。いまみたいにファミリーレストランなんて全然ないし、家で食べなきゃ所帯がもたないんだよ。もし、何か外のものが食べたいと思ったら、町内の鰻屋なり何なりから出前させる。たまにちょっと金が入ったとき、おいしいものでも食べましょうという場合はね。一つの町内にすべてのものがそろっているから、ほかの町内にもあまり行かない、堅気の人は。

戦前まではみんなそうでしたよ。ぼくの祖父や祖母なんかでも、ほとんど自分の町内しか知らない。死ぬ間際に何かの団体旅行で京都・大阪へ行ったけどね、それだけだよ。箱根の山も越したことないよ。町内で全部間に合っちゃうから。まあ、ぼくらの時代は鮨屋もあれば洋食屋、支那料理屋、鰻屋、天ぷら屋、そば屋、何でもあるということだから。昔の女の人というのは、ほとんど外で食べるということはなかったんじゃないかな。うちの祖母の時代でさえそうなんだから。

梅安の時代は、ようやく鰻屋が流行になってきたばかり。それまで鰻というのは下賤な食いものので深川あたりの労働者しか食わなかったんだよ。脂が強くて精がついて、躰を使う人には疲れがとれていいというので、屋台で食べたものなんだ。蒸さないから、しつこい脂でね。それが、だれが発明したか知らないけど、鰻を蒸して脂を取って食べやすくするようになってから、ある

程度高級な料理になって流行しはじめたわけです。

天ぷら屋なんて、当時はまだない。ちゃんと店を構えているような天ぷら屋はね。これもやっぱり下賤な食いもので、梅安の時代は屋台だよ。鮨もそうだ。握り鮨はないことはないけど、コハダの鮨ぐらい、あとはいなりずし。

天ぷらなんていうのは、変な話だけど、縁日でよく売ってたじゃないか、一銭で。まあ、若い人たちは知らないだろうけど、ああいうようなものだったんだよ。それが時代と共にだんだん高級料理になって行く。海老みたいな高級な材料は、それまではうどん粉にまぶして揚げるなんて考えもつかなかったわけだよ、もったいなくてさ。新鮮なものが江戸湾で獲れたんだから、刺身で食べれば一番うまいんだから。だけど、揚げてみたら、やっぱりうまいというんで、だんだん高級な材料を揚げるようになって、天ぷら屋の店もふえて行く。一流の料理屋としての天ぷら屋ができるのは明治以後、いや大正以後ですけどね。

そば、鮨、天ぷら、鰻が江戸の食いものの代表のようにいわれるが、これは本当は明治以後のことなんだ。それまでの江戸の食べものといえば、やっぱり江戸前の魚を主体にした料理。江戸湾には川がみんな流れ込んで来るわけだろう。川の淡水と海の塩水とが混じり合っているところで獲れた魚介類というのは独特な味がするわけだよ、ハマグリでもシャコでも何でも。ヒラメなんかも全然違うんだ、味が。銚子のほうで獲れたヒラメと江戸湾でとれたヒラメとではね。

ハマグリなんかいまではすっかり高級品になっちゃったけど、梅安の時代には非常に身近なものだった。だから梅安が貝が好きでアサリなんかよく食べているというのは、ちゃんと時代を表

わしているわけだよ。

江戸時代には、そういうことだから、魚屋が果たしていた役割というのはものすごく大きかったことになる。冠婚葬祭のときでも、みんな魚屋から仕出しをたのむわけだろう、一般の庶民は。大きな家だと料理屋が仕出しをするけどね。

梅安の頃には朝昼晩と一日三食が習慣になっていたけど、元禄の「忠臣蔵」の頃はまだ二食だよ。そろそろ三食がまじりかけていた時代だな。戦国時代からずっと二食だったのは、むろん米がそんなにたくさんできなかったということもあるが、もっと大きな理由は夜が早かったから。油が高くて貴重品なんだよ。だから早く寝る。その代わり朝早く起きる。

それが、戦争のない時代が長く続いて、だんだん油の生産もふえるにつれて、夜も遅くまで起きていられるようになった。そうすると二食じゃもたないから三食ということになる。戦後の日本と似ているわけだよ。平和が続くほど暮らしが贅沢になってくる。

梅安の時代の最大のごちそうというのは、結局、江戸前の料理、つまり新鮮な魚や貝だった。あとは野菜。それから鳥だな。鳥はみんな食べている。シャモだね。たいてい鍋にするんだ。だけど一般の家庭でお惣菜に食べるということはない。やっぱりこれも下賤なものとされているからね。

鳥肉を食べるのなら、大名は鶉とか鶴とかね。将軍は鶴の肉を食べていたんだよ。あまりうまくはなかったろうと思うな（笑）、鶴の吸物なんてね。だいたい鶴の餌そのものがたいしたもの食ってないんだから。

それでも将軍がお祝い事のときに鶴を食べたというのは、それだけ当時でも珍しい、滅多に捕れないものだったからですよ。将軍しか食べられないわけだ。それもお祝いのときだけね。

牛や馬なんか食べなかったというのは、四足だから食わないという仏教上の禁忌もあるけれども、それより大変な労働力だから大事にしなけりゃならないんだよ。家族同様に可愛がって、働いてもらっているわけでしょう。だから、殺して食用にするなんて、とてもできない。

酒も現代と比べれば貴重品だった。そりゃ当時だって安い酒も高い酒もあったけれども、やっぱりいまと比べたら高い。だから酒をあまり飲み過ぎると身上つぶすんだよ。酒好きの職人だって晩酌は一本か二本、それも自分の家で飲む。生産そのものがいまのように大量じゃないんだからね。それだけに、一本の酒のありがたみが違う。

戦国時代には、酒というのは一年の決まった日にしか飲ませてもらえない、それぐらい貴重なものだった。大名でさえそうだったんだからね。福島正則がさ、盗み酒をして奥方に追い回され、城門のところまで逃げて謝ったという話があるでしょう。酒は全部、細君が管理していたわけだ。

江戸時代も梅安の頃になれば、戦国時代のようなことはないけれども、それでも酒は高い。一杯飲むということは大変なことなんだ。冠婚葬祭だけではないにせよ、一般の人は、何かちょっと金が入ったときに、きょうは金が入ったから一杯やろうじゃないか、と。そういうことだったろうね。

男の三大道楽を「飲む、打つ、買う」というだろう。つまり、酒と博奕と女遊び。だけど、い

まは酒飲むだけで身上つぶすようなことは、まあ、ないだろう。当時は毎日酒を飲んでたら本当に身上をつぶしちゃうんだよ。酒を飲むということは、それだけ特別のことだったわけだ、いまと違ってね。

## 江戸の医者

藤枝梅安は鍼医者だが、この時代の医者というものは非常に数も少ないし、人びとに尊敬され信頼されるという点でも現代とは比べものにならない。むろん当時だって悪徳医もいたけどね。いまの病院と同じで、薬屋と結託して、高い薬をあれして暴利をむさぼる医者ってのもそれはいますよ。いつの時代だって同じことさ。

医者になること自体は、だれでも勉強すれば可能だったわけだ。いまのように厚生省が国家試験をして許可を与えるとかなんとかじゃなくて、然るべき先生の門下であるということだけで通用した。人口も少ないしね、幕府の人別帳というものがあって、その医者の住んでいる町の名主なり親なりがちゃんとわかっているだろう。それで、自分の長屋にはこういう医者が住んでおりますというふうに届けてあるから、だから然るべき先生について勉強したという実績があれば大丈夫。

だけど昔は「医は仁術」と、人の病いをなおすためであるという道徳、モラルが一貫して行き渡っているから、現代のような金儲け本位のひどいのはいないよ。救急車でもって運んでさ、どこの病院でも断られて、二時間も三時間もあっちこっちたらい回しにされて死んじゃったなんて、よく聞くでしょう。そんなバカな話はありゃしないよ、昔は。休日や深夜に叩き起こされて病人を診るのがいやだったら、はじめから医者になんかならないんだから。あくまでも「仁術」であるという誇りがあったわけだよ。

役所でもね、昔はそうでしたよ。全部が全部とはいわないがね。そもそもね、役所で給料をもらっている人間は薄給は当然と覚悟して働かなきゃいけないんだよ。国民のためにある役目なんだから。郵便局でも、国鉄でも。それで、人が働かないときに働くからこそ、そこにプライドがあるんだから。たとえ給料が安くてもね。自分の給料というのは国民の税金から出ているということをわきまえているわけですよ、昔の人は。そして元旦でも深夜でも、人が働かないときに働くところに誇りを感じ、生き甲斐を感じたものなんだ。そういうプライドが全部なくなっちゃった。だからいまの役所というのはだめなんだよ。国民のために働くという自覚も誇りもありゃしないんだから。

それで国が滅びて行くんだよ。だんだん、ね。給料が安いの、当然なんだよ。それ、覚悟してなるべきものなんだ、役人は。なぜって営利でもって儲けた金で給料払っているんじゃないからね。国民の税金で払っているんだからね。

梅安の場合は、京都で津山悦堂に医術を学んで、江戸へ出て来て品川台町に住みつき、自分の

実績でもって自然に鍼医としての名をあげて行ったわけだ。昔は何の商売でも紹介じゃない。むろんそれもあるけど、何よりも積み上げて行く実績だよ。料理屋でも何でも。そこが違うんだよ、いまと。だからやり甲斐もあるし、ほんとにいいものしか残らないということにもなる。

宣伝というものは当時だっていくらでもある。たとえば「江戸食いもの案内」のようなものも出ているしね。一流料理屋からそば屋、菓子屋まで全部出ている。そういう案内書はいくつもあった。職業別もあるし、全部ひっくるめた「江戸買物一人案内」なんていうのもある。そういうものを通じて宣伝する方法はいろいろあったわけだ。あとはいわゆるクチコミだね。

クチコミだけれども、いまのように交通が発達していないから、たとえば品川にうまいものがあっても浅草から食いに行くということは考えられないな。結局、その土地、その周辺だけだから、なおさらクチコミがきくわけですよ。で、クチコミの人気というのが一番強いんだよ。長続きするんだよ。これはいまでもそうです。

## 江戸っ子と金

江戸っ子はせっかちだ、気が早いっていうだろう。あれは、どんどん物事を素早く運ぶという生活だから、江戸の町そのものが。ぐずぐずしてないという、絶えず活気のある生活だから、田

舎の人から見れば気が早く見えるということですよ。

だけど、落語だとか芝居だとか講談に出てくる江戸っ子というのは、あれが江戸っ子だと思ったら困っちゃうんだよ。あんな江戸っ子ばかりじゃないからね。もっとまじめで質実にやってる江戸っ子だっているんだから。

江戸の町で暮らすということは、共同生活をするということなんだ。そこが現代と一番違うところなんだよ。共同でなきゃ生活ができないんだ、昔は。全部共同責任だからね、長屋に住んでいてもさ。一人が何か悪いことをすれば、大家とか名主とかに全部責任がかかってくる。そういうことを考えたら、悪いことができないんだよ、なかなか。自分のことだけでは済まない。家族にも当然累が及ぶわけでしょう。そこに江戸町民のモラルの基盤があるんだ。だから、今朝は隣りの人がうちの前を掃いてくれたから、翌日は自分が隣りのうちの前を掃く、ということになる。つね日頃世話になっている人には、盆暮れに挨拶することを忘れない、ということになる。決して人に迷惑をかけない、人からうけた恩を忘れない、それが江戸っ子というものですよ、本当の。

いまの若い人たちは、ただもう自分を主張するだけで他人のことなんか考えないでしょう、むろん全部ではないけれども。だから我慢ということも知らない。昔は盆と正月以外には一日の休みもないんだからね、奉公人の場合は。それは大変だよ。何年か辛抱して暖簾を分けてもらうまではね。だから、店が閉まった後で夜泣きうどんなんかこっそり食べるのが、もう唯一の楽しみだよね。

それだっておおっぴらにできるわけじゃない。番頭が黙認してくれればできる。黙認する番頭としない番頭がいるんだ。軍隊と同じでさ。中には自分が金を出して、うどんでも食べてこいという番頭もいる。口うるさくいうのもいる。それは人それぞれによって違うわけだよ。意地の悪い番頭だったら、たまらないよ。だけど当時の人は、それが普通だから辛抱する。いまの人なら一日も辛抱できないだろうね。

この頃の勘定というのは全部ツケです、現金払いじゃなくて。むろん顔を知らないところだったら、その場で払わなきゃいけない。自分が暮らしている町内だったら、いちいち買物をするたびに払うことはない。たいていは年一回、暮れにまとめて払う。だから昔の大晦日というのは大変なんだ。払うほうのみならず、掛けを取りに行くほうもね。踏み倒されたらえらいことになる。

いまは月給制があたりまえだけど、この時代には、たとえば大工だったら一つの仕事が終わってからもらう。半年かかって家を建てたら、家が完成したときにもらうわけだ。それまでに金が要る場合は、親方が出しといてくれて、後でその分差っ引かれることになる。やっぱり不時の出費というのがあるからね、子どもが生まれるとか、病気をするとか、家が火事になったりとかさ。そういう場合は親方に借りたかたちで、後で精算するわけだよ。

人間と人間の相互の信頼関係がはっきりしているから、こういうことができた。金だけもらって逃げたりなんかしたら、もう二度と働けなくなるから。現代と違って、こういうやつがこういうことをしたって大工仲間に全部知れ渡って、それじゃ、もうほかの親方だってだれも使わない

ということになる。すべてがそういうふうになっていた。

その代わり、まじめに働いてさえいれば、現金がなくたって暮らして行ける。よくいうことばに、

「江戸っ子は宵越しの銭は持たねエ」

というのがあるでしょう。あれはね、江戸は将軍のお膝元で町全体に活気があって、何かしら仕事があるわけだよ。だから金をためておかなくても、まじめに働きさえすれば、江戸で暮らしている限りは食うに困らないんだよ。そういうことから出たことばなんだ。

もちろん、それによってドンチャン騒ぎして飲んだり食ったり打ったりするやつもいるけど、そうじゃなくて、ためこまないで人とのつきあいをするとか、まあ物見遊山をするとか、そういうことに使うことは惜しまないという意味なんだ。都会人として人間同士のつきあいの大事さというものをよく知っている。だから、つきあいには絶対に金を惜しまない。それはまた、必ずいつか自分に返ってくるものですからね。

〔仕掛人〕の場合、仕事の性質からいって当然のことだが、普通の人たちには考えられないような大金が入るわけだ。命がけでやる辛い仕事ですからね。

その金は、飲んだり食べたりするくらいでは、いくら贅沢をしても到底使いきれない。享楽に使える金はおのずから限度がある。だから、貯めるつもりになれば、いくらでも貯められる。けれど藤枝梅安は、自分のためには金を残す気がない。おもんにやる金を別にして、あとは全部使っちゃう。何に使うかというとだね、それは小説の中には書いてないけど、人にやっちゃうん

だよ。鍼医者の梅安をたよって来る患者には貧乏な家庭の人がいっぱいいるわけだろう。そういう人たちにどんどん金をやっちゃうということですよ。

彦次郎の場合は、同じ仕掛人といっても梅安とは格が違うからね。

それに、彦次郎はあまり大金があってもしようがない。女房も子どももいない独り暮らしでしょう。使いみちがないんだよ。

## 江戸の独り者

江戸の社会というのは、男の独り者にとっては、やっぱり住むのに大変な町だったと思いますよ。梅安や彦次郎のような特殊な人間は別として、普通の商家の場合、堅気の商売ではね。

つまり、結婚していなければ商売というのはうまくいかないんだよ。世間が信用しない。小僧のときはむろんのこと、手代までは絶対に住み込みなんだけれども、番頭になり、やがて独立したら、もう結婚しないわけにはいかない。商売するならね。

これはまあ商人の場合で、職人の場合はまた少し違う。職人というのは、親方がちゃんと知っていて仕事をさせるわけだからね、仕事の腕も、どういう人間かということも。だから、職人なら独り者でも暮らして行けないことはない。親方と職人とは、いってみれば一対一の人間関係で

しょう。ところが商売となると、大勢の人びとを相手にすることになる。そうでなきゃ商売にならないんだから。それで、やっぱり独り者だと信用されないね。

のうのうと独り者が生きられる社会じゃなかったということですよ、江戸の町は。独身貴族だなんていってられないんだ。

男はそれでも何とかなる。女の場合はまずだめだよ、危くて。何かあるというときに、女の独り者じゃ危くてしかたがないよ。だって、独り者で住んでいるということがみんなにわかってしまえば、たとえば泥棒だって入りやすいしね。それから金を持ってりゃ騙しやすいしということになるだろう。

その時代だってもちろん女の独り者というのはいないことはないよ。三味線や踊りのお師匠さんとかね。そういう腕で食べていける特殊な仕事なら、女の独り者だってそれなりの収入はあるわけだから、下女を雇うことができるし、そうすれば独り暮らしとは違うわけだから。

だけどねえ、女の特技といったら、やっぱり芸事や料理、そんなものでしょう江戸時代は。腕で食べて行くったって、女の編集者なんてのはない時代だもの。

たとえていうなら料理にしても、女の板前というのはいないわけだろう。これは現代でもそうじゃないか。まあ、居酒屋ぐらいは女手でやっていたのがいるだろうけどね。その程度だよ。

女がね、ほんとのちゃんとした板前をやると、味が狂うんだよ。きょう鹹かったかと思うと、あした甘かったりして。その日の、そのときの気持ち次第でね。それが女なんだ。一年間に何百回か味噌汁を作るだろう。その味噌汁が二日と続けて同じ味にはできない。

お惣菜の場合は、まあ、それでも大した問題じゃない。家族という気心の知れた同士だからね。だけど、ちゃんとした料理の場合は、少しでも味に狂いを生じたら困っちゃうだろう。だから板前には女がいないわけだよ。むろん例外はありますよ。

よく近頃、男たちが「おふくろの味」なんて懐かしがっていうだろう。あれは子どものときから食わされてて、それに慣らされているからだよ。深い味がわかるはずはないんだから、子どものうちは。ただ、お母ちゃんが作ってくれたというだけで。

で、大人になって嫁さんもらって、おふくろ以外の女の作るものを食べたら、どうもちょっと違う。味が一定しない。それで喧嘩になったりなんかするわけ。だけど、いまの女房なんて庖丁と俎が置いてない家さえ珍しくないんだってね。そういう話を聞いたよ。それじゃ、どうやって料理をするのかというと、料理鋏というものがある、と。葱でも何でもその鋏で切るんだそうだよ。

料理鋏でおしんこ切るときなんかどうするのかねえ。沢庵なんて切れないでしょう。まあ、庖丁も俎もないような家では、沢庵なんか買うこともないんだろうな。

仕掛人が所帯を持たない独身者であるということは、これは当然ですよ。所帯持ったら女が可哀そうだろう。いつ、どうなるか、わからないんだから。

彦次郎なんか、一度は女房も子どももいたわけだ。だから所帯を持つということがどういうことか、わかっている。楽しいこと、うれしいこともね。だけどもう、仕掛人になってからは、いまさら所帯を持ちたいという感情よりも前に、決して持てないというふうになっている。女房や

子どもを持ったら、累を及ぼすことになるからね。同罪だからね、もし自分が捕まった場合には。彦次郎のみならず、その女房子もやっぱり同じ死刑になっちゃうわけだよ。それが江戸時代の法律なんだ。すべて共同責任なんだ。

博奕でもやれば、大金を簡単に使うことができるわけだけれども、梅安は博奕もしないしね。どうしたって使い切れない。だから、そんなに毎月「仕掛人シリーズ」を書くわけにいかないというんだよ（笑）。江戸の社会で百両といったら、それはもう物凄い金額なんだからね。

男の場合は、吉原へ通ったりして夜遊びをすれば、一晩でいくらでも使えますよ。梅安だって昔はむろん、そういう遊びもさんざんしたんだ。しかし、仕掛人という人にいえない職業を持ってからは、いくら金があってもそういう遊びはしない。

怪しまれちゃうんだよ、そんなことをすると。吉原なんかではね。たとえば紀国屋文左衛門とかって江戸中知っているような大金持ちが来て、それをやっても怪しまれることはない。だけど、一介の町医者が吉原へ来てね、一晩で百両使ったら、すぐもう町会所へ報告するし、そうすりゃもう奉行所はただちに内偵を進めるからね。だから梅安の場合は、ハメをはずしたお大尽遊びはできない。

そもそも梅安は、そういう遊びの金が欲しくて仕掛けをするわけじゃないんだから。大金を積まれて引き受けるのは、金のためでもなければ職業的興味のためでもない。梅安は別に興味ないからね、仕掛けること自体に対しては。

生かしておいては世のため人のためにならない、だから仕掛ける……という正義感とも違うん

だ。たとえ、相手がいかに悪いやつであろうとも、やっぱり本当はやりたかないんだよ、梅安自身は。やりたかないけれども、一回やったらもう、芋づる式に、頼まれればその義理に挟まれちゃうから、どうしようもないわけだよ。で、断れば裏切り者になるしさ。

変な話だけれども、ぼくの小説家というこの仕事も、他のもろもろの職業も、どちらかといえば梅安のそれに通じるところがあるね。作家稼業というのは仕掛人みたいなものだよ。いやな仕事でも、ときにはやらなければならないしね。

## 江戸の庶民の楽しみ

梅安の時代の庶民の楽しみはね、一日一所懸命に働いて、家に帰って酒の一本も飲めたらもう極楽。ああ、ありがたいといってね。これだけ働いて酒一本飲んでありがたいと。それでもう充分なんだよ。だから謙虚なんだよ、本当に。

煙草なんかも、ほんとにささやかな贅沢だったんだよ、庶民にとってはね。江戸の人の一般の生活はつつましやかなもんだよ。ことに食べるものなんてね。果物というのは贅沢品。一般庶民が口にしたのは、せいぜい西瓜ぐらいだな、夏になってね。冬は蜜柑。それだって毎日のように好きなだけ食べるというわけにはいかない。やっぱり余計な、なくても済むものだろう。

それでも年に何回かは芝居を観に行く。うちのおじいさんなんか芝居好きだったから月に一ぺんは行ったものだ。だから、宵越しの金が残らないというのは、そういうところへ使っちゃうわけ。

いまの人たちは芝居も観ないからね、編集者でも。芝居も観なきゃ映画も観ないよ。暇があれば飲むだけだ、スナックで。これじゃしようがないやな。女でもそうなんだから、いま。

煙草を吸う人はどうしてもいまより少ないよね。いちいち煙管に詰めて吸わなきゃならないからね。しかも火は、マッチもないしライターもないから、火種のあるところへ行って吸わなきゃならないから。ふつうに歩いているときには火を持って歩いてるってわけにはいかないでしょう。煙草盆が置いてあるところでだけ吸うというのがたてまえでさ。たてまえというより、それでなきゃ吸えないわけだよ。

煙草というのはあくまでも嗜好品だからね、それもちょっと贅沢な感じの。それだけに煙管と煙草入れには凝ったりしたものだ。これはすばらしいものがあったんだよ。それを人前に出すときに、まあ、自慢するわけだな。むろん安い物もある。紙や布の煙草入れもあったんだから。女は布だよ、ほとんど。煙草入れも、煙管を入れる袋もね。

まあ、女の場合、煙草を吸うというのはやっぱり特殊な人だけだった。一般の女たちは吸わない。大店のおかみさんになって、年齢もとって、それで煙草が好きで吸うということはあったけれども、それでも人前では吸わない。いまの女は人前でも平気で吸うけど、鼻からプーッと煙出していたら幻滅だよ、女は。好きな女でも。色気がないよ、そうだろう。鼻の穴からプーッ

と……。

吉原で、お女郎がこう煙管で一服吸いつけてさ、それを客に渡すでしょう。あれは、つまり一種の愛情の表現なんだな。自分の口につけたものを相手の口につけるということは、間接にキスを表わしているわけだ。「吸いつけ煙管」というんだよ、あれは。

もともとは色里の風習なんだろうけど、ふつうの家庭で奥さんが旦那にだってやってやることはあるよ、それは。面倒くさいんだから、煙草を吸うということは。マッチやライターでピュッといくんじゃないからさ、当時はね。それで亭主が「おい、一服くれ」っていやあ、女房が火をつけてちょっとふかしてから亭主にくわえさせるということはあるよ。

煙草の羅宇ね、この掃除が大変なんだよ、また。いつもは自分で、こよりで掃除をするんだけど、やっぱり十日に一度か半月に一ぺんは羅宇屋で全部きれいにしてもらわなきゃ。ときには交換して新しいのにすることも必要だしね。とにかく煙草を吸うってのは、いろいろと面倒くさい。その面倒くさいところがいいわけだからな。

煙草屋は、卸売りの大きいところがあって、町の小売屋はそこから刻んだものを買って来て、店に置いていたわけだ。どの町にも必ず一軒や二軒はあるんだよ。煙草のほかにチリ紙置いたり蠟燭置いたり、線香があったり、いまの煙草屋にその名残りがあるよ、そのまま。

梅安や彦次郎が一仕事終わって、ちょっと江戸を離れて温泉に行くだろう。ああいうことはやっぱり一般庶民にはできない。大工さん、左官屋さんなどの職人、それから商店でも酒屋、小間物屋、煙草屋、そういう小さな店の人たちは一生涯ほとんど行かないだろうな。相当金がな

きゃだめなんだよ。

大山詣でとかお伊勢参りとかっていうのは、講中といっていまの団体割引みたいなのがあって、それで行ったものだ。男だけ、ね。女はまず行かない。女は家を守るものとされていたからね。女が全然行かないということはないけれども、大変だからね、昔の旅は。いま外国へ行くよりもっと大変なんだから。

一所懸命に積立をして、生涯何度とかっていうような楽しみにしていたわけだ。お寺や神社へお参りに行きますといえば口実がつくでしょう。だから信心と行楽、これは全部結びついている。寺や神社のまわりに酒屋があり、料理屋があり、遊郭もあるのはそのためですよ。いま講談社のある音羽ね、あの辺だって護国寺の門前町で大変だったんだから。むろん岡場所がありましてね。当時この一帯はもう郊外の雰囲気だね、一応府内ではあるけれども。景色はいいしね。こういうところがいくらでもあったんだ、江戸府内でもね。

江戸市中でもさびしいところだったらもうほんとに真っ暗だから。明かりのついているところなんてほんの一部。その明かりも電灯と違うんだからね。夜は早く店閉めちゃうしね。どうしようもない真っ暗闇。現代の人には想像もつかないような夜の暗さですよ。だからこそ〝吉原の不夜城〟って、吉原の明かりが目立つわけだよ。遠くから見ても、そこだけ空が明かるいんだから。常夜灯は全部点っているし、中の茶屋の通りはぼんぼりが点っているしさ、それにどの店にも軒行灯（のきあんどん）がついている。

その代わり、一歩出たらもう真っ暗だ。それで提灯さげて帰ることになる。だからさ、河内山

（宗俊）が吉原土手で金子市之丞に切り払われるところがあるじゃないか。市之丞が刀をパッと抜くと、駕籠の中から河内山が、

「いま光ったのは星が飛んだのか」

って（笑）。そのくらい暗いわけだよ。

それだけに情緒というものがあってよかったわけですよ、昔は。で、夜寝るときに行灯を全部消しちゃったらどうにもならない。何か起きたときだって真っ暗で困っちゃう。だから有明行灯といってね、小さな枕元のスタンドみたいな行灯に、うんと小さな灯をつけて、必ず置いておかなきゃいけない。そういうのが時代小説の大事なところなんだよ。それをいまの時代小説は、まあ全部とはいわないが、忘れているんだよ。

それから道でもね、雨が降ったら歩けないんです、ぬかるみになっちゃって。だから、ぬかるみの中をちゃんと歩くようにして書かなきゃいけないわけだ。ぼくは、前の晩に雨が降ったときは、必ず読者に納得が行くように書いていますよ。どれを読んでもらってもわかる。

## 梅安の旅

梅安の時代、旅をするときにはどういう心得が必要だったかというと、要するに現代のわれわ

れが外国旅行をするときと同じだよ。

昔は、自分が住んでいるところから遠くへ旅するためには「道中手形」というものが必要だった。つまり、パスポートですよ、道中手形というのは。江戸時代の日本は何十もの国にわかれていたわけだからね。江戸から京都・大坂へ行くのは、ぼくらがいまヨーロッパへ行くのと同じなんだ。当然、パスポートがいることになる。

この道中手形は、万一なくしたら大変。旅館に泊まっても、風呂へ入るときでも持って行く、肌身離さず。だから、ほとんどなくしたことはないだろう恐らく、昔の人は。道中手形には木でできたのもあるけど、町人の場合は紙だ。それをなくしたり汚したりしないように、みんなそれぞれに工夫したんだ、お守りのように袋に入れて首から下げるとかね。

これは、住んでるところの名主が出すんだよ、あるいは大家が。あるいはまた菩提寺の和尚が出す。昔は「人別（にんべつ）」というものがはっきりしていた。どこの何という町には何人住んでいて、それぞれ家族が何人だっていうことがちゃんとわかっていた。その人別というものを明らかにしておくために道中手形が必要なわけだよ。そういうものをなくしちゃったら、だれでも勝手に京都へ行ったり大坂へ行って住みついたりするじゃない。それは非常に困るわけだ。

だから、旅をするときは、ちゃんと手続きをして道中手形をもらってからでないと、旅に出られない。たとえば江戸から名古屋まで行くとするだろう。そうすると少くとも関所が二つある、箱根と浜松の近くに。この場合は道中手形を二通持っていなければいけないんだよ。関所ごとに一通。どこを通ってどこまで行くということを届け出てね、関所の数に応じて道中手形を出して

もらうわけですよ。

梅安なんかでも、京都へ行くとなったら、本当はいつでも正式の手続きをしなきゃいけない。だけど、ときどき、そうでなく行くだろう。それはやっぱり抜け道で行くわけだよ。箱根なら箱根の関所のまわりの村々や町々は全部特別地区になっていて、警戒を怠らないというたてまえになっている。なってはいるけれども、そこはやっぱり金次第で、いろいろなルートがあるから、そういうところは金の力でうまくやることになる。一般の人にはできないよ、相当金がかかるからね。

当時は旅館の予約なんて、まずできないから、これは行った先で自分で見当をつけて選ぶわけだ。それで満員で断られたときは他の宿屋へ行くということだね。川止めになって、宿屋がどこも満員の場合は、泊まるところがないでしょう。だから、そういうときの予備に必ず油紙とか合羽とかいうものは用意して行くんだよ。野宿したりしなきゃならないこともあり得るし、雨が降ることもあるわけだから。

江戸と大坂の往来なんか、商売によってはもう、しょっちゅうあったわけだ。だいたい江戸の商店というのは、大坂なり京都なり、あるいは名古屋とか伊勢、そういう地方から集まってきた店が多いから、本店との連絡とか品物の仕入れとかで、日常的に旅をしていたわけだよ、そういう商売の場合は。

そういう場合でも、いちいち道中手形を出してもらわなければならない。だから面倒くさいけれども、それだけに安全なわけだよ、治安という面ではね。

怪しいやつが、ちょっとどこかから来て住みついたりなんかすれば、すぐわかっちゃうの、近所で。近所でわかれば、すぐ目明しなり御用聞きなりがね、注意して見ているからね。だから犯罪というものがなかなか起きない。犯罪を起こすのは大変だよ、よほど覚悟をしてやらなけりゃ。いまでも日本がいちばん治安がいいというけれども、江戸時代の日本は文字通り世界一、治安のいい国だったろうと思う。イギリスでもフランスでも大変だよ、その頃は。滅茶苦茶ですよ、それは。政権がしょっちゅう変わる。変わるたんびにもう法律は変わる。ちょっと田舎へ出たらどんなことになるかわかりゃしない。だから世界一の文化都市だったわけですよ、当時の江戸というのは。

旅に出るときの心得といえばね、まず、いちばん気をつけなければいけないのは、江戸を出て京都なら京都へ行くという場合、江戸を出た途端にせかせか、せかせか歩くといけないんだよ。気が急くから、つい、どんどん行きたがるだろう。そうすると結局、足を痛めるんだよ。草鞋だから。マメをこしらえたりしてね。そういうことがあとに響いてくるわけだよ。

だから、第一日はゆるゆると行く。第一日目に余力を残しておけば、第二日目もスムーズに行ける。そうして第三日目、第四日目とだんだんペースを早めて行けば何でもない。やっぱり躰を慣らしながら行かないとね。ぼくがフランスの田舎を旅するときは、いつでもそうですよ。成田を発ってパリへ着くだろう。その日と次の日は、パリでのんびりしているわけだ。散歩するぐらいで。そうしてフランスの空気になじんだところで田舎めぐりに出かけるんだよ。何度も行っているけど、一度だって風邪ひとつ引いたことがないよ、ぼくは。

いまも昔も、旅の基本的な心得はちっとも変わらないということですよ。江戸にいるんなら足にマメができても何ともないが、旅先ではマメができたがためにどんなことが起こるかわからないわけだよね。だから、足をすっかり草鞋になじませて、土になじませて、徐々に、徐々に行かないと。結局はそれがいちばんいい。それはつまり、人生の生きかたと同じなんだよ。旅行をするとみんな人格が出ちゃうというのはそういうことですよ。

道中の、大きな町には、それぞれ遊郭があったわけだ。遊郭がないところでも、宿場にはたいてい飯盛り女というのがいる。だから旅をしていて女が欲しけりゃ、飯盛りを置いている旅籠に泊まればいいんだよ。むろん飯盛りを置かない旅籠もあるんだ、堅いね。女連れの人とか、そういう人は堅いところへ泊まる。

あとはもう袖を引っぱって大変だよ「寄ってらっしゃい、寄ってらっしゃァい」って。だけど、いくら飯盛りがいるといっても、男という男がみんな飯盛り女を買うわけじゃないからね。まあ、その気があったら、そういえばいいわけだ。お膳を持って来て、飯を盛ってくれたときにね。ちょっと心づけを弾んでおいて、夜になって宿屋中が寝静まると、やってくるわけ。

そのときの飯盛り女が気に入らなかったり、自分にその気がなかったりというときは、そういえばいい。きょうはごはんが済んだらすぐ床をとってくれ、くたびれたから風呂へ入ってあと寝ちゃうからとか、こういうふうにいえばもう断ったことになる。昔の人は、いまの男と違って、こういうことには慣れていたんだよ（笑）。

旅へ行くと女が欲しくなるっていうのがいるんだよな、いまでも。名前はいわないけど高名な

評論家でインテリぶってるのがいて、旅に出ると必ず女を欲しがるんだよ。そういうのを見るとね、ふだん、家でおかみさんに頭が上がらないんじゃないかと思うよ、どうかわからないけどね。だから、ああいうのは江戸時代に生まれりゃよかったんだ（笑）。

男だってそれはもう大変だったわけだからね、江戸時代の旅というのは。ましてや女の場合はもう、旅先で解放感を味わうどころじゃない。身を守ることで必死ですよ。緊張しっぱなしだよ。だいたい女だけで旅をするということは、絶対といっていいほど、ない。まあ例外的にはあったろうけれども、その場合には下男がついて行くとかね。女の一人旅というのは、よくよくのことでない限りないよ。悪いやつがいっぱいいるんだから、街道にはね。

東海道みたいなところだって、人の通っていないところへ行ったらわかりゃしないもの。何されたってね。だから、映画にはよく出てるが女の一人旅ってのは昔はほとんどなかったといっていい。三味線抱えた鳥追い姿なんて、あれは江戸なら江戸の町だけにいてね、一人で長い道中なんかしないんだよ。旅から旅の鳥追い女なんて滅多にいないんだよ。

当時の宿屋の設備は、たとえば風呂なんか男女別々のところもあるし、別じゃないところもあった。やっぱり土地によって違う。女の客のための専用設備は少なかったでしょうね。江戸でも、風呂は混浴が許されているときと、許されないときと、時代によって違うんだよ。江戸の場合は、だいたい混浴が許されているのは都市だよ。温泉は別だよ。温泉というのはもうどこだって混浴だからね。いまより女の裸を見ることの例は多かったんだよ、昔のほうが。見ようと思えばね。

行水している姿を塀のすきまから見るという、浮世絵みたいな情景がどこにでもあったわけだ。その代わりにモラルが厳重なわけですよ。だから、人の娘でも女房でものぞきこんだりなんかしたら、キャーッといえばたちまち町の人が飛んで来ることになる。旅なんかそういうことができない。いくら叫んでもだめだから、危いというんだよ。

男でも相当な覚悟が必要だった、旅に出る場合はね。いまなら東京から京都まで三時間で行けるだろう、新幹線に乗れば。昔は半月以上もかかったんだから。その間にはひどい病気になるかもしれない。雨に遭ったり、水も変わってくるからさ。そういうときに備えて薬もいろいろと持って行かなければならないしね。

一日の旅を終わって旅籠へ入ると「濯ぎ」というのを持ってくるだろう。草鞋で歩き続けてきたんだからね、汚い泥足になってるわけだよ。そのままだと迷惑をかけるからね。それに客のほうも洗えばさっぱりする。だけど宿屋へ入ったって、安心はできないよ。胡麻の蠅もいるしさ。宿屋ったって部屋に鍵も何もないんだもの。泥棒が忍びこもうと思えば簡単なんだ。

だから、道中手形とか金とか、大事なものはいつでも全部身につけてなきゃいけない、寝るときもね。よほど旅慣れている人ならともかくとして、ほんとに、気の休まることは一瞬たりともないわけですよ。それで病気にもなりやすいんだ、神経をすりへらすから。

江戸時代も末期になればね、宿屋の設備もサービスもずいぶんよくなって、たとえば風呂へ行けば糠が置いてある。いまの石けんの代わりだよ。江戸もはじめの頃は、自分で全部そういうものを用意していかなければならない。鍋釜は持っていかないでいいんだ。宿屋にあるんだけど、

煮炊きは自分で、台所貸してもらってやるわけだ。

戦国時代から江戸のはじめまではね。

安宿のことを木賃宿というでしょう。あの「木賃」というのは、そもそもは薪代のことですよ、宿屋で煮炊きするときの。だんだん戦争がなくなって、食糧の生産がふえ、人手もふえてくるに従って、宿屋で全部やってくれるようになったわけですよ。梅安の時代でもまだ素泊りの宿屋というのはある。というのも宿場には飯屋がいっぱいあるから。そういう安宿に泊まって、飯屋で食事をすれば経済的だよ。だけど、本来の意味での木賃宿というのはもうほとんどないな、梅安の時代になったらね。

宿場の場合は「旅籠」だけど、大都市に入れば、まあ「宿屋」としたほうがいいんだ、旅籠よりも。東海道なら京都のほうから来て品川までが旅籠だね。奥州街道なら千住から向こうとかね。江戸、京都、大坂というような大都市の場合は、もう町の中に入ったら宿屋のほうがいい、書くときはね。

旅籠っていうのは、原則として滞在しないんだよ。あまり長い間滞在してはいけないことになっているんだから、街道の旅籠は。それはやっぱり病気なんかで、動くこともできないというような場合は、その宿場の町会所なり問屋場なりへ届け出て、こういうわけで長逗留するということをきちんとしなければならない。

京都から江戸へ出てきた商人なんかは、商売のために何日間も、あるいは何十日も同じところに泊まることになる。大都市の宿屋というのはそのためにあるわけだよ。宿屋なら滞在して構わ

ないんだよ。

## 遊郭の遊び

吉原っていうのはね、戦前、ぼくらが行ってるときはまだ木造建築が多くて、木造で三階建てとか二階建てが並んでいた。吉原に行ったからって、必ず女とそういうことをするために行くんじゃないんだよ。そりゃまあ、しないこともないけどさ（笑）。

ぼくの場合は、株屋にいたせいもあるけど、ちょっと違うんだな。やっぱり〝雰囲気〟を楽しみに行くんだね。夏なんかいいんだよ。冷房がないだろう、当時どこでも。で、物干しで寝るんだよ。女郎屋の物干し、これがいいんだ。涼しいわけ。妓夫太郎に金やっておくと、物干しんとこにちゃんと蚊帳を吊ってくれるんだよ。自分の相方はもう、いいから行って稼いで来いよって、ほかの客のところへ。そこで、ちょっと一杯やって寝るんだよ。と、新内流しがこう通って行くのね。妓夫太郎にそういって、金を投げさせる。そうすると妓夫太郎が、

「お客さん、物干しだからね……」

と。すると大きな声でやってくれるわけだよ。そんなこと、だれにでもしてくれるわけじゃないよ。ぼくなんか何年分かまとめて前払いで置いてるから。だから、お女郎だって朝やっぱり

ちゃんと朝飯の支度をしてくれますよ。

いまはもう貧乏になっちゃったから、どうしようもない。あの頃は十七、八で身分不相応な大金を稼いでいたからね。前払金は最後までたっぷりと余ってたよ。兵隊に行くときが最後だな、結局。

「正ちゃん、まだ二年ぐらい大丈夫よ」

なんていってたよ。そういわれても、こっちは戦死するかもしれないから、

「おれはもう兵隊に行くんだから、おまえ、いいようにしろよ」

と、いった。

いろいろなことを教えてくれるんだよ、お女郎が。躰をこわさない酒の飲みかたとか、客のためになることをさ。ぼくが行った中店——中店って中ごろの店、大華楼という店だったけど、新潟方面から来たいい女の人をいっぱい抱えてたんですよ。ご主人がいい人だったから、いいお女郎さんが集まっていた。

一つの店で一人の女の人に決めたら、もうほかの女に手出したらだめだ。ほかの女に手出すならほかの店に行かなくちゃ。だけど、ぼくはもう一度決めたら絶対長続きのほうだからね、何でも（笑）。

変な話だけど、女の数を千人切りだのなんだのって自慢げにいったりする、ああいうのはだめだよ。それでは女はわからない。一番最初は従兄が連れて行ってくれて、正太郎にはこういうのがいいなというのをちゃんと選択してくれた。そうするともう、兵隊に行くまで同じ。そのと

き、ぼくが十六で、むこうは二十四、五だね。だからいろいろなことを教えてくれるわけですよ。当時の女の二十四、五歳といったらいまの四十ぐらいだもの、世間的な知識は。ましてや、ああいう商売にいる人だからね。ああ、やっぱりいうことをきいといてよかったと思う、そういうことが随分ありましたよ。

十六歳でいきなり前払いしたわけじゃないよ。それは十八ぐらいのとき。ぼくは何でもそうなんだ。先に払っちゃうの、あればあるときにね。相場やってるんだからね。失敗するときだってあるんだから。これはぼくの性格なのかねえ……たとえば、たばこなんかでも一つ買うのはいやだった、昔から。ワンカートン買っちゃうわけよ。それでないとだめなんだよ、何でも。だから、いいと思ったものは必ず二つ買っちゃう。洋服でも。いまじゃできないよ、いまは金がないんだから（笑）。

それでいて、あの当時、タクシーなんかほとんど使わないんだ、それだけ金があったって。よほどのことでない限り、こんな若い者がタクシーなんか乗っちゃいけないと、そういうあれはあったんだな。

ぼくが十六、むこうが二十四、五ということはね、惚れるというのとは違うんじゃないの、ちょっと。まあ、自分の姉さんみたいな気じゃないの。気持ちの上でだんだんこう家族みたいになってくる。うちのおふくろが、だって、礼に行ったぐらいだからね、お女郎のところへ。ぼくが兵隊に行っちゃってから礼に行ってますよ。はじめのうちは絶対泊めないんだから。

「おっかさんが心配するから、お帰んなさい」

っていうんだから。十六のときはいつも九時には帰されてましたよ。そういうお女郎がいっぱいいた、全部じゃないけど。だから従兄の最初の選びかたがよかったんだ、もともと。そこが大事なんだ。

ぼくのことはよく知っていたからね。だから、いろいろ相談したんじゃないの。ただもう女とそういうことをしたいがために行くんじゃないからね、別に。とにかく困っちゃうんだよ、金の使い途に。それで行くわけだからね、ぼくの場合は。

あとになって、おふくろが、

「あのとき地所を買っときゃよかった……」

というけどね、若いときはそんな分別はない。ましてや東京だろう。家なんか買うものじゃないと思ってる時代だからさ。

さりとて、おふくろにそんな大金やったら怪しまれる。叱られちゃうからね。だからおふくろには月に十五円ぐらいしかやらない。その頃は七円ですよ、大華楼が、泊まって。一般の人がね。当時、サラリーマンの初任給が五十円だ。その七円だよ。

だけど七円じゃ済まないよ。酒を飲んだり心付けをやったりで、すぐ十五円とか二十円とかになる。心付けはまた妓夫太郎とかさ、ご新造とか内証とか、みんなにやったら大変だ。ぼくは、それ、みんなひっくるめて渡しちゃったわけ。最初に、二万円ぐらいね。これでやってくれといって。それでも決して無駄づかいはしないよ、ちゃんと取っとくよ、むこうは。

五十銭のところもあったんだよ。そういうのはトントントンと階段を上がって行って、十五分

ぐらいでトントンと降りて来る。それでおしまい（笑）。そういうところもあるって聞いたよ。洲崎へもぼくは行きましたよ。あそこは何がいいかというと、お女郎が面白いのがいるんだよ。翌朝、舟を出してハゼ釣りなんか二人でやってね、洲崎の海で。

つまりね、「童心に帰る」というところに遊びの醍醐味があるんだよ。女も男も童心に帰る、これでなきゃだめだ。金で買った女ということをこっちが思っちゃいけない。むこうも金で身を売ったという感じじゃなくて、両方が童心に帰って無邪気になるというところに醍醐味があるんだよ。それがなかったらもう女郎遊びはだめですよ。女郎遊びは、だから、セックスじゃないんだ。

無邪気ということはね、ユーモアを解さぬ女はだめということです。いや、それは男もそうだよ。いまは両方ともにユーモアを解さぬから切なくなってきたわけだよ。一つの目で見たら深刻になってしまう男女のことも、別の面から見たらもうこれはユーモアで解決できちゃうんだから。男も女も、結局、肝心なのは諧謔精神、これだよ。

## 男の料理

ぼくは食べもののことを書いたりするから、料理するのが昔から好きだと思われているらし

い。本当は別に好きじゃないけどね。つまり、家内がいてさ、自分は毎日家内が作るものを食べていかなきゃならないでしょう。それで、家内を教育するためにやったわけですよ、魚のさばきかたでも何でも。魚なんかおろせやしないもの、家内は、はじめは。

ぼくは、そういうことをどこで覚えたかというと、ちゃんと習いましたよ。魚がおろせるには魚屋に習わなければだめだよ。

それから大事なことは盛りつけ。これを教えることだね。料理屋のような盛りつけをしろというんじゃないけれども、沢庵だってごてごてにおこうこ鉢に乗せちゃったらどうにもならないだろう、いくら家庭でもね。盛りつけのしかたを覚えるまでが大変だよ、女房は。男というものは、ちゃんとしたものを家で食べようと思ったら、女房に教えもし、ほうぼう食べに連れて行きもしなければ。

だけどね、これはいくら女でもね、いくら教えてもだめな女の人っているんだよ。そういう場合はあきらめるか、自分でやるしかない（笑）。ぼくは、いまは暇があればやってもいいと思うこともあるけど、やっぱりもう面倒くさいからな。それに後始末とかは全然だめ。たまに夜食を自分で作っても、後はそのまま。

だから、いまは自分がやることはほとんどないけど、こういうふうにしろということはいまでもいう。たとえば同じ鮪でも、きょうの鮪はこういうふうに切れといわないとだめだよ、魚を見て。うんと脂がのっているトロのときは薄く切れ、と。赤身のところだったら厚く切れ、と。あるいは、きょうは賽の目に切ってみろ、とかね。ぼくは材料は自分で必ず見ますよ。まあ、家に

いる限りはね。うちのは、ほら、やっぱり六白の星だからね、ぼくと同じ星で。どちらかといえば悠々と坐って料理が出てくるのを待ってるほうだから（笑）。それをやらせるようにするのは、なかなか大変だったよ。だけど、生まれた月の星は四緑だからね、家内は。これは女の星だからまだいいんだよ。

おふくろなんか、嫌いなほうだね、どっちかというと。おふくろの料理というのは雑ですよ、一般的に見ても。それでもみんなおふくろの味を懐かしく思うというのは、とにかく材料がいいからね、昔は。

うちのおふくろに限らず、どこのおふくろさんでも、だいたい同じようなものを作るわけだよ。アサリだのハマグリだのさ、そういうものが新鮮に安く手に入って、それをあんまり手をかけないで出すんだよ。忙しいからね、みんな、東京の人は。

このごろ、男の手料理とか、男が台所に入っていろいろやったりするのがブームのようになっている。そういう本もたくさん出ている。ぼくは、男が台所に入ることに対して、必ずしも不賛成ではないけれどね、それはあくまでも「女に教える」ために入れということですよ。いつまでもやってろというんじゃないんだよ。基本的な分担というものがあるわけでしょう、男と女と、それぞれに。

家庭で台所に立つのは、やっぱり女房ですよ、男には男の仕事があるんだから。ただ、女房の教育とか監督は男がしなきゃいけないということです。

徳川家康でも、織田信長でも、料理に対しては無関心じゃないんだよね。徳川家康はケチンボ

だといわれているけれども、お客するときは吸物を三十種類ぐらい作らせるんだからね。料理番に。それ、全部自分が味見をして、これにしろと決めるわけですよ。それをいうんだよ、ぼくがいうのは。

男が台所へ入って、前掛けしめてだね、きょうは中華料理を作るとか、ハンバーグかなんか作って、ね、うまいだろう、うまいだろうって女房子どもに食わせて、ひとりでうれしがっている……いるでしょう、そういうのが。近頃はそういうのが流行というか、「進んだ亭主」なのかもしれないが、ぼくがいうのはそういうのとは違うんだよ。

刺身ひとつでも、刺身をこういうふうにひけったって、やって見せなきゃわからないさ、はじめは。だからそれで自分が台所へ入ってやって見せて教えるわけだよ。まあ、教えるだけの知識が自分になけりゃ、これはしようがないけどね。

とにかく最初は、まずいもの食わしたら、パーンとお膳をひっくり返さなきゃだめだよ、結婚したら。それと、連れて行くことだよ、おいしいところへ。威張ってるばかりじゃいけない。

うちの家内は結婚したときにはね、何もできなかったの。だからもう、油揚げの中へ卵入れてさ、で、なんか閉じてこうやる。どこで覚えてきたんだか、あれだけしか知らないんだ。初めてのときは一回ぐらいは食えるけどさ、そればっかり出て来たんじゃ（笑）。だから料理学校へ通わせたよ。料理学校にもいろいろあるけど、変なところじゃなくて、ちゃんと惣菜を教える料理学校ならいい。すると、行って来た日から違う、てきめんに。人にもよるだろう、もちろん。いくら通ってもすぐ忘れちゃって何も身につかないような人もありますよ。それでもまあ、行かな

いよりましだよ。

## 江戸の女、現代の女

最近、急速に離婚がふえているというでしょう。もう日本も離婚率はアメリカ並みだという話もある。しかも近頃は女のほうから離婚を申し立てる場合が多いんだよ。そういうことを聞くたびに思うんだが、男もそうだけど、ことに女は我欲を持ったら絶対しあわせになれないね。我欲。これは六十年間ぼくが生きてきて、いろんな女を見てきて、つくづくそう思うんだよ。絶対だめだ、女が我欲を持ったら。男だってそうだけどね。

まあ、男の場合は自分の仕事とか、仕事仲間とかということで、おのずからブレーキのようなものが働く。だからいくらか女と違うけれどもね。我欲のない人ほどしあわせになる、一時は苦労しても。逆に、我欲を持ったら、たとえ一時はよくても最後は必ず不幸になる。三越事件の竹久みち、あれが我欲の典型でしょう。

だけど、なかなかね、悪いことというのはすぐに現れないから困るんだよ。いいことはわりあい現れるんだ、すぐに結果が。悪いことってなかなか現れないから、ついに現れたときにはもう取り返しがつかないことになっちゃう。気学を勉強してみるとね、どうも悪い星に乗ったときに

我欲が出ちゃうんだな。それまではまじめに地道にやってきた人でもね。それが恐ろしいねえ。とにかく、これだけはぼくは断言できる、長い間見てきて。我欲を持ったら絶対だめだ。

料亭〔井筒〕のおもん、あれはしあわせになれる。ああいう女は。ぼくは自分の経験というよりも類例をたくさん見ているからね、だからおもんのような女を書くわけだよ。別段、おもんがぼくの女に対する理想像ということじゃない。昔はね、ああいうおもんのような女は随分いたんだよ。戦前まではね。いまは少なくなったな。ほとんど我欲ばっかりになっちゃった。

おもんは、いつ来てくれるかわからない梅安を待って、仲居をしながら子どもを育てて、じっと耐えている。おもんだって、それは内心はあれだけど、それを辛抱するわけだよ。本当はいつも梅安といっしょにいたい、所帯を持ちたいと心の中では思っていますよ。だけど、それを口に出したら何もかもおしまいなんだ。それがわかっているから辛抱する。だれだって辛抱しているんだから。梅安自身だってね。

その代わり、梅安は小まめに行ってるだろう、おもんのところへ。自分が死んだらおもんにやろうと思って瓶の中へ三百五十両も置いてきているんだからね。だけど、おもんにしろほかの女にしろ、ぼくの書く女はみんな男にとって都合のいい、男から見た理想像ばかりだって怒っている女性読者もいるらしいんだ（笑）。

今、とても売れている「ハーレクイン・ロマンス」とか、シリーズがあるんだってね、翻訳物の恋愛小説で。読んだことがないからよく知らないけど、そこに出てくる主人公が現代の女性の求める理想像だというんだよ。どういうのかって聞いたら、身長百八十センチ、色浅黒く、年齢

三十五歳、胸毛あり、地位も名誉もあり、スポーツ万能の大実業家なんだってさ。その大実業家に愛されて玉の輿に乗る話だというわけだよ。

ぼくは、それを聞いてね、この翻訳小説の男の主人公というのは、つまりは女の一種の我欲の理想像だと思ったね。女にとって都合のいい条件を全部集めたような男、ということでしょう。

だからね、その条件が一つでも崩れたら、もう途端にいやになっちゃうわけだ、逆にいえば。仮にそういう男がいて、いざ結婚というときになって、急に何かの事情で金がなくなってさ、倒産したとする。そうしたら、女はもう、さっさと捨てちゃう、その男を。

幻滅を感じちゃうんだね、捨てるというのは。だから、そういう我欲の強い女にはしあわせは来ないというのが前にいった話なんだよ。そういう恋愛小説が何百万部も売れるということは、結局、女の我欲がそれだけ強くなった時代を映しているわけだ。

最近は主婦の浮気がふえたというでしょう。あれはね、もう、すぐに幻滅を感じるからなんだよ、自分の亭主に。なんとかロマンスの主人公みたいな外見的な条件をあてはめたら、それは幻滅しますよ、当然。で、てめえが幻滅するだけの価値があるかといったら、ないんだよ。冗談じゃない。まず、自分の面を鏡でよくよく見てもらいたい。

男らしさとか女らしさとかいう前にね、男も女も共通していちばん大事なことがあるんだよ。「人の身になって考える」ということがね、できる人がいちばんいいわけだよ。これがなかなか、口でいうのはやさしいが、できないことなんだけどね。

女はすぐ泣くだろう。いまの女はそうでもないか。まあ、強情で気が強くて、だから口惜しく

て泣くというのがあるよね。「畜生。殺してしまうわよ、殺してやるわよ」という感じの口惜し泣き。だけど「嫋々として訴えるがごとく泣く」っていうのは、いまはあんまりないかもしれないな。そういうのもね、なんか、嫌いなんだよ、ぼくは。さっぱりしているのがいちばんいい。

ぼくの小説を読んでね、あなたはどちらかというとむっちりとした肉付き豊かな女が好きなんですねと、そういう読者がいるんだよ。だけどね、それはどうしてかというと、少なくとも戦前まではそれが美人の標準になっていたから、で、ぼくがそういう女を書くわけだよ。昔は、それがいい女の標準だったの、顔じゃなくてね。いまはやせることが流行ったから、みんなどんどんやせてるけれどもね。

まあ、ぼくは「骨川筋子」みたいなのは一体どこがいいのかと思うけど、それより何より「気持ち」だよ、大事なのは。いくらむっちりしてたってね、悪い女、いやな女だったらだめだよ、気持ちがね。

変な話だけどねえ、いまは亭主が帰って来て、ぐったりしていると、汚ならしいとかだらしないとかいうんだよ、子どもや女房が。そういうことをよく聞くんだよ、知らないけどさ、ぼくは。昔は、母親が子どもにいうわけだよ、「お父さんは一所懸命働いてきて、きょうは疲れているんだから、静かにおし」

とかね。もう、それは生まれたときからいうから、子どもにもよくわかっている。いまは映画だとかテレビだとか、いろんな本なんか見ても、父親が帰って来て、服脱いで、おいメシだ……なんていうところは出てこないでしょう。だから、そういうテレビや映画の情景と比べて、うち

のパパはだらしないとか、ルーズだとか、腹が出っぱってきて醜いとか、平気でいうわけだよ。

住まいにしてもね、昔だと家を持つということを考えなくてもよかった。一般の庶民は借家があたりまえなんだから。それが、いまでは借家とかアパートの間借りじゃ恥ずかしいというわけだ。で、家を買え、と。これが大変なんだよねえ。

「分」というものがなくなっちゃった、世の中に。分も何もなくて我欲ばかり。そういう日本になってしまった。大会社の社長と新入社員と、生活というのはほとんど違わないんだよ。家がちょっと広いとか、テレビが一台あるところを二台あるかという程度の、生活自体、食べているものなんかほとんど違わないわけだから、分というものがもはやなくなってしまったということですよ。これが民主主義とかで、結構かもしれないけれどもね。

あまりにも物がふえて、われわれはこんなに豊かになったのかと思うけれども、それは物のない昔の生活を知っているからでね。いまの人は、それを普通だと思っているから、豊かさというのは感じないんだよな。むしろ、もっと欲しい、もっと欲しい……そういう飢餓感みたいなものがかえって強いわけだよ。

マンションにいて、冷房があって暖房があって、電気掃除機があって、それでももっともっと欲しい、今度は一軒家が欲しい、庭つきでなきゃいけない、と。また、そういうものを本だの映画だのテレビで紹介するからね。これから先、どうなるのか、考えただけで恐ろしくなる。まあ、ぼくはいずれ死んじゃうんだからいいけどさ、いまの若い人や子どものことを考えるとね。

昔、京都の女は十二月の顔見世を見たいためにね、一月から暦を見ているわけだよ。それで一

年間働いて、ようやく顔見世興行を見に行くときの、その楽しみというものは言語に絶するわけですよ。いまはそんなことは何でもふつうになっちゃってるからさ、酒飲むことだってね、毎晩のようにあちこちで飲んでるから、ちっとも楽しくないよね。女でさえ飲む時代だから。

女が酒を飲むってことについては、ぼくは別段それがいけないとか何とかいってるんじゃないよ。だって、ぼくは若い頃から飲む女とつきあっているんだもの。だから、女が飲むということをいやだと思ったことはないんだよ。

やっぱりお女郎さんというのは、みんな、辛い思いをしているわけだからねえ。いやな男にだって抱かれなけりゃならないというと、酒でも飲まなきゃ憂さがはれないだろう。飲めないお女郎はそれだけ苦労するよ。

そういうお女郎の場合はね、中には好きな男もいるからね、それが憂さばらしになるんだよ。お女郎というのは吉原から出られないわけだ、原則としては。ところが、信用している客によっては、外へ出してくれる。だから、

「今度の土曜日、おれ、ちょっとせん子借りたいんだよ。どこかで飯でも食わしてやりたいんだが……どうだい」

というと、店の内証で、ああどうぞ、ごゆっくりというわけだ。それでね、たとえば浅草の鰻屋の「前川」あたりで会うだろう。そうするとね、銘仙のきもの着てね、もうお女郎とも見えない、何ともいえぬ質素なね、ほんとに地味な恰好で来るんだよ。それで、その喜びようったらないんだよ。子どもが親に何か買ってもらったように、そりゃもう天真爛漫な喜びかたなんだか

ら。

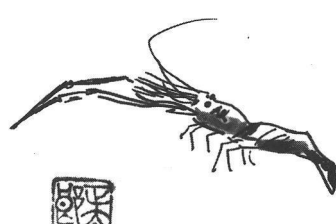
それを見るとだね、ああ、こんなに喜ぶものかっていう気になるわけだ、こっちもね。だからまた連れてってやろうということになるわけだよ。

そんなことを思い出すにつけても、やっぱり時代とともに日本は、ことに戦後は、どんどん世の中がつまらなくなって行くような気がするねえ。

で、昔の女はね、変な話だけど、あんまりセックスにこだわらなかったですよ。いまの女は、きみ、〔婦人雑誌〕一つ見たってわかるようにさ、物凄いじゃないか。大変だよ、あんなことやって。これは真面目な話としていうんだよ。それは確かにセックスの喜びというのはあるでしょう。あるに違いないんだが、あまりにもそれにこだわりすぎてしまったがためにね、いまのいろんな不幸というか、問題が起こっているんじゃないの。セックスの喜びってェのは人生のすべてじゃないと、ぼくは思うんだけどね、ちがうか知らん。

（聞き書き・佐藤隆介）

# 春



# 貝柱飯

「貝柱のいいのがあったよ、梅安さん。それに豆腐と、子もちの鯊を買ってきた」
「それで、充分だよ」
「どうしなすった。にやにやと、妙な笑いをしなさるじゃあねえか」
「うふ、ふふ……こんなことは、私も、はじめてだよ」
「札掛の元締が、そんなに妙な仕掛けをたのみに来なすったのかえ？」
「そうとも、そうともさ、彦さん。まあ、きいておくれ」
それからしばらくして、二人は膳をかこみ、酒を酌みかわしていた。
さっと煮つけた子もち鯊に、湯豆腐である。
貝柱は後で、焚きたての飯へ山葵醤油と共にまぶしこみ、焼海苔をふりかけて、たっぷりと食べるつもりであった。
「それにしても、あのお人を、何処へ葬むるつもりなんだね、梅安さん」
「井筒の亭主は、決して、但馬のせがれに、骨はわたさぬといっている。だからさ、札掛の元締が持ってきた金で、墓をたてようじゃないか、どうだ？」

「そうしよう、そうしよう」
「それにしても……」
と、梅安が豆腐へさしのばした箸を置き、じろりと天井をにらんで、
「私は、もう一人、殺っつけたい男がいるのだよ」
「おれもさ」
「ふうん、彦さんも、か……」

『春雪仕掛針』

ここに出てくる貝柱は、いうまでもなく青柳のそれである。青柳という風流な呼びかたは関東だけのもので、本名は馬鹿貝。バカガイ科に属する二枚貝で、浅い海の砂地に棲んでいる。大きさは蛤ぐらい。しかし殻は薄くて破れやすい。波の静かな、よく晴れた日は貝にとっても気分がいいらしく、この貝は浮かれて貝殻の間から舌のような朱色の脚を出す。その様子がちょうど馬鹿が舌を出したようだというので馬鹿貝。いくら何でもひどい名前だと思うが、ともかくも水からあげるとすぐ舌を出すのは確かである。

その舌だか脚だかは、色の赤っぽいものと白っぽいものとの二種があり、赤いのは雌、白いのは雄だという。新鮮なものは、そのまま山葵醤油で食べる。ほのかな甘みがあり、さっぱりとした味で、私は鮨屋にこれがあれば必ず食べる。ただし、握ってもらうことはほとんどない。

近所の魚屋やスーパーで青柳を買ってきたときは、鮮度に不安なしとしないから、さっと熱湯をかけて霜ふりにしたものを、酢のものかぬたで賞味することにしている。青柳と豆腐の小鍋立てというのもいいものである。材料は他には独活とか春菊でもあればいい。青柳は淡い塩水でふり洗いした後、水気を切っておく。豆腐は焼き豆腐がいい。独活は皮をむいて短冊に切っておく。春菊は葉先だけを摘みとっておく。

材料を全部ざるに盛っておいて、小さな土鍋で出汁を煮立て、少しずつ煮ながら食べる。池波正太郎によると、小鍋立てというのは本来「粋なもの」で、好きあった男女が四畳半でしんみりとやるものらしいが、それが理想であるとしても、現実にはなかなか、そううまく事は運ばない。私の場合は、眼前に古女房がでんと腰を据えてい、

（この人は、一体、いつまでこうやって飲んでいるのかしら……そろそろ切り上げて、ごはんにしてくれないと、私はいつまでたっても寝られやしない……）

と、内心で思っていることが、あからさまに顔に出ている。粋どころのさわぎではない。青柳に対しては申しわけないことで、いつか一度は四畳半で粋にやってみたいものである。

ある本によると、貝殻に入っているのは馬鹿貝（ところによっては、ミナト貝、ウバ貝）で、殻から出した剝き身が青柳だそうな。そして、青柳とは千葉県の産地名であるという。この貝の主産地は、東京湾、伊勢湾、瀬戸内海で、味がいいのは冬から早春までとされる。店頭で選ぶときは、こっそり指先で押してみる。身がそり返るようなら新鮮だと思っていい。

鮑が貝の王様なら、貝の王妃は赤貝で、この青柳はぐんとランクが下がり、商家の下女といっ

たところらしい。値段にもその格差は歴然としている。ところが、同じ馬鹿貝の一部分でありながら、貝柱のほうは玉の輿に乗って女王扱いをされる。料理法も山葵醤油でそのまま賞味するのをはじめ、酢のもの、椀だね、かき揚げ、貝柱飯など、いろいろに工夫を凝らして応用されるところから、俗に「親まさり」などと称される。当然ながら値も安くない。天ぷら屋へ行っても、海老と並んで高いのは小柱のかき揚げではなかろうか。まあ、実際にうまいのだからしかたがないが。

　たまに奮発して小柱（あられ、とも呼ばれる）を買ってきたら、もったいないから二つに分ける。半分は梅安流（即ち池波正太郎流）の貝柱飯のためにとっておく。もう半分は分葱と一緒に強火でさっと炒めて酒の肴にする。まず、胡麻油で分葱を炒め、次に小柱を入れ、酒と醤油（淡口のほうが見た目にきれいに仕上がる）で味を調え、最後に七味をふる。手早くしないと、せっかくの貝柱が堅くなるからご用心。これは、知る人ぞ知る静岡〔檜の木〕の料理人・西堀高市の創案による。

（佐藤隆介）

# 鶏卵

家へもどった梅安は、先ず、火を起して魚の干物を焼き、大根の漬け物を出して冷酒をのみはじめた。

つぎに、おせき婆がこしらえた味噌汁を温める。

寝床は、家を出るときに敷きのべておいたが、このごろの梅安は、その寝床では眠らぬ。

梅安のかわりに、人のかたちほどに丸めた蒲団を寝床に横たえ、自分は寝間のとなりの治療部屋（兼）居間の押入れの中で眠る。

押入れの板戸には、中から錠をかける。

この押入れは、焼ける前の彦次郎の家の押入れの仕掛けからおもいついたものであった。

彦次郎の押入れは壁に仕掛けがしてあり、これを外すと壁が割れて、外へ飛び出せるようになっていたが、梅安のは壁でなくて床下へ脱けられるように仕掛けがしてある。

押入れの改造は、梅安と彦次郎が二人だけでやったものだ。

梅安は、鍋の熱い味噌汁へ生卵を二つ落し込んだ。

このとき、梅安宅の庭の向うの木立の中で、一剣・田島一之助が屈み込んでいる。

安息の場所であるべき自宅が、も早や安息所ではない。寝床で眠れぬ。〔仕掛人〕稼業は仲々に辛いのである。町を歩けば何人かに尾けられている気配を感じるし、現に、近くの木立には、あやしげな男が梅安宅を見張っている。それが、大坂の白子屋菊右衛門がはなった刺客の一人だということを読者は知っており、梅安とその男が妙なことでつながりを持っていることも知っているのだが……。

さて、独り住まいの梅安の、このそくさとした食事風景は、物語の、いま現在の梅安の緊張した状況をよく反映している。買いおきの干物を焼く。それと漬け物とで冷酒。そして生卵を二つ落し込んだ味噌汁。ちょっと、ふだんの梅安から考えると寒々しい。

獣肉を忌んだ江戸びとも鳥肉については盛んな食欲を示したことは、「軍鶏」の項でも触れたいと思うが、鳥肉の中で不思議にも鶏肉についてはタブーみたいなものがあったようで、建て前として正式の料理に用いられることはなかったらしい。殺生禁止令の対象となっていたこともあり、また、時を告げる神聖な天職を持つ鳥として崇められてもいた。しかし、西鶴の『好色一代男』には、女護ヶ島へ向かう好色丸に山の芋、牛蒡とともに生卵をたくさん積んでいたというし（もちろん精のつく食料としてである）、

生玉子醤油の雲にきみの月

生鶏卵北極ほどの穴をあけ

という川柳が残っているからには、鶏卵については、それほどのタブーはなかった、と考えていいだろう。文化年間、北海道・松前藩に捕えられたゴローニンが記した『日本幽囚記』には、日本人は鶏と家鴨を食用とし、鶏卵が大好きで果物のように食べる、とある。また、幕末の風俗誌『守貞漫稿』には「たまご　たまごと云　必ず二声のみ　一声もまた三声も云ず」と茹卵売のことを記しており、これによって幕末には卵が庶民の食物として普及していたことがわかる、とするのは松下幸子著『江戸料理読本』である。同書はまた江戸時代に流行った「百珍もの」（『豆腐百珍』の例）の一つとして、『玉子百珍』というものがあったことも紹介している。

逆に、江戸時代に入るまで卵を食べることはタブーとされていた可能性がある、とする説もあるようだから、結局、江戸時代の人びとが、日本人と鶏卵を決定的に結びつけたと考えていいようである。

『玉子百珍』にどんな料理が紹介されているか知らないが、やはり普通の人は、そんな変わった食べかたをしていなかったこと、現代と一般と考えてよいだろう。

池波正太郎はこのシリーズで、梅安によく卵を食べさせているが、もちろんそれほど変わった料理法で食べさせてはいない。引用文のように味噌汁の中に落とすか、熱いご飯にかけるか、あるいは葱を刻み入れた炒り卵、せいぜい変わったところで、白魚の卵とじといった具合である。

あと、ワケギやニラを入れた卵焼き、オムレツ、茹で卵ぐらいが、ふつうの卵の食べ方であろう。豊富な蛋白源の、安直な食品というのが鶏卵の身上のようだ。

私は随分ながい間、鶏卵から遠ざかっていたが、最近、定期的に有精卵が手に入るようになって、食膳に上せるようになった。張り切った黄味の目玉焼きはなかなかに頼母しく、美味である。

目玉焼きといえば、先ごろ見た映画、森田芳光監督の快作『家族ゲーム』で、伊丹十三扮する父親の、黄味をチューチューする（そして、ある日、固く焼きすぎてすすれないと、由紀さおり扮する妻を叱る）シーンがとてつもなくおかしくて、腹をかかえて笑ったことだった。

（筒井ガンコ堂）

# 鰻

近年は、江戸市中に鰻屋が増えた。

鰻というものは、これを丸焼きにして、醤油やら山椒味噌やらをつけ、深川や本所あたりで辻売りにしていたものだ。

つまり、激しい労働にたずさわる人びとはよろこんで食べたにせよ、これが一つの料理として、しかるべき料理屋が出すような食べ物ではなかった。

それを、上方からつたわってきた調理法により、鰻を腹からひらき、食べやすく切ってから焼きあげるようになると、

「おもったより、旨い」

「それに何やら、精がつく」

というわけで、江戸でも鰻を好む人びとが増えた。

こうなると、江戸でもいろいろと工夫をするようになり、背びらきにしたのを蒸しあげて強い脂をぬいてから、やわらかく焼きあげるというわけで、いまや、鰻料理が大流行となってきた。

明神下の深川屋も、その一つであろうが、

「この店は、三年前に、わしが出させたのだよ」と、音羽の半右衛門が事もなげにいったので、
「えっ……」
彦次郎は瞠目した。
「すると、この店は？」
「わたしの息がかかった店さ。亭主の利吉は、以前、わしの手許にいた男だ」
「ふうむ……」
おもわず、彦次郎は唸った。
「すると何ですか、元締は、わざわざ山城屋のとなりへ、この店を……」
「ま、そういうことになるだろうね」

**『梅安乱れ雲』の中「鵜ノ森の伊三蔵」**

「山城屋」というのは、大坂の顔役・白子屋菊右衛門が江戸進出のために設けた拠点である。梅安に刺客を送る白子屋と激しく対立する江戸の顔役・音羽の半右衛門は、準備怠りなく、その山城屋を見張るために、三年前から手の者に、隣りに店を出させているというのだ。それが鰻屋の深川屋という次第。

引用文の前半は、恰好の、鰻の蒲焼の、歴史解説となっている。

いまでも関西式、関東式と、それぞれひいきがあって、論議がかまびすしいが、私は、どちら

でもよい。それぞれにうまい。それほど鰻が好物だということでもある。

お新香や肝焼を肴に（そんなもの、蒲焼がくるまで食べてはいけない、というのが池波正太郎の教えだけど）酒を飲みながら、蒲焼を待つ楽しさ。心が躍るとは、まさに、この状態を言うのではないか。

白焼があり、雑炊があり、茶漬があり、八幡巻などもあるが、やはり鰻は蒲焼に落ち着くのではないか。

匂いが何とも言えない。匂いだけでも飯が食えるというくらいだ。有名な小咄に、鰻屋へ行ってその匂いをお菜に飯を食う男がいた。鰻屋がおこって、銭を払え、八百文だ、と言うと件の男、八百文を板の間へ投げ出し、その音を持って行け、と言った、とある。

今を去る二十数年前、ある西国の中学校に通っていた男（かく言う私）は、蒲焼の匂いに強烈な思い出がある。運動部のクラブ活動に熱中していた頃で、毎日うす暗くなるまで居残って頑張っていた。当然お腹はペコペコである。そんな状態で下校する途中の道に二軒鰻屋があり、あろうことか、大きな団扇で通りに向かって煙を煽ぐのである。当時の田舎のこととて、あまり外食の習慣もない。まして中学生、小遣いも豊かでない。それに時間ギリギリまでクラブ活動に精を出しているので、汽車に（一時間ほどの距離を汽車通学していたのである）乗り遅れないように急いでいる。何度一列車遅らせて、匂いの誘惑に身をまかせようと思ったことか。何とも純情な時代があったものだ。

閑話休題。

土用丑の日の鰻食いは、いまでも喧伝されているが、美味という点からは何の根拠もないようだ。却ってその頃は不味い、九月から十月がよい、いや、ほんとうに美味いのは一月寒中の頃だと、これまたかまびすしい。これは、養殖鰻がほとんどといわれる現在、一年中変わらないと考えていいようで、「食いたいときが美味いとき」が正解であろう。店によっては「自家は天然鰻しか使っていません」というのを看板にしているところもあるようだけど、果たして自慢するほど味が違うのだろうか。この点に関して、つとに北大路魯山人が冷静な判断を下している。

「養殖うなぎでもよい餌を食べている時は美味いし、天然のうなぎでも彼らの好む餌にありつけなかった時は、必ずしも美味くはないと言える。要は餌次第である。天然に越したことはないが、養殖の場合でも、それに近いものが望まれる。」（「鰻の話」）

ついでに記せば、同じ文章中に、「私の体験から言えば、うなぎを食うなら、毎日食っては倦きるので、三日に一ぺんぐらい食うのがよいだろう」という箇所を見つけて、ビックリした。いくら好物でも、三日に一度とは恐れ入る。上には上があるものだ。

鰻は飯と、じつによく合うと思う。昔は、名ある鰻屋ではつくらなかったらしいが、現在は大抵の店がつくるようになったのも故なしとしない。このはじまりは文化年間、江戸は日本橋堺町の芝居の金主で大久保今助という人が大の鰻好き。小屋へ来ていては食いに行かれないから、自分で工夫して、炊きたての飯の中へ鰻を入れて持って来させた。これだと成程冷めない。そうして飯も一緒に食うことにした、それが起りだという。便利だから誰彼となく賞翫するようになった。それからは、値段も上り、器も多少吟味するようになり、割箸もつけるようになった。割箸

は文政以来のものである、と三田村鳶魚の『江戸生活事典』（稲垣史生編）に書いてある。必要は発明の母である。そしてこれが、東京の人が往々にして軽蔑を以て語る大阪のまむしご飯と同じ式だから面白い。いまは、ご飯の上に蒲焼を乗せる方式がほぼ定着しているようだが、地方に行くとなお独特の食べ方もあるようだ。

もう随分昔になるが、暇を持て余していた私は、悪童連中と北九州をウロウロしていた。今日は長崎。明日は有明海を渡って阿蘇へ。そして柳川市に辿りつき、白秋の跡を訪ね、舟下り（くだり）を楽しみ、つい舟を降りたところで、鰻のせいろ蒸しを食った。なんとも豊かな感じであった。

またある時、仕事で同じ九州の諫早市に行った。早朝からの写真撮影の仕事が終わり、カメラマンと市内に戻って、とある鰻屋で食った鰻めしが美味かった。飯を挟んで二重に鰻が入っていて、うれしかった。

ともに有明海沿岸の鰻の話である。先程の、下校途中の憾（うら）みの鰻と合わせて、どうやら私は故郷自慢に陥ったようである。

現在私は藤沢に住んでいるが、近くに二軒手頃な（味も値段も）店を知っている。鰻に関しては、いろいろ有名な店が多いし、由緒を誇る老舗も知らないわけではないが、この手頃な店、ということが、どうやら肝心なことらしいと知るようになった。

なお、引用文中で鰻屋の名称が〔深川屋〕となっているのは、江戸前の鰻は、深川が産地だったからである。そういうこともあって江戸の中期からは深川に鰻屋が多く、名物となっていた。

田楽か鰻かと聞く柳橋

という川柳はそのことを詠っていて、柳橋で猪牙舟をたのむと、鰻なら川を下って深川へ行くし、田楽なら川上の真崎稲荷の辺にある名物の田楽茶屋の方向に行くというのである。とまれ、深川と鰻とは、当時の人びとの意識では結びついていたわけで、そこのところを踏まえての、池波正太郎の命名なのである。

（筒井ガンコ堂）

# 白魚鍋

すでに、とっぷりと暮れていた。

彦次郎は、まだ、あらわれぬ。

（彦さん、新しい仕掛けをたのまれたのかな……？）

風呂場から出て来ると、離れでは、おもんが酒食の仕度に取りかかっていた。

「や、白魚だね」

「先生の、お好きなようになさいますね？」

佃の沖で漁れた白魚が平たい籠に盛られてい、小さな細い透明な魚の躰から籠の目が透き通って見えるようにおもえるほどだ。それに黒胡麻の粒一つを置いたような愛らしい白魚の目はどうだ。食べてしまう自分が憎らしいとさえ感じられてくる。

おもんは、火鉢へ小鍋を置き、塩と酒とで淡味の汁を煮たてた。

「こんなもので、ようございますか？」

「どれ？　……ああ、よしよし」

梅安は、それへわずかに醤油をたらしこみ、菜箸にすくい取った白魚を鍋へ入れた。こうして、

さっと煮た白魚へ、潰し卵を落しかけて食べるのが、梅安の好みなのである。
「あとで、いつもの友だちが来るだろう。白魚を少し、とっておいてやってくれと、板場にたのんでおいてもらいたいな」
「あい」

『春雪仕掛針』

食通と呼ばれる人びとは、とかく珍味珍肴を求めるあまり、ややもすれば行き過ぎになりやすい。また、富裕をきわめた人びとは、ありきたりの食べものに満足できず、金に飽かせてとんでもない贅沢に走りやすい。そういう連中が思いついた〝江戸の三大珍味〟なるものがある。
その一つは、鯛の目玉ばかりを集めたアラ煮。高価な真鯛の目玉だけをくり抜いて用いる。小鉢一杯の目玉のアラ煮をつくるためにどれだけの鯛が犠牲になることか。目玉を失った鯛は、むろん売りものにならないから、雇い人のおかずになるという。実に言語道断の思い上がりというしかない。だから私は食通だの金持ちだのは嫌いである。食べものに対して謙虚さを失い、感謝の気持ちを忘れた人間は、人間として最低である。
二番目は、鮑のおろし。房総の青い鮑の、それも特別に立派なものをすり鉢でおろし、塩加減をした上で、山芋のとろろのようにツルツルッとすりこむのだそうな。しかし、これは鮑を無駄にするわけではないから、まだ許せる。

三大珍味の最たるものは、白魚の暴れ食いである。佃沖かあるいは大川（隅田川）へ舟を出し、四つ手網で白魚を掬いとる。一回の掬いでとれる白魚は数えられるほどしかない。これを舟底のむしろの上にふるい落とす。すかさず、一緒に乗りこませたきれいどころが、白魚と妍を競うような指をひらめかせ、さっと箸につまんで、用意した鍋に放つ。鍋に放たれた白魚は、泳ぐうちにタレをのむ。透明な白魚の腹が中から赤くタレに染まって行くのが見える。頃合いをはかって、この白魚を生きたまま酒の肴にする……というものだ。

その風味たるや、まさに絶品だそうである。いうまでもなく私はその風味を知らない。知りたいとも思わない。あまりにも残酷な感じで、本に出ているのを読んだだけで寒気がする。これは白魚という小さな、みるからに弱々しい生きものだからだろう。私はいわゆる活きづくりが嫌いなほうではなく、わざわざ東京から肥前唐津の先の呼子まで「いかの活きづくり」を食べに行ったこともある。生簀からあがったばかりのやりいかの刺身は、確かに「いか刺」の既成概念を一変させるものだった。文句なしにうまかった。

だが、活きづくりもやっぱり相手による。相手が白魚ではとてもいけない。やりいかならさしつかえなくて、白魚ばかりは不可というのは、どう考えても筋が通らない……といわれれば反論はむずかしい。それを強いて反論するなら、いか刺は一応庖丁の入った料理である。皿が私の眼前に現れる前に、すでにいかは成仏しているはずである。まだ姿のまま生きて泳いでいる白魚を口に入れるのとは根本的に違う。いや……結局は五十歩百歩だろうか。

ご存じのように、江戸名物の白魚はシラウオ科のシラウオという魚である。これと非常にまぎ

らわしいものにハゼ科の小魚シロウオがある。シロイオ、イサザ、ヒウオなどとも呼ばれ、やはり早春に海から川へのぼってくる。水中ではほとんど透明に近いが、死ぬと白濁して味もいっぺんに落ちる。それゆえ、このシロウオのほうは、生きたまま「おどり食い」をするしかないという。福岡・室見川畔におどり食いを名物とする店がある。室見川のシロウオを真水の鉢に泳がせて客の前へ運び出す。客は小さな金網でシロウオを掬い、そのままポン酢につけて食べる。いちど仕事の関係で地元の偉い人に招待され、この有名な料亭へ連れて行かれたことがあった。しかし、ついに私は手が出なかった。非常に高価なご馳走で最高のもてなしなのに、私は大変な非礼をはたらいたことになる。昔ならその場でお手討ちになったろう。相手は苦り切り、もちろん仕事はだめになった。

恐らく私は一生「白魚の暴れ食い」も「シロウオのおどり食い」も知らずに終わるだろう。食うことと飲むことだけが生き甲斐の人間だが、これぱかりはその味を知らずに死んでもかまわないと思っている。早春にせめて一回か二回、行きつけの天ぷら屋で白魚の天ぷらが味わえれば、それ以上は望まない。

それに、私には「白魚の筏干し」という秘密兵器（？）がある。そのままでいい肴になるし、ほんの少しあぶるのもよい。京都の某所某店に売っているが、あまり知られていない。人気が出て売切れになったり値が高騰したりすると、私のような貧乏書生の手には入らなくなるから、だれにも教えない。加賀の名酒・菊姫の吟醸が幸運にも手に入ったときだけ、私は仕事場にある専用の冷蔵庫からこっそり筏干しを取り出し、一人ほくそ笑みながら深夜の饗宴を開くのである。

（佐藤隆介）

## 〔井筒名物〕鯨骨の吸物

「親父が死んで、たよるところもなく、ぼんやりとしていたおれを拾ってくれたのが、江戸から京へ帰る途中、藤枝の旅籠に泊った鍼医の津山悦堂という先生でね」
「なるほど。ふうん、なるほど、そうか」
「京へつれて行かれて、二十五のときまで、お傍にいたよ。鍼のほうもみっちりと仕込まれてね」
「それならお前、立派な鍼医で通ったものを……」
「そうはいかねえ」
苦く笑って梅安が、
「悦堂先生が亡くなってのち、おれはね、はじめて人を殺してしまった」
「……女か？」
「うむ。その女も……おふくろや、妹そっくりの……いや、顔のことではねえ。やることなすことがそっくりの女だったよ」
女中が、また、酒と鯨骨の吸物を運んであらわれた。
吸物の中に、蘭の花が浮いている。

この吸物は、井筒の名物であった。

女中が出て行くと、吸物を口へはこびながら藤枝梅安が、

「私はもう、女を殺るのはやめにしたよ」

と、いった。

『おんなごろし』

これから腰をすえて飲もうというとき、まず、ちょっとした突出しと熱い吸物があれば、たいていの酒飲みは文句をいうまい。あまり空きっ腹のまま急に酒を飲み始めるのは躰によくない。かといって、しっかりごはんを食べてしまっては酒がまずくなる。だから一杯の吸物がいい。料理屋はこういうところをよく心得ている。世の中の女房どもは（むろん全部ではないが）どうも、こういう配慮に欠ける。もっと勉強をしてもらいたいものである。

ずうっと酒を飲みつづけていると、途中で喉が渇くというのではないが、また、吸物がほしくなる。量は沢山はいらないが、何かほしい。そういうとき、懐石なら箸洗、ふつうの料理屋では小吸物というのが出る。鯨骨の吸物が出るのはここである。口の中を一度さっぱりさせるために、だれが発明したのか知らないが、なかなか佳きものである。

鯨骨は蕪骨とも書き、ご存じのように、鯨のくびの軟骨を水にさらし、たたみいわしのようにして乾燥させたものだ。歯ごたえだけがあって、ほとんど味も何もない。見た目は春雨に似てい

る。箸洗の他には一体何に用いられるものか知らない。

鯨骨なんてどこに売っているのか見当もつかないから、こういうものを家で飲むときに出せというつもりはないが、酒の途中で小吸物を出すという習慣はもっと普及させたい。お湯の中で上等の塩昆布を二、三回さっとゆさぶっただけの、ほとんど無味に近いものでよいのだから、簡単この上ない。それにへぎ梅の一片も沈めれば文句なしである。

もともと箸洗というのは、懐石で一汁三菜の食事が終り、一区切りついたところで食事に使った箸を洗う意味で出されるものだから、本当は白湯でいいのである。ただ、白湯ではあまり愛想がなさすぎるから、あるかなしかの味をつけ、ちょっとした心入れの品を浮かす。基本はあくまで白湯である。茶懐石の本を読むと、箸洗の調味は「洗心」という禅のことばがぴったりするような味につくればよい……とある。

ところで、「ちょっとした心入れ」の一品にはどんなものがあるか。季節を感じさせるものなら何でもいいし、季節を問わないものとしては（鯨骨がその代表だが）、和布の軸、梅干の実、とさか海苔、浅草海苔、水前寺海苔、とろろ昆布、白髪昆布、ひじき、納豆、もずく、莫大、木耳などがある。一汁三菜で使用した野菜の軸や根、魚の引皮、肝、浮き袋などを細かく切って少量用いるのもよろしいそうな。

いま思い出したが、鯨骨は案外身近なところにあった。佐賀名物の松浦漬。あれが他ならぬ鯨骨の粕漬である。コリコリとした歯ざわりで、酒の相手に悪くないものだ。

（佐藤隆介）

# 兎汁

ゆったりと歩を運び、芝口橋をわたったとき、
（そうだ、久しぶりに……）
おもいついたことがある。
それは、京橋の東詰を北へ行った大根河岸にある〔万七〕という小体な料理屋のことだ。〔万七〕の名物は、兎汁である。
当時の江戸の人びとが口にする獣肉として、先ず兎の肉が第一であったろう。
なにしろ将軍様も、元旦には、
「兎の吸物を召しあがるそうだ」
というわけで、江戸市中の兎料理の店は数少ないが諸方に点在している。
〔万七〕の兎は、飼養された家兎ではなく、臭味のない野兎を料理するので、やわらかい兎の肉は、焙っても汁にしてもよい。
〔万七〕の兎汁は、生薑をきかせ、巧妙に葱をあしらったもので、これが藤枝梅安の大好物なのだ。

（中略）

小さな火鉢が梅安の前に置かれ、そこへ、小ぶりな鉄鍋をかけ、女中が出汁をそそぎ、客の目の前で兎汁をつくる。

淡白な兎肉の脂肪が秘伝の出汁にとけあい、

「いつもながら、うまいな」

梅安が舌鼓を打ったとき、となりの座敷へ、客が入って来る気配がした。

**『梅安蟻地獄』**

日本では明治の文明開化まで肉食の習慣がなかったかのように思われているが、実は古来、「薬喰い」と称して結構盛んに賞味してきたらしい。遠く天武天皇の時代に、すでに殺生禁止令が出され、犬鶏猿牛馬の肉を食べてはならぬと申し渡している。ということは、実際にはそれらの肉類がごく一般的に賞味されていたということである。

冬を越すためにたっぷりと脂肪をのせた獣肉がうまいのはあたりまえで、食べるそばから躰の芯まで温まり、全身に何やらたぎってくるものを感じる。寒さなんぞ何のその、矢でも鉄砲でも持って来い。こういうものを食べてはならぬというのがそもそも不自然な話なのだ。しかし、宗教上の禁忌から、大っぴらに「四つ足」を食するわけには参らぬ。そこで、だれか知恵者が、これは獣肉に非ず、あくまでも滋養のための薬であるといった。薬ならばだれも反対はできない。

こういう融通のきかせかたが、本来、日本人の最も得意とするところであった。

同じような話は他にもある。落語の「二番煎じ」。正しい演題は忘れたが、冬の寒さをしのぐため番屋へこっそり酒を持ちこむ。それを上役に見つかってしまう。この上役、さばけた人物で何の咎めだてもせず、

「なるほど、煎じ薬か。これはよい。二番を煎じておけ」

これは落語だが、いつぞや花巻温泉へ行ったとき、そこに「蕎麦法度」なるものを発見した。昔、このあたりでは、殿様が庶民に蕎麦を食することを禁じていたそうな。そこで「細い紐状の蕎麦は御法度でも、幅の広い板状のものなら関係ないわけだ……」と、きしめんよりもっと幅広の蕎麦（？）を考えついた人がいて、これを蕎麦法度と名付け、禁令をのがれて存分に味わったという。わんこそばと同じように、さまざまな薬味で食べる蕎麦法度は、どうやったってツルツルと手繰るわけには参らぬが、これはこれでユニークな蕎麦賞味法であった。

薬喰いといい、二番煎じといい、蕎麦法度といい、要するに洒落である。洒落が通じ合わなくなったら、日本は日本でなくなってしまうのではないか。すでにその気配は濃厚である。古典落語や池波正太郎の小説が国語の教科書に採用されるようになったら、ずいぶん子どもの出来は違ってくるはずだ。だれか、そういう旗印を掲げて参院選に打って出ないものか。

薬喰いは、江戸時代には、むしろ奨励される風すらあったそうである。その証拠に、元禄十年（一六九七）版の『本朝食鑑』には、「鹿肉温甘にして毒なし、冬時に食ふべし、寒中特にこれを用ふ、中を補ひ気を益し、一切の風虚を療し、血脈を整ふ、故にこれを薬食ひといふ」

とある……と、本山荻舟が教えている。当時は食用としての家畜は許されなかったから、もっぱら野生の猪や鹿を主とした。猪のことを山鯨（やまくじら）と呼び、兎は鳥の仲間と見なして一羽、二羽と数えた。これを屁理屈だときめつけたら人間生活は殺伐たるものになる。われわれは、山に鯨が泳ぎ兎が空を飛ぶと認めあった古人の融通を、改めて取り戻さねばならない。それには、ともあれせっせと池波正太郎の小説を読むことである。

藤枝梅安の大好物という〔万七〕の兎汁を今日われわれの食卓に再現することはむずかしい。兎肉そのものが、まず、手に入らないからだ。だからといって別にがっかりすることはない。どこにでもあって値段も安い豚の三枚肉（いわゆるバラ肉）の薄切りを買ってきて、これを野兎の肉なりと思いこめばよい。味は兎よりはるかにうまい。拙宅では豚（とん）ちりと称している。土鍋に昆布出汁を入れ、醤油、塩、酒で味を好きなように調える。火にかけ、まず豚肉を入れ、浮き上がって来たあくをすくい取り、食べる直前に水菜（京菜）のザク切りを入れる。水菜は歯当たりのシャキッとしているのが値打ちだから、入れたらすぐ食べる。こういうときの酒は、私が育った越後高田近在の地酒、たとえば「滝水」とか「君の井」のような、やや甘口の酒が合うような気がする。淡麗な吟醸酒はむしろ合わない。

（佐藤隆介）

# 夏



# 鰹の刺身

「百五十両で引きうけた。世の中に生きていては、ためにならねえ男だそうな」
「ふうん……」
「さぐりを入れて見てくれないかね」
「そうさな。おれもいま、ちょいと暇だし……それに、梅安さんはいますこし、ここを出ねえほうがいいらしい」
「わかってくれて、ありがたい」
と、藤枝梅安が袱紗に包んだ二十五両の封金を彦次郎の前へ出し、
「これで、たのむよ」
「そうかえ。それじゃあ……」
彦次郎が、袱紗ごと金をふところへしまいこんだとき、女中が酒と、卵そうめんと、鰹の刺身をはこんで来た。
女中が去ってから、梅安は鰹の刺身を口へ入れ、あぶらの浮いたふとい鼻を小指でなでつつ、
「ねえ、彦さん。私も、もう長いことはないような気がするよ」

と、いった。

「おれもさ、梅安さん」

「仕掛人で、長生きをしたやつがいただろうかね？」

「先ず、いめえね」

「そうだろうな……」

## 『殺しの四人』

その日。

朝から、空は真青に晴れあがり、自分の家と小川をへだてた北側の、丘上の社殿をかこむ雉子の宮の社の木立から、松蝉が鳴き揃ってくるのを凝ときいていた藤枝梅安が、

「彦さん……もっと、ゆっくり、手間をかけてやるつもりでいたのだが……こいつはどうも、早いうちに片づけてしまったほうがいいような気がする」

つぶやくように、いったものだ。

彦次郎は、梅安の側へ寝そべり、煙管の掃除をしている。

二人は、伊皿子の魚や・久七がとどけてくれた鰹の片身を刺身にし、溶き辛子をそえ、遅い昼飯をすませたところであった。

彦次郎は中落をうまくこなし、酒・醤油・味醂で鹹目に煮つけ、

「晩めしのときには、あいつを骨までしゃぶるのが、たのしみだねえ、梅安さん」
煙管をいじりつつ、眼を細めたところへ、梅安のつぶやきをきいた。
「片づけるって……どっちをだね？」

『梅安蟻地獄』

女房を質に入れても食べなくてはおさまらぬ初鰹。初夏の江戸の味を代表するものだが、鎌倉時代の末期までは、むしろ下魚として軽んじられていたようで、兼好法師の「徒然草」には、「鎌倉の年寄の申し侍りしは、この魚おのれ等若かりし世までは、はかばかしき人の前に出づること侍らざりき、頭は下部も食はず、切棄て侍りしものなりと申しき」
と、ある。
江戸っ子が初鰹に目の色を変えたのは、長い平和が続き町人文化が爛熟の極みに達した文化・文政期からのことで、青嵐と呼ばれる季節に新鮮な魚味と姿態・色彩に加えて「勝魚」とも書かれる威勢のよい字義が気性にぴたりとはまったためであろう……と、ものの本にある。しかし、鰹が江戸の初夏の食味として動かしがたい地位を占めたのは、やはり、うまいからである。
鰹はサバ科の回遊魚で、つねに黒潮の水温二十度くらいの深海の上層を群游していて、鹿児島南方では春に、関東では初夏に、そして三陸では盛夏に、それぞれ海岸近くに接近して来る。北海道の南方まで行くと今度は遠く沖合の中層を南下し、ふたたび暖かい南の海へ帰って行く。これ

が鰹のルートである。

二、三月頃、九州西南に現れる鰹は、土佐を経て紀州沖へかかるあたりまで、まだ脂肪（あぶら）が乗っていないので、鰹節にはぴったりでも刺身で味わうには物足りない。それが遠州灘を越え、伊豆半島を回り、相模灘へ入った頃に、ちょうどうまい脂肪の乗り具合となり、江戸っ子を狂奔させることになる。

土佐では「たたき」が流行り、関東では鰹といえば刺身と決まっていたのは、獲れる鰹のうまさが違っていたからだ。地理的にも季節的にも魚味の熟した関東の鰹に、何もわざわざ焙ったりたたいたりという手間をかけて鮮度をそこなうことはない……というわけである。

鰹の刺身は、まず一尾の頭を落とし、三枚におろした後、片身の中央の血合いに庖丁を縦に入れて、それぞれ二本に切り離す。これを「ふしおろし」という。四節に分けた鰹の背のほうは皮を引いてやや厚切りに、腹側は銀皮のついたまま浅く庖丁目を入れる、というのが古来の定式。だれが考えても、これが最も理にかなったさばきかただろう。脂っこい腹側を分厚く切られてはたまったものではない。辛味にはとき辛子を用いるのが本格とされるが、これはおろし生姜でもいい。あるいはおろし大根。鰹の刺身に限っては、山葵（わさび）醤油はかえって味をそこなうといわれている。

銀皮造りで腹側を賞味し、背のほうは土佐造り、またはたたきにするという手もある。土佐造りはあまりにも有名になり、いまや鰹は刺身より土佐造りという時代だから、敢て説明するまでもなかろう。

たたきも、近頃は鯵にお株を奪われている観がなきにしもあらずだが、やっぱり鰹のたたきは一味違う。たたきにするなら、まず、塩酢を作らねばならぬ。酢と水を同量ずつ合わせ、これに塩を少量加えたものである。この塩酢の中に、焼き霜にした鰹を節ごと漬けて、三十分ぐらい置く。

塩酢のしみた鰹を取り出し、少し厚い刺身（ゲタ造りというそうな）にし、まな板の上に平らに並べる。別に取りのけておいた塩酢少々と大根おろし、浅葱のみじん切りを混ぜ、これを鰹の上にのせる。

最後に、残りの塩酢を手につけ、ペタペタと叩いて塩酢をなじませる。これをポン酢醤油で味わえば、酒によし飯によしで、土佐人の知恵に頭を下げたくなる。大根おろしは思い切りたっぷりあったほうがいいし、浅葱の他に芽じそ、花穂じそもほしい。後の仕事にさしつかえなければ、にんにくも薄切りにするなり、おろすなりして存分に加えよう。私の場合は、あとはお構いなしに、これでもかというほどにんにくを入れてしまうのである。

鰹のたたきには、どうしても土佐の酒でなければならぬ。男性的な黒潮の流れを象徴するかのように土佐の酒は辛口の男酒が多く、実にさっぱりとしている。東京では司牡丹か土佐鶴ぐらいしか手に入らないが、一度、土佐出身の若い友人が滝嵐という、その名も豪快なやつを一本持って来てくれたことがあり、この独特の味が忘れかねている。越後に多い淡麗な酒とはまた違って、あくまでも勇ましい感じの酒だった。

一尾の鰹も大きいものなら相当食べでがある。刺身にしても、たたきにしても、まだ余るとい

うときは、一節を「なまりぶし」にするといい。市販のものにはちょっと残っていたりする臭みもなく、簡単に上等のなまりぶしができる。ふしおろしにした四半分の鰹に小さじ一杯ほどの塩をまぶしつけ、皿にのせて酒をふりかけ、十分ばかり置く。蒸し器を沸騰させ、皿ごと鰹を入れ、強火で二十分から二十五分くらい蒸す。次に、これに金串を打ち、直火でまわりを焙る。これで自家製なまりぶしができあがる。よく冷ましてからラップして冷蔵庫に入れておけば一週間は保つから、わかめや胡瓜と一緒に酢の物にしたり、ちょっと気取って黄味酢がけにしたり、急場の酒の肴に困らないですむ。

（佐藤隆介）

# 鰹の刺身と鰹飯

藤枝梅安が、台所の小杉十五郎へ、
「小杉さん。こっちへおいでなさい。まだ明るいが、いっぱいやりましょう。ちょうど、いい肴が入ったことだし……」
「いま、まいる」
と、台所で十五郎がこたえる。
彦次郎が鰹の入った桶を抱えて立ちあがり、
「梅安さん、まず、刺身にしようね？」
「むろんだ」
「それから夜になって、鰹の肩の肉を掻き取り、細かにして、鰹飯にしよう」
「それはいいなあ。よく湯がいて、よく冷まして、布巾に包んで、ていねいに揉みほぐさなくてはいけない」
「わかっているとも」
「薬味は葱だ」

「飯へかける汁は濃目がいいね」
「ことに仕掛がすんだ後には、ね。ふ、ふふ……」

## 『梅安鰹飯』

『梅安鰹飯』のラストシーンである。季節は恰かも初夏、そのある日の午後。初夏といえば江戸では鰹。大きな〔仕掛〕を終えた梅安、彦次郎、小杉十五郎が勢揃いして、彦次郎の提げてきた鰹の半身で酒宴が始まろうとしている。仕事を成就した男だけの酒盛り。何とも食欲、飲酒欲をそそるシーンである。

本山荻舟の『飲食事典』には、

「かつお　鰹・松魚　サバ科の海産硬骨魚で国人に最も親しみの深いもの。……」とある。

さて、困った。白状すると、私はたしかに「国人」ではありながら「最も親しみの深いもの」は、別にあるのである。

と言うと、この項を書く資格がないと言われるだろうから、急いで言い換えると、初物に江戸人士が狂奔したほどの、鰹への執着が、私にはない（これでも少し不安である）。

大田蜀山人は『四方のあか』に次のように記している。

「　○鰹魚賛

吾朝にてはかつをと呼び、もろこしにては松魚といふ。『東医宝鑑』、北狄西戎、四維八荒天地

けん好が『つれづれ草』に、大根おろしのおろしかけ、先を辛子にかゝれても、『延喜式』には供御となり、『万葉集』には水の江の浦島が子が、かつをつり鯛つりかねて、七日はおろか七十五日いきのぶる、三千本の初物を、誰か一本買はざらめや。

鎌倉の海より出でしはつがつを
みな武蔵野のはらにこそ入れ

○又

人と名所は古きをもとめ、肴と器物は新しきをもとむ。卯月ばかりの初がつを、皿に盛りたるいきほひは、鯛もひらめも鱸も鯉も、首尾をおそれて鱗を正し、ひれふしてこそ見えけれ。（後略）」

もう、ほとんど手放しの賞めようではないか。気になって手許にある書物を繙いてみると、おおむね鰹については好意的で、思いも熱く、「何といっても刺身がいい」とか「やっぱりタタキが一番」とウルサイ。

もちろん私だとて、ショウガ醤油で鰹の刺身を食べて美味いと思うこともあるし、高知や鹿児島で、ニンニク醤油や紅葉おろしで何度もタタキを食したこともあるけれど、身を乗り出して語るほどのものではないという思いが強い。何かもう一つ大雑把な味という感じがするのであるが如何なものか。

これは私が、やはり西国出身ということに起因しているのであろうか。いちばん美味い季節の、場所の、新鮮な鰹を食ったことがないからだ、と言われれば一言もないが、味に対する親しみが、その人の稚い時分に決定されるものであるならば、東国の代表的な魚・鰹に対する私の冷淡さも故なしとしない。しかし、本山荻舟氏は、確か岡山の出身と聞いたことがあるが、「国人」とはよくも言い切ったものである。

ふたたび『飲食事典』を引用すれば、

「『目には青葉山ほととぎす初がつを』（素堂）の句によって初夏の風物ときまったのは、江戸を中心とした食味で、南方から回游する魚群は早く二～三月頃から薩南に現われるので、カツオ漁のトップはその頃からはじまるが、土佐を経て紀州沖へかかる間はまだ脂肪が乗らないので、カツオ節には適するけれども生食には不十分とされるが、遠州灘を越えて伊豆半島を回るころからようやく脂肪が加わって、いわゆる初カツオのシュンということになる。（中略）東国のカツオを代表するのが伊豆半島であったと見てよく、相模灘に入っていよいよ魚味満点となる、それがあたかも目に青葉時、ほととぎすの鳴く五月初、中旬ということになるのだ。」

ということになる。

江戸人士と〝初〟鰹に関しては、手近な本では浜田義一郎著『江戸たべもの歳時記』（中公文庫）に精しい。

また北大路魯山人は『料理王国』に、

「冬から春にかけて、しび鮪に飽きはてた江戸人、酒の肴に不向きな鮪で辛抱してきたであろう

江戸人、肉のいたみやすいめじ鮪に飽きはてた江戸人……が、目に生新な青葉を見て爽快となり、何がなと望むところへ、さっと外題を取り換え、いなせな縞の衣をつけた軽快な味の持ち主、初鰹君が打って出たからたまらない。なにはおいても、となったのではなかろうか。」（「いなせな初鰹」）

と記しているが、人びとを首肯させるに足る、なかなか穿った説明だ。

つまり、人びとは「初」ということを買ったのである。江戸に住み暮らす人びとに初夏の匂いを運ぶもの、それが鰹であり、その初物を、高い値にも拘わらず人びとが競ったわけである。

池波正太郎自身がエッセイ集『味と映画の歳時記』の中に、次のように記している。

「太平洋戦争がはじまる前の、銀座の裏通りの小料理屋で、枝豆でビールを一本のみ、鰹の刺身を卸ショウガで口へ運ぶとき、

（いよいよ、夏だな……）

しみじみと、そう感じたものだ。（中略）

鰹のタタキも悪くはないが、私には、やはり、刺身がよい。そしてまた、鰹の刺身ほど、初夏の匂いを運んでくれる魚はない。」

さて、梅安、彦次郎、小杉十五郎の三人は、彦次郎が提げてきた「生きのよい鰹の半身」を、まず明るいうちに刺身でいっぱいやり、夜は「鰹飯」にして食うという。

何とも美味そうな飯ではある。これなら私もノる。

葱を薬味とした「鰹飯」を、私は幸いにも江戸の〔仕掛人〕ではないから、少し押さえめの味

の汁（つゆ）にして食べよう。

（筒井ガンコ堂）

# 芋川のうどん

「何も彼も、うまく行ったねえ、梅安さん……それにしても、お前はんが、酔月楼の雪隠で伊藤彦八郎を仕とめた芸には、おれもおどろいた。いったい、どういう……？」
「ま、おいおいに話すよ。それよりも彦さん、伊藤を殺って、羽沢の元締からもらった七十五両。これだけありゃあ、半年は遊べるねえ」
「梅安さん。おれは、上方は初めてさ」
「そうだってねえ」
「おれは、もう、間もなく死ぬような気がしてならねえ」
「私もさ。仕掛人は、みんな、いつもいつも、そうおもっているのだよ」
笠の内で、しばらく口ごもっていた藤枝梅安が、とってつけたように、
「彦さん。この先の芋川のうどんは、ちょいとうまいのだよ」
と、いった。

『殺しの四人』

関東人は蕎麦を自慢し、関西人は饂飩を自慢する。それは微笑ましい。だが、相手をけなしはじめるといけない。

「箱根の山の向こうでは蕎麦は食べない」

と、蕎麦っ食いを気取ったりする自称東京っ子も、

「関東の饂飩は真っ黒い汁で、気色が悪うて食べられへんわ」

という自称浪華っ子も、どちらも本物ではない。食べものはすべて風土の一部である。それぞれの風土に育まれた味は、それぞれのよさを持っている。それを卒直に認め合うのが一番よろしい。エセ東京人や偽大阪人に限って相手側をむやみに敵視するものである。

しかしながら、「蕎麦は関東、饂飩は関西」という傾向はきのうきょうに始まったことではなく、江戸時代からすでにあった。

元江戸の人であるが大坂町奉行として赴任した久須美祐雋という人物が「浪花の風」なる大坂見聞録の中で、こういっている。

「食物江戸より風味の勝りたるものあれども、また江戸人の口に適し難し。かつ適い難きばかりにもあらず、風味の劣りしものも少なからず。そのうち蕎麦切りは殊に悪しく、その色合いも赤味帯びて、味わいよろしからず。ただ他の加入もの多きゆえにはあらず。真の生蕎麦にても、一体の性合よろしからざるゆえ、風味劣るなり。その上製法もよろしからず。かたがた江戸人の口に適い難し。これ蕎麦は、土地の性に応ぜざるゆえなるべし」

随分こっぴどくやっつけたものだが、久須美祐雋のえらいところは蕎麦は江戸に限るといいながらも、関西の饂飩は素晴らしいと認めていることである。いわく、

「饂飩は蕎麦に引き替え、大いによろし。その色も雪白にして、味い甘美なり。それゆえ、市中にも饂飩店は多く、いずれの店物にても、皆よろし。予は蕎麦はそもそも嗜好なれども、饂飩はもとより好まず。されども当地の饂飩は、江戸に比すれば格別よろしきゆえ、蕎麦に替えて、不断食することなり」

右は『日本史おもしろ百貨店』（秋山忠弥著・新人物往来社）の中でたまたま見つけた一節である。「江戸と江戸っ子」というサブタイトルをつけたこの本は、旅・金・言葉・食べ物・仕事・遊び・信仰・歳事の各項にわたって江戸っ子の日常風俗をわかりやすくまとめたもので、なかなか面白い。もともとは受験雑誌に連載されたものだというが、こういうふうに話をしてもらえば、日本史もぐんと面白くなる。しかし、〝吉原通い〟の項に精通したとしても、よもや東大の入試問題にそれが出ることはあるまい。

饂飩にもいろいろな種類があり、薄く偏平に切ったのをヒモカワあるいはイモカワというのはご承知の通りである。東海道の芋川、池鯉鮒、鳴海あたりから製造しはじめたと伝えられる。梅安が「ちょいとうまいのだよ」と彦次郎にいった芋川のうどんは、当然、今日でいうきしめんであったに違いない。

きしめんということばは、はじめ薄くのばしたのを碁子（碁石）のように打ち抜いたからで、かたちが変わっていまのように平打ちになってからも、その呼び名だけが残った……という本山

荻舟説を私は鵜呑みにしていたが、実は別説があることを知った。

きしめんの生い立ちは古く、徳川時代初期までさかのぼるが、『東海道名所記』には「鳴海辺の里に名物ひらうどんあり」と記されてい、当初はきしめんでなくひらうどんと呼ばれていたことがわかる。いつの頃か、名古屋の武士、大久保将監という人が屋敷の雉子を射って、その肉をひらうどんに煮込んで尾張藩主に献上したところ、その素朴な味がいたく藩主をよろこばせ、これが大評判となって、町のうどん屋が一斉にまねをし「雉子めん」として売り出した。ところが、雉子の肉はそう簡単に手に入るものでなく、値段も高い。そこで次第に油揚げを使うようになり、名前もきしめんとなった……という説である。

ついでにいえば、紀州では「紀州麺が転じてきしめんになったもの。本場は紀州」と胸を張るが、これはどうやらこじつけらしく、きしめん発祥の地はやはり名古屋あたりとするのが正しいようである。

雉子がむりでも油揚げを入れなければ「きしめん」とはいえない。本式にやるには、まず中力粉に塩少々を加えて練るところから始めなければならないが、これは大変だから乾燥きしめんでよいことにする。乾燥きしめんをゆでるには、これをざるに入れて五分ぐらい水に浸してから、ざるごと熱湯に入れてさばき、差し水をしながら十七、八分ゆで、しかる後に、いったん水の中に入れ、さばき洗いをして一人分ずつ玉にし、ざるに並べて水を切る、というのが定法。つるっとした舌ざわりが特徴のきしめんは、やや堅めにゆでるのがコツである。

かけ汁は、出汁に味醂、たまり醤油、砂糖、塩を適当に加え、好みで味をととのえればよい。

きしめんを温めたどんぶりに入れ、かけ汁をたっぷりとかけ、青菜のゆでたもの、砂糖と醤油で煮ふくめた油揚げをのせ、仕上げに薄く削ったかつおぶし（花かつおで可）を飾る。

（佐藤隆介）

## 焼きむすび

（ふうん……梅安さん。しゃれた家に住んでるなあ）

八畳に六畳の二間。玄関を入って土間。廊下も何もなく、土間と二つの部屋の間に、長四畳の板の間がある。

彦次郎は、この板の間の天井板を外しておいてから、蠟燭をともし、手にした風呂敷包みをひらいた。中には別の包みが入っている。これは昨夜、藤枝梅安がわたしてよこしたものだ。

そのほかには脇差が一つ。にぎりめしに醤油をつけて焼いたものが五個。これは竹の皮に入っている。

それから、竹でつくった水筒。

これだけのものを、踏台をつかって天井裏へ運び上げておいてから、彦次郎は梅安のつかっている夜具を引き出し、ねむりに入った。

『殺しの四人』

コメの飯くらいうまいものはない。ごはんの唯一の欠点は、うますぎることで、つい食べすぎるきらいがある。しかし、肥満の主たる要因が米にあるという巷間の俗説は、どう考えても間違っている。戦前の日本人にはぶざまな肥満児などほとんど見当たらなかったではないか。水ぶくれの肥満児が問題になってきたのは戦後もずっと経ってから、つまり米の飯よりもパン食が一般化してからのことである。

私見では、肥満はパンのせいである。パンなどというたよりないものを食べていると、どうしても食べた気がしない。そこで、肉類がほしくなる。ヒレよりもロースのほうがうまいのは道理だから、ロースを食べる。それだけ脂肪を余計に摂取することになる。肉を食べたら三倍の野菜を食べなくてはいけないという迷信があるから、野菜サラダを食べる。サラダにはマヨネーズかドレッシングを大量に使う。ここでさらに余計な脂肪分が体内に入る。それでも満足できなくて間食をする。コーラの類いをガブ飲みする。果物はからだにいいと信じこんでいるから滅多やたらに果物を食べる。大量の糖分がからだに侵入する。これで肥らなかったらどうかしている。

朝でも夜でも、しっかりとごはんを食べれば、間食なんかする気も起こらない。コーヒーに山盛りの砂糖を入れようという気にもならない。ごはん好きに肥満体はない……というのが私の信念である。

それならばお前はどうかと聞かれると、やや肥満体であると白状しなければならぬ。身長百七十二センチで体重七十キロは、理想的プロポーションにてらせば約五キロ多すぎる計算である。しかし、私の場合、この五キログラムの超過は米の飯のせいではなく、酒の飲みすぎが主たる原

因である。酒だけ飲んで何も食べないという酒飲みも少なくないが、私は延々と飲みかつ啖う型だからである。私の肥満と米の飯とは何の関係もない。

とにかく米はうまい。もっとも米の全部がうまいとはいえなくて、ときどき、これでも米の飯かと呆れるようなしろものもある。そういうひどいのに当ったときは情けなくて死にたくなる。

米の良否を見分けるには、まず、ひとつまみ掌に取り、匂いをかぐ。つきたての米には一種独特の芳香がある。湿気臭かったり、糠のむれた匂いのするものはよくない。米粒が透明で、ふっくりと丸く充実したものが成熟したよい米である。やせて細長く、縦の筋目がはっきりしていて、艶のないものは感心できない。青いのは未熟。黄色いのは病気にかかった米。小米の混じっているものは不可。乾燥が十分であるか否かは、噛んで調べる。乾燥のよい米はパリパリとして噛むのにひと苦労するはずである……と、いまは亡き辰巳浜子が名著『料理歳時記』の中で教えている。しかし、今日どれだけの主婦が米一粒にこれだけの関心を持っているだろうか。なにしろ、といだ米を真空パックしてデパートで売っているという時代である。これがまた大変な売れ行きだそうな。

米のうまさがしみじみとわかるのは、何といってもにぎりめしである。にぎりめしにはにぎった人の愛情も一緒ににぎりしめられている。だからうまい。だが、にぎりめしもいまはデパートで売っている。買ってきて食べるにぎりめしはどんな味がするのだろうか。

にぎりめしも小さくひとくちの大きさにすれば酒の肴になる。ちょっと知恵をはたらかせれ

ば、ありあわせの材料ですぐ十種類や十五種類のにぎりめしができる。胡麻、ちりめんじゃこ、たらこ、塩鮭、味噌、醤油、たくあん、梅干し、青じそ、野沢菜、焼き海苔、削り節、ふりかけ、佃煮、桜の花の塩漬け、瓶詰めの雲丹、わさび漬け、塩昆布、塩辛。どこの家にも必ずあるものばかりである。それを中に入れたり、まぶしたり、塗ったり、焼いたりすればいいだけのことだ。にぎりめしをデパートで買ってくるようになったら女もおしまいだ。

（佐藤隆介）

# 熱海の温泉と酒と魚と

陽の光りは、すでに夏のものといってよかった。

境内の木立から、一つ、二つ、三つ……と松蟬の声が鳴きそろってくるのを、鍼医者の藤枝梅安は、うっとりときいていた。

この来宮大明神の社は、伊豆の国・熱海の町外れの山腹にある。

梅安が腰をおろしている石の向うに、社の鳥居が見え、彼方には、山下の湯けむりがのぼり、相模湾の海が空間へ青い紙を貼ったように横たわっていた。

鍼医者でありながら、熟練した仕掛人（殺し屋）でもある藤枝梅安が、江戸をはなれて熱海の温泉へ来てから、すでに二十日ほどが経過していた。

（中略）

（さて……そろそろ、とりかかろうか……）

来宮神社の石段を下って行きながら、三十五歳の藤枝梅安の大きな躰に、精気がみなぎってきはじめた。

うまい魚にも、温泉にも、酒にも、もう飽いてきている。この飽和の状態が、つぎの殺しへの

情熱をかきたて意欲をそそる。それを仕掛人としての梅安は待っていたのだ。

石段を下る梅安の坊主あたまが、てらてらと午後の陽ざしに光った。

『殺しの四人』

温泉……という二字を目にしただけで、私はうれしくなってしまう。温泉ぐらいいいものはない。日本に生まれたしあわせをつくづく感じるのも温泉へ行ったときだ。これはもう年齢だということだろうか。

日本には、一万九千五百六の温泉があり、そのうち宿泊施設を持つ温泉地は二千五十三だそうである。美坂哲男という人は、どういう職業の人か知らないが、温泉マニアであって、すでに全国千七百余ヵ所の温泉を入りまくったと聞く。凄い人もいるものである。

私は温泉狂では人後に落ちないつもりだが、行ったことのある温泉の数は百にも満たないだろう。私の場合は、温泉でさえあればいいというわけに行かない。そこにどういう酒があり、どういう食べものがあるか。それが重要問題である。

魚介類に目がないから、なるべく海に近い温泉がいい。ということになると、東京から最も近くて行きやすいのは、結局、熱海か伊豆かということになる。むろん湯河原もいい。最近行った熱海・伊豆山の〔蓬莱〕という宿は出色であった。

熱海駅からタクシーに乗ると、運転手がイヤな顔をするくらい近い。せいぜい五分で着いてし

まう。源頼朝と北条政子が初めてここで出会ったという逢初橋を渡ってすぐ右手にあり、建物が海辺の崖にへばりついていて道路から見えないので、うっかりするとたちまち通りすぎてしまう。

蓬萊が気に入った理由は三つある。第一は食べものがうまいこと。京料理風に洗練をきわめてい、盛りつけにも器にも、いまや貴重なもてなしの心がはっきりと看てとれる。一品一品にまぎれもない日本の四季がある。女将は古谷青游といって、きものの似合う佳人であるが、この人が板場につきっきりでみずから陣頭指揮をする。そして、客の一人ひとりに、その夜の献立を見事な筆で書いて出す。これが、そのまま折敷代わりになるという寸法。あまり達筆で私のようなものには読めないのが口惜しいが、必死に判読したところでは次のようなものであった。

一、お通し　福豆　こんぶ
一、八　寸　手まりぶ　蕗のとう　白魚から揚　アスパラ
一、お　椀　若竹椀　木の芽
一、お造り　さより糸造り　防風
一、箸　休　つくし飯蒸
一、焼　物　鰆塩焼　おろし筆生姜
一、煮　物　えびいも　あいがも炊合せ　菜の花
一、酢　物
一、揚　物　かき揚げ　つけ汁

一、香　物
一、止　椀　しじみ赤だし
一、水　物　苺

材料でわかるように、これは如月の献立である。月ごとに変わるのはいうまでもない。十二月通いつづけて全部食べてみたくなる。しかし、まだ二度しか行ったことがない。蓬萊の料理のよさは、池波正太郎が、

「あそこは悪くないね……」

と、評したことを見ても、一流といってよいだろう。滅多にはほめない人であり、「悪くない」というのはほとんど「最高」に近い意味なのである。

蓬萊の第二の魅力は、どの部屋からも初島や伊豆半島の眺望を満喫できること。嘉永二年開業という古い宿だが、現在の建物は建築界に評判を呼んだという純数寄屋造りで、設備は最新の一流ホテルに勝るとも劣らぬ。

そして第三には、風呂がいい。これは文句なしに素晴らしい。その昔、この地には伊豆山の腹中から海へ向かって湯が噴き出していたといい、古来「走り湯」として知られてきたそうである。その名物「走り湯」を総檜造りの豪壮な風呂に再現してある。高い天井まで組み上げられた檜の柱には一本の釘も使われていない。大きな窓全体に相模の海がひろがっている。実に気分のいい風呂である。一日に何回でも入りたい。

しかし、この「走り湯」、入るには一決心いる。というのも、泊る部屋は崖の上にあり、風呂は

崖の下だからである。何十段もある階段を降り、さらに下駄に履きかえて坂道を下って行かねばならぬ。行きはよいよい、帰りはこわい。夏場は帰る途中の階段で浴衣が汗みずくになりかねない。

「ですから、夏など、階段の真ん中で冷たいお水を用意して待っているのでございますよ……」

と、女中さんが笑いながらいったものだ。どこの温泉宿でも一日に五、六回は大浴場へ通う私だが、走り湯ばかりは朝夕二度しか行かなかった。あとの何回かは部屋についている風呂へ入ったが、これも総檜の立派なものであった。

蓬萊のパンフレットに、昔の湯浴の方法というのが記してあった。それによると……

「初めて湯あみする人、第一日は朝夕二度、熱きとぬるきとは心次第なれど、始めは、あまり熱きに入るべからず。（中略）第二日は、食前三度。第三日は食前三度、臥す時一度。第四日同じ。第五日は夜昼六度、昼は四度、夜は二度。第六日、第七日同じ。右七日を一廻りといふ。一廻りにて病ひ動くもあり、湯の利きたる也。次の一廻りにて病ひを療治し、又の一廻りに病ひを補ひ、気迫をととのひ、支体を健にす」

いまどき、これを忠実にやろうとしたら大変だ。二十日間、三廻り分を熱海の湯でじっくりとやった藤枝梅安がうらやましい。せめて一廻り……というのさえ、私には夢のまた夢である。

（佐藤隆介）

# 角樽

彦次郎が、かねてなじみの、本所・北中之橋にある津軽家・下屋敷の仲間部屋の口ぞえで、この有馬下屋敷の仲間部屋へ博奕をしにあらわれたのは、四日前のことだ。

彦次郎は、平常の無口な彼とは別人のような愛嬌をふりまき、きれいに金をつかい、やって来るときは、

「みなさんで、やっておくんなさい」

と、酒の角樽を欠かさなかった。

有馬屋敷の、ごろつき仲間どもは、彦次郎を、

「兄き、兄き」

といい、下へも置かぬようになってきていた。

『殺しの四人』

江戸時代の酒づくりには杉材が欠かせなかった。酒をつくるのも酒を運ぶのも杉材の桶と樽を

用いたものである。杉材には独特の香りがあり、酒に移ったその香りは木香と呼ばれて珍重されたともの本にある。そのために、わざわざ杉材の精油を酒にとけこませる工夫をしたほどだったそうな。同じ杉材でも吉野杉が最上で、秋田杉、肥後杉がこれに次いだという。

四斗樽の薦被から飲む枡酒のうまさは格別だが、これればかりはわが家にでんと据えてというわけには参らぬ。四斗を一人で飲み切るには、相当な飲んべエでも日数がかかる。酒はあまり長く樽に入れておくと木香が強くなりすぎて味が落ちる。やむを得ず私は、枡酒をやりたくなると、新宿の酒飯処〔おもや〕へ足を運ぶことになる。

樽というのは、元来、酒を盃に注ぐ小型の器のことだったそうである。その器から酒がたれるというので「罇」（酒を入れる素焼きのかめ）となり、それが転じて「樽」となったとか。樽という字は、そもそもは「尊」と書いたという。元の字は酋（酒壺）を両手でささげている形で、祭祀用の尊い酒樽を意味している。現在の尊の字は、両手でなく片手でささげる形になっているが、それだけ酒に対する尊崇の念が薄れたということか。

鎌倉から室町時代にかけて、太鼓の形に似た太鼓樽というものがあり、室町時代には箱型の指樽と呼ばれるものが用いられたという。しかし、当時の樽は、よく酒が漏れた。そこで漆を塗ったりもした。やがて頭のいい人が柳樽というものを考え出した。その名の通り柳材でこしらえた樽で、これに酒を入れると木がふやけて板の継ぎ目がつまり、酒が漏れない。柳樽はまた初めての酒販売用容器であった。

当初の柳樽には柄がついていなかったが、江戸時代になると、柄をつけた一升入り、二升入り

のものが用いられるようになる。祝儀用、進物用のものは、柄を白い布で包み、水引で結んだという。後には樽づくりの技術が進歩して杉材でも酒の漏れない樽がうまくつくれるようになったが、柳樽という呼び名だけはそのまま長く残ることになる。

彦次郎が提げて行った角樽というのは、もともと河内特産の天野酒を入れたものであったという。奈良時代には酒をつくって売るのはもっぱら寺僧の役目で、酒屋の元祖は寺だったことになるが、寺での酒づくりは平安時代から室町時代にかけてとくに盛んで、ことに奈良・興福寺の末寺である大和・中川寺や菩提寺、近江の百済寺、それに河内の天野山金剛寺でつくる酒が人気を博していた。その河内の天野酒の容れものが角樽の始まりとされている。

角樽は婚礼とか棟上げ、祭礼などの祝儀用に用い、別に手樽とも、あるいは柄樽とも呼ばれた。今日ではほとんど見ることができず残念である。いい杉材がなく、腕のいい職人が少なく、いま作らせたら物凄く高いものについてしまうからだろうが、何とか一つ手に入れたいものである。

もっぱら冷酒でやる私の場合、酒器は徳利と盃ではなく、片口とグイ呑である。ちょうど二合ぐらい入る山中塗だか京塗だかの片口と、なみなみと入れたらほとんど一升入ってしまう浄法寺塗の大きな片口を持っていて、一人のときは小さいほう、相手があるときは大きいほうと使い分けている。やきものの片口は広永窯の坪島土平作に一目惚れして、いつか必ず買いに来ますからと予約をしてあるのだが、よほど一所懸命働かないと死ぬまで引き取りに行けそうもない。

（佐藤隆介）

# 蝦蛄の煮つけ

元締の座を子分の藤五郎へゆずりわたし、いまは目黒の碑文谷に古女房と暮している亀右衛門が帰ろうとするのへ、

「ま、もう少し、お待ちなさい。先刻、いい蝦蛄がとどいてね。いま、ちょいと煮つけるから、それで久しぶりに酒を……」

「へえ。うれしゅうございますねえ、先生。かまいませんかえ？」

「元締の顔は、どうも飲みたくなる顔だからね」

「もうね、すっかり弱くなっちまって……五合ぐらいなら、おつきあいをさせていただきましょうよ」

『梅安鰹飯』

蝦蛄は煮つけに限る、とまでは敢えて言わないが、私にとっては、煮つけの味がもっとも懐かしく、好ましい。殻つきのまま甘辛く醤油で煮たものを、箸を尻尾のほうから差しこみ、指で尻

尾を押さえながら箸を持ち上げるようにすると、きれいに殻が剝がれた。醤油の味のしみこんだ身がしまってなかなか美味ではあったけれども、子どもごころに、決して上等な食べ物ではないなと思っていた。

九州・佐賀で生まれ育った私は、蝦蛄のことを「シャッパ」と称んでいた。

「蝦蛄は死ぬと腐りが早いから、手早く料理することだ」（岩満重孝著『百魚歳時記』・中公文庫）とあるから、当然、当時の魚屋では生きたまま売っていた。青みをおびた薄茶色の半透明の生き物が、バケツの中で、パシャッ、パシャッと音を立てていたのではなかったか。それが「シャッパ」という称び名に相通じて記憶にある。

もう一つ。小学校一年の時の同級生に佐波つとむという男の子がいて、クラスみんなでその子のことを「シャッパ」とよんでいたくらいだから、ふつうにある食べ物だったわけである。そういえば、彼は、あの、一見グロテスクな蝦蛄とは似ても似つかぬ、端整な面貌の、物言いもハキハキした男の子だったけれど、すぐ北海道だかに転校してしまった。私の許には一葉の記念写真だけが残っており、それで顔を確かめつつこの文を綴っているのだが、以来三十数年消息を聞かない。蝦蛄のことからこんなことを思い出した。

閑話休題。

食用として蝦蛄は江戸前の魚介の代表選手で、むかしもいまも人びとに好まれているようだが、その生きた姿は、一般の人にはあまり馴染がないかもしれない。むしろ、すし屋のガラスケースの中とか、デパート、スーパーの食品売場で、すでに茹でてあるものを蝦蛄と理解してい

るのが実状だろう。あれは、どうも色がよくなく食欲をそそらない。食べてみると案外美味いものなのだが。

蝦蛄はエビやカニと同じ仲間で、全国各地の海岸の砂泥地に棲息している。この物語で梅安のところに届いた蝦蛄はおそらく品川の浜でとれたての活きのいい物だったろう。

亀右衛門とは、五年前まで目黒から渋谷へかけてを縄張りにしていた香具師の元締で、江戸の暗黒街の顔役の一人であった萱野の亀右衛門。いまは引退して百姓をしており、時折、梅安に新鮮な野菜を届けてくれる。それにしても、かなりな年齢だろうに、すっかり弱くなってなどと言いながら「五合」の酒を飲むとは、何とも達者なものである。

外神田にある池波正太郎行きつけの料亭「花ぶさ」では、「シャコめし」を出すとのこと、何かの文章で読んだが、まだためしてはいない。

（筒井ガンコ堂）

# 鮑の酢貝

参詣をすませた梅安は、目黒不動裏門前にある〔伊勢虎〕という料理屋へ入った。
ひまな折に梅安が、品川台町の自宅からも近い目黒不動へ参詣に出かけるのは、起伏の多い目黒の田園地帯の風景をたのしみ、気ばらしをするのと同時に、伊勢虎で、ゆっくりと酒食をするのを好むからだといえよう。
（中略）
「これはまあ、藤枝先生。お久しぶりでございます」
伊勢虎の内儀に迎えられ、梅安は、いつもの奥座敷へ入った。
奥座敷は中庭をはさんで二つあり、短かい渡り廊下によって母屋とむすばれている。
どの座敷も、障子は開け放ってあった。
伊勢虎としては珍らしく、鮑の酢貝が出た。
塩でもんだ鮑の肉を切って酢洗いにし、もりつけてから調味した酢をかけまわし、おろし山葵をそえたのを、
「うまい、うまい」

梅安は眼をかがやかし、冷酒をのみつつ、二度もおかわりをしたものだ。
と……。
中庭の向うの座敷へ客が入って来た。
どこぞの商家の夫婦づれで、六つか七つに見える女の子をつれている。
見るともなしに、梅安は見やって、
（おや……）
おもわず、箸を置いた。

『殺気』

「仕掛人・藤枝梅安」シリーズの中でも特異な一篇『殺気』の冒頭に近い部分の抜き書きだが、この短い引用文中に仕掛けられた緩急のリズムの鮮やかさはどうだ。
青々と空も晴れあがった初夏の一日、目黒不動尊への参詣を思い立った梅安は、ふと、「今日は、仕掛針（梅安の唯一の、護身用の武器）をつかうような出来事が起るやも知れぬ」という予感に捉われるが、手伝いのおせき婆さんの、「先生よう。早く、お帰りなせえよ」の一声で、予定通り出かける。やがて参詣をすませ、なじみの店の奥座敷に腰を据え、ゆっくり酒をたのしんでいるところへ……という設定なのである。
以前、私は、ある雑誌に、

「金で人殺しを請負う、プロフェショナルな江戸の殺し屋の世界を描く『仕掛人・藤枝梅安』では、酒食のシーンは、作者自身が再三述べているように、一つには、文中に季節感を出すために挿入されているわけだが、さらに、殺し屋としての緊張した生活や、やりきれなく淀む、暗いころと対比させ、微妙なバランスをとる意味もまた大きいのである」

と書いたが、ここではさらに、緩と急との対比を際立たせる〔緩〕の部分を担っていることがわかる。

「と……。」以下、ことに、

「(おや……)

おもわず、箸を置いた。」

の二行の見事さ。

さて、サスペンスに富む「箸を置いた」あとの話は、本文に就いていただくとして、鮑である。

鮑を「貝の王者」(本山荻舟『飲食事典』)とするのに、私もやぶさかではない。ただ、有明海産の小ぶりの天然牡蠣の味を知っている私は、それも並べて王者として挙げたい気もしないではないが、それは措くとして、歯が丈夫でないにも拘わらず、鮑を好むことでは人後に落ちない。でも、高値なのが、何とも口惜しい。

何年か前の夏、伊豆・下田で、客を伴なっていたこともあって大奮発した鮑の刺身が、腸までたらふく食って美味だったので、客ともども感激したのだが、次のように言われると、その感激

も割引きされざるを得ない。

「これから秋までつづく夏季の美肴中、とりわけ重きをなしているものに、あわびが挙げられる。（中略）事実、このあわび、東京と目と鼻の三崎、房州方面を本場として、余所では得難いまでに優れたものが産する。」（北大路魯山人「東京で自慢の鮑」）

さすが魯山人、「事実」ときた。

鮑は雌雄異体で、肉面が青黒い、見るからに堅そうなのが雄、肉面が粘土色で、やわらかそうなのが雌である。そして、生で食う水貝、あるいは酢貝には雄を用いる。したがって、梅安が〈伊勢虎〉の奥座敷で二度もおかわりをした酢貝は雄ということになる。

料理法はさまざまで、清水桂一氏は、『現代日本料理法総覧』に百八種挙げた、と書いている（『味の歳時記』）。

塩蒸し、貝焼き、ふくら煮、バタ焼き、粕漬などの調理法がよく知られ、それぞれ美味を誇るが、「清新の気に満ちた良肴」（北大路氏上掲書）としての鮑は生食に限るようだ。

酢貝は、引用文中に書いてある通りだが、水貝については、中江百合氏に従ってみようか。

「殻ごと塩もみしてつむじの巻いてないほうからしっかりしたおろし金の柄を差し込んではがします。わたやヒラヒラをきれいに取って五六（魚の身などをごろごろに四角に切ることをいいます、と別の箇所にある）に切ったものを、冷たい氷水をたっぷりたたえた器にはなして供します。サクランボウ、その他飾物など入れないで、蓼（たで）の葉の一つも浮かしておいて下さい。別小皿にわさびを用意し、醤油で食べます。」（『季節を料理する』・旺文社文庫）

清爽の味が髣髴とする文章である。

さて、魯山人が保証した鮑の本場、房州は鴨川在住の近藤啓太郎氏はどんな食べ方をしているかと思って本を開いてみたら、

「アワビの刺身はワサビ醤油で食うことが多いが、いわゆる水貝もうまい。塩を少し入れた氷水の中に、賽の目に切ったアワビを入れ、水面にワサビを散らしておいて食うと、いかにも爽やかな夏の味がするのである。」（『素朴な味』）

とあり、さらに「踊り焼」、「酒むし」など、ヨダレがたれるような豪儀な食法が記してあった。

（筒井ガンコ堂）

# 白玉

「あんな連中が、この世の中を治めているのだから、まったくもって、なさけなくなりますねえ」

「ふ、ふふ……」

「おや、先生も、笑いましたね」

そこへ、白玉屋の老爺が白玉を運んで来た。

糯米の粉を晒し、これを水で捏ねてまるめ、熱湯でゆであげ、冷水へ放って冷えたのを鉢に盛り、白砂糖をふりかけた白玉を口へ運びながら藤枝梅安は、七日ほど前に江戸を発って東海道をのぼっているはずの小杉十五郎と彦次郎のことをおもいうかべていた。

（中略）

「ときに、梅安先生……」

と、白玉を食べ終えた札掛の吉兵衛が、

「ひとつ、新しい仕掛けを、おねがい……」

いいかけるのへ、

「当分は、ごめんだね。元締への義理は果しているよ」
梅安が、そういった。

『梅安蟻地獄』

米の粉には、糯米から作った白玉粉と、粳米から作った糝粉（ちかごろは新粉とも書くらしい）の二種類がある。糝粉のほうは、さらに並糝粉、上糝粉に分けられ、上糝粉には精白した糯米の粉（つまり白玉粉）が三十パーセント以上含まれている……と家人の料理のテキストにあった。なるほど。

糝粉はもっぱら和菓子の原料として用いられ、草餅、柏餅、洲浜、団子などになる。それから煎餅にも使われる。しかし、とくに上等の煎餅やあられは糯米百パーセントで作られる。なんでこの私がそんなことを知っているかといえば、非常に気に入っているあられがあって、それに「ヒヨク百パーセント」という説明書が付いているからである。

ヒヨクというのは佐賀に産する糯米の名前で、粳米の王様がコシヒカリとササニシキなら、ヒヨクは糯米の女王であるそうな。本当にうまいあられは、このヒヨク米を使わなければできないという話である。いい酒をつくるには酒米の山田錦が欠かせないようなものだろう。

「とよす」という東京ではまだあまり知られていない会社が作っているこのあられは、酒の肴としても悪くない。大阪にいる友人がときたま送ってくれるのだが、いろいろな種類がある中で、

酒飲みの私がことに気に入っているのは「とよかさね」という名のものだ。チーズや鰹節、雲丹、梅肉などといった、いかにも左党が喜びそうなものをペーストのようにして挟んだあられである。寝酒にウイスキーを飲るときなどにお試しあれ。最近は都内のデパートにも売っているはずだ、催促状ばかり寄こさずにたまには自分で買え……と、大阪の友人の手紙にあった。

あられの件はさておき、同じ糯米から作る白玉粉のほうは、その名の通り白玉を作る以外にほとんど用はないと思われているが、なかなかどうして、洒落た料理の材料でもあることをご存じか。

水でこねて、耳たぶぐらいの堅さに練り、熱湯に一つずつ投げ入れ、浮き上がってきたら網杓子ですくって、冷水にとる。ここまでは甘い白玉だんごと同じだが、これに砂糖や蜜をかけるのではなく、味噌汁の実にするのである。味噌は西京味噌が合う。普通の味噌汁より幾分濃いめに仕立てるのがコツ。木の芽などをあしらえば立派なもてなしの一椀になる。見た目をよくするには、練った白玉粉の半分に水溶きの食紅少々を加えれば、紅白のだんごができ、料理屋風になるという寸法。

東京は神田・末広町の地下鉄の駅近くに〔花ぶさ〕という料理屋があり、およそ金儲け主義とは無縁の、まさに昔風の商売をしている。池波正太郎の読むたびによだれと溜息が出るようなエッセイ集『食卓の情景』や『散歩のとき何か食べたくなって』にも出てくる店で、池波正太郎ファンならとっくにご存じだろう。ここに「千代田膳」というものがある。私はもう馬鹿の一つ覚えで、花ぶさへ行ったらこれと決めている。何故か。その理由を『散歩のとき何か食べたく

なって』から抜き書きさせてもらおう。

花ぶさ膳は女のお客に大好評で、女性たちの集まりによろこばれるようになったものだから、今度は、男のお客の宴席が、これ一つで充分であるという箱膳をつくってみたらしい。

先ず、車海老の姿盛りに、マグロとイカの刺身が別皿で出て、これに、白魚と三ツ葉を海苔酢で和えたものがついて出る。これが今村の腕の見せどころというわけだ。

揚げ物は、芝海老の揚しんじょ。焼物は甘鯛である。合鴨の紙焼には銀杏と焼葱、おろし柚子。煮物は大根の卵味噌かけに、グリンピースと海老がふりかけてある。

吸物は、鴨の皮と葱の、いかにも酒のみが好みそうなものになっているし、これに穴子ずしがつく。酒が二本に、白玉のぜんざいで終るわけだが、

「これで、いくら?」

と尋いたら、なんと四千五百円だというのだ。

「それでは儲かるまい。つまらないじゃありませんか」

といったら、おかみさんは、

「ええ、いいんでございます。大丈夫なんでございます」

と、こたえた。

池波正太郎がこの一文を書いてから、すでに七年だか八年だかの年月が流れている。その間に

変わったのは、当時の板長・今村英雄が弟分の大山光紀にその地位を譲って他店へ移ったことだけではなかろうか。千代田膳はいまなお四千五百円であり、内容的にさらに洗練されこそすれ、質も量も少しも変わっていない。いささか大げさないいかたをすれば、これは現代の奇跡に他ならぬ。すべては女将・佐藤雅江の見識と人柄によるものだろう。

千代田膳の最後に出る白玉のぜんざいは、夏場は氷白玉になる。あるとき、氷白玉を食べながら大山光紀に尋いてみた。

「この白玉を使った酒飲み向きの料理というのはないのかな……」

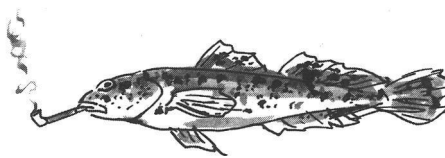
「そりゃ、ありますとも」

「たとえば……？」

「吸物、ですね。白玉に海老を射込んだものを吸物の実にします。海老のほのかな赤と、白玉の透きとおるような白さで、きれいですよ。ほかには生雲丹とか、枝豆とか……色の冴えたものを射込むといいですね」

（佐藤隆介）

# 秋



# 秋茄子の塩もみ

夜ふけてから、雨が熄んだ。
障子の桟にとまった茶立虫が、小さな音をたてているのを、梅安が指さして、
「あの音はね、虫のやつがあごで桟をたたいているのだよ」
「へえ……ほんとうに梅安さんは、もの知りだねえ」
「ときに彦さん。そろそろ、江戸へ帰ろうか……？」
「梅安さんの、こころまかせだ」
二人は、茶わん酒をくみかわしている。
肴は、女中が寝しなにもってきてくれた秋茄子の塩もみへ、水辛子をそえたものだけであったが、
「こいつは、たまらなくうまい」
と、彦次郎が舌つづみをうった。
「秋茄子は腸胃を冷して、毒甚しと、ものの本にあるよ」
「やっぱり、梅安さんはもの知りだ」

「なあに、それもこれも秋茄子がうまいからさ。諸事、食べすぎはいけないねえ」

『秋風二人旅』

ナスは英語でエッグプラントという。つまり「卵菜」である。確かにかたちは卵を思わせる。原産地はインドとされているが、日本へ伝来したのは随分古いことらしく、正倉院の古書にも記録があるという。日本人の味覚によく合うので各地で栽培され、いろいろな種類のナスがほとんど一年中出回っている。科学的分析によれば、あまり栄養のない食べものということになっているが、食べものの値打ちは栄養だけにあるのではない。われわれは宇宙飛行士ではないのだから、食べるよろこびのために食べる。それでいい。

菜もなき膳にあはれは知られけり

しぎやき茄子の秋の夕暮れ

元の歌は忘れてしまっても、この替え歌だけは何故か忘れない。「しぎやき」は、元来、渡り鳥のシギを焼く料理だったが、いつの間にか茄子にお株をとられてしまった。そもそも鳴壺（しぎつぼ）という料理があった。茄子の中をくりぬき、シギの肉を詰めて壺焼きにしたものである。それがシギ抜きの茄子だけになっても名前だけが残った。

今日のしぎやき茄子は、茄子を縦二つ割りにし、皮つきのまま金串に刺し、切り口にさっと胡麻油を刷毛（はけ）で塗り、直火で焦がさぬように両面を焙り、あらかじめ用意しておいた練り味噌を切り口に

ぬってもう少し焙り、熱いうちに粉山椒をふって食べる。

練り味噌は、あまり塩気の強くない味噌に味醂、砂糖、出汁を加えて、弱火でじっくりと練る。どろりとなるぐらいのやわらかさがよい。甘味噌に醤油をちょっと落とすのが隠し味である。女が練り味噌をつくると、どうも砂糖甘くなりすぎるきらいがあるが、酒の肴にしようと思ったら、甘すぎるのはいただけないから、そこのところは厳しくいわなければならない。すき焼きでさえ「酒飲みのためのすき焼きには砂糖を入れないこと」と、魯山人がどこかでいっている。味噌を練るとき卵黄を加えるとか、ピリッとした味が好きなら青唐辛子をみじん切りにして混ぜるとか、こういう工夫をするのはつねに男である。うまいものを食べようと思ったら男は自分で知恵をはたらかせなければならない。

土佐醤油で蒸し加減に弱火で煮込んだ煮茄子。田舎風の味噌煮。小茄子をヘタ付きのまま丸ゆでにし、大根おろしと生醤油で、軸をつまみながらの丸かじり。焼き茄子。漬け茄子。油いため。加茂茄子の田楽。天ぷら。どうやってもうまい茄子だが、梅安が彦次郎に教えているように、昔から茄子を食べすぎると必ず腹が冷えて下痢をすることになっている。だからこそ「秋茄子は嫁に食わせるな」であり、これは嫁いびりを生きがいとする姑気質ではなく、むしろ嫁をいたわる老婆心……と解すべきだそうな。しかし、「嫁憎し」という古来の俗説が最も現実に合致すると思うのだがどうだろうか。

茄子賞味法の新手を教わったのでご紹介する。教えてくださったのは羽佐間温子さんといい、NHKアナウンサーのベテラン羽佐間正雄氏の夫人である。羽佐間家は鍋物が大好物で、オール

シーズン何はなくても鍋、鍋、鍋なのだそうだが、ことに真夏は「茄子かやき」で、こんなにおいしいものはないという。その作りかたを懇切丁寧な手紙から書き写させていただけば、次の通り。

「……私や弟が大きくなりました山口県のお茄子は、東京のと違いまして、二十糎から二十五糎もあります長茄子です。東京の小さい茄子でしますと、うんざりするほど皮をむきません事には、ああ食べた食べたという感じになりません。

その茄子の皮をむき、そぎ切りにし、水につけてアクぬきをしておきます。鮭缶を少し奮発しまして二缶、汁ごと浅鍋にあけまして、ほんのわずか水を足します。それにお醤油をたらして茄子を煮るときくらいの味かげんにし、テーブルの上に出したガスコンロで、茄子を煮ながらいただきます。

金時の火事見舞さながら、どの顔も火照って真赤、汗は流れ、それでもそのおいしさに暑さも忘れて、食欲不振などありようもなく、二膳、三膳とおかわり食が進みます。食後は汗を流すだけ流して、さっぱり。これにまさる暑気払いはないのではないでしょうか。〃暑いときは熱いもの〃が我が家のモットーでございます。この茄子かやきは是非一度お試しになってごらんなさいませ。

祖父が秋田の出で、秋田でいただいていたようです。祖父存命の頃は、一人分を帆立貝のお鍋で煮ながら食事しておりました。かやきというのも貝のお皿で煮たり焼いたりする貝やきがなまってかやきになったとか申しておりましたが、この貝のお鍋で作ってもらったり玉子も思い

出深い味です。おみそで味をつけたようでして、中にしらす干しが入っておりましたっけ……」

素晴らしい手紙である。読んでいるうちによだれが出てくる。曲がりなりにも雑文業を営む私だが、このような名文に接しては立つ瀬がない。

さっそく試したこの「茄子かやき」、うまいことおびただしい。呆れるほどたくさん茄子を用意しなければとても足りない。こういうものは広く世に知らしめて然るべきだと考え、ここにご紹介した次第である。

ところで、これをやると茄子の皮が大量に残る。残った皮をどうするかは温子夫人の手紙になかったが、拙宅では刻んだ唐辛子と一緒に胡麻油で炒めて食べている。これはこれで悪くないものである。

日本風味の代表のような茄子だが、茄子はフランス料理にもある。オーベルジンヌ・ファルシというのは、茄子を器がわりにしたサラダのようなものだ。オーベルジンヌ即ち茄子（加茂茄子あるいは米茄子のような大きなものがいい）をオーブンで丸ごと焼く。柔らかくなったら縦二つ割りにし、小さじで種のある身の部分を取り出す。新鮮な季節の野菜を何でも繊切りにし、塩をひとつまみ入れた熱湯でさっとゆで、水気を切ってよく冷ます。冷めたらマヨネーズで和え、茄子に詰め、グリンピースを飾るという寸法。

何かの婦人雑誌で覚えた茄子の韓国風はさみ焼きというのも食欲不振を吹き飛ばすのに効用大である。まず、つけ汁を用意する。醤油と胡麻油に砂糖を加え、すり胡麻、いり胡麻、ねぎのみじん切り、にんにくのみじん切り、さらに生姜のみじん切りを入れて混ぜる。このつけ汁を薄切

りの牛肉にまぶしておく。茄子は洗ってヘタを取り、縦に七〜八ミリの厚さに切り、胡麻油で両面をこんがりと焼く。茄子を焼いたフライパンで、残った油をそのまま使って牛肉を炒め、焼いた茄子にはさんでサンドイッチにする。温かいうちに酢醤油をつけて食べてごらんなさい。食べるそばから何かがみなぎってくる。

（佐藤隆介）

# 桑名の酒、魚

「伊勢詣りに行こうじゃあないか、どうだね、彦さん」

ふと、思いたった梅安のさそいに、彦次郎は、

「そいつはいい。おれもぜひ、お伊勢さまへは行って見たかったのだ」

すぐさま応じた。

「おれたちは、なんのために、お伊勢詣りをするのだろうね？」

「他人の血で汚れきっている私たちの手を、いまさら伊勢大神宮の水で洗い清めたところで、どうなるものでもないが……」

苦笑しながらも二人は、ゆるゆると東海道を上り、伊勢の国へ入って、桑名には七日も滞在をした。

酒も魚もうまく、尾張の宮とをむすぶ船渡しに賑わう桑名の町は、すこぶる情趣に富み、女もよかった。

こういうわけで、伊勢参宮の行き帰りにも、名高い古市の遊所へ合せて十日も流連をしてしまったほどである。

彦次郎が、さも満足げに、

「こいつはまさに、お伊勢さまの御利益があって、間もなく、この世をおさらばするだろうこのおれに、久しぶりで、いい夢を見せておくんなすったのだろうよ」

などと、いったものだ。

『秋風二人旅』

蛤は、北海道には少ないらしいが、ほとんど日本中どこでも獲れる。それにもかかわらず蛤といえば伊勢の桑名と相場が決まっているのはなぜだろうか。東海道上り下りの要衝に当たった桑名で「焼き蛤」を名物としたことがそもそもの由来らしい。十返舎一九の代表作『東海道中膝栗毛』の一篇にこうある。

――斯て朝餉川松寺をうちすぎ、富田のたて場にいたりけるに、爰はことに焼はまぐりのめいぶつ。両側に茶店軒をならべ、往来を呼たつる声にひかれて、茶屋に立寄こしをかくると、女「おはやうござりましたトちゃ二ツくんで来り弥次郎らへさし出す。弥次郎兵衛は旦那のつもりゆへ、わらぢのまゝちゃやの板の間にあぐらをかきて「きた八。したくはいいか。きた八もやくそくなれば、供のきどりにて「よろしうござりませう。コレ女中。おめしを二ぜん出してくんな。女「ハイ〳〵はまぐりでおあがりなされますか。弥ニ「イヤ箸でくいやせう――

桑名の焼き蛤に「時雨はまぐり」の美称を与えたのは、江戸初期の歌人・烏丸大納言光広卿であったといわれる。細川幽斎に学び、和歌のほか狂歌、俳諧、書道をよくし、歌学者でもあった光広卿は、元和二年（一六一六）、関東へ下向の途中、七里の渡しの船待ちに桑名で試みた焼き蛤を大いに賞し、おりから街道の松並木に時雨が来たのを見て、

「神無月ふりみ降らずみ定めなき、しぐれは冬の初めなりけり」

の古歌にちなみ、「時雨」と名づけた……と伝えられている。しかし、「しぐれ蛤」の総本家を称する〔新之助貝新〕のしおりを見ると、元禄末期に芭蕉十哲の一人、各務支考がやはり右の古歌によって名付けた、とある。

東海道本線が開通した際、沿線から除かれた桑名は、その後次第に往時の勢いを失って行く。名物「焼き蛤」も客が来なくてはどうにもならず、保存のきく「時雨煮」へと姿を変えたのは自然のなりゆきであったろう。しかし、この時雨煮、お茶漬けには絶好である。そして私は食べるたびに、

「おへそを出していると雷さんに取られちゃうよ……」

と、子どもの頃よく母にいわれたことを思い出す。というのも、父親が食べていた蛤の時雨煮をさして、これがおへその佃煮だよと教えられた、その記憶が消えないからである。

伊勢から志摩へかけては、確かに魚介類が豊富で、鯛、鰺、鯖、烏賊、栄螺、床ぶし、蛤などがそれぞれにうまい。ことに名高いのは伊勢海老で、本邦中部以南の外海ではどこでも棲みつい

ているのに、わざわざ伊勢海老と呼ばれるのは、この地のものが断然姿かたちが立派だからである。

残念なことに、伊勢海老ともなると、われわれごときの口には滅多に入らない。先日、日本橋・高島屋でピンピン跳ねているのを見たが、一番小さいので一尾八千円也の値がついていた。これではどうにもならない。いっそ香港かバリ島へ飛んで現地の料理屋へ行くほうが腹が立たないような気がする。香港の鯉魚門という漁港で三年前に味わった伊勢海老は優に一尺を越えていたが一尾数百円だった。いまとなっては夢のような話である。

新年の祝膳をはじめ、おめでたいことには欠かせぬ伊勢海老は、具足煮、酢の物、真薯、塩焼きなど料理法も多彩だが、やはり刺身がうまい。甲からはがしとった肉をぶつ切りにし、パラパラと振り塩をして数分置き、冷水で塩を洗い流し、水気を切って、山葵醤油で食べる。歯ざわりがぷりぷりとして、肉に何ともいえぬ甘みがあって、こんな贅沢なものを食べていいのかな……と、申しわけないような気持ちになる。残った頭や殻は全部そのまま味噌汁にぶちこめば、これがまたうまい。考えてみれば、それほどベラ棒に高いともいえないかもしれない。

世の中にはいろいろな人間がいるもので、

「伊勢海老を刺身で食べるなんて許せぬ」

と、口にこそ出しはしないが、内心ではそう思っているに違いない男もいる。賢島の志摩観光ホテルで料理長をつとめ、海の幸フランス料理で近年めきめきと頭角をあらわしつつある高橋忠之である。

「火を通して新鮮、形を変えて自然。これが私の理想です。新鮮な活づくりが百パーセントのおいしさなら、私はそれを百五十パーセントにも二百パーセントにもする。伊勢海老は伊勢海老以上の、鮑は鮑以上の味につくりあげなければ料理人とはいえません」

こういう台詞を聞かされれば、たいていの人はカチンと来る。しかし、「料理長自己流」と公言してはばからぬ彼の伊勢海老料理を一度味わえば、考えが変わるかもしれない。私の場合は、半ば喧嘩腰で出かけて行き、結果としてはミイラ取りがミイラになった。やんぬるかな。

（佐藤隆介）

# 松茸

庭に、虫が鳴きこめている。

玉水屋の奥座敷で、井筒からもどって来た藤枝梅安と彦次郎が酒をくみかわしていた。

蒸焼にした松茸の香りが、

「こたえられねえ」

と、彦次郎が、

「梅安さんに、すっかり世話をさせちまって申しわけがないねえ」

いいながらも、梅安が蒸しあがった松茸の石突へ指をかけ、器用に引き裂いては小皿にとってくれる松茸に、舌つづみを鳴らしていた。

「なあに、かまわないよ、彦さん。松茸は蒸焼にまさる風味はないとおもうが、本来ならば野外の、松林の中で焚火をしてね、その熱い灰に入れたほうがよい」

「ふうむ。そんなものかね」

いま、梅安は、充分に熱しきった焜炉から火を引いたあとへ、宿で下ごしらえをしてくれた松茸を丸のまま紙へ包み、水につけてしぼりあげたものを入れて、これを蒸焼にしているのであ

る。

松茸は、伏見の稲荷山で採れたものだ。

『後は知らない』

松茸の本場物として伏見の稲荷山産がもてはやされるようになったのは、江戸時代も後期になってからのことで、もっと以前には、「洛外の産は面きたなく、香も薄く、これを田舎松茸といふ」とさげすまれたものだそうな。ともあれ京都が松茸の本場であることはいまも昔も変わりはない。

幕末に京都守護職として在任した会津藩主・松平肥後守容保は、この京名物を領内に移植できないものかと考え、土のついたまま長持に入れたのを早飛脚で運ばせ、東山温泉一帯の赤松林に植えさせたという。会津が松茸の名産地になったという話は聞いたことがないから、せっかくの容保の着想も実を結ばなかったのだろうか。

京都以外では、広島産と信州産がわりあい知られている。もう二十年近くも昔、結婚したばかりの頃に一度だけ、家人の親類が広島在にいて、山ほどの松茸を送ってくれたことがあった。とても二人では食べきれず、友人仲間を呼び集めて焼き松茸を飽食した。三日にわたって松茸を食べつづけたが、それでも残ってしまい、結局、腐らせてしまった。いま思い返してももったいないことをしたと残念でならない。

松茸は香りがいのちである。後生大事にとっておいても、たちまち香りは失せ、筋っぽくなり、松茸ともいえないものになってしまう。そこで、ありったけの松茸を全部焼いてしまう。その上でセロハン紙に包み、さらにアルミフォイルできっちりと包み、これをポリ袋に入れて冷凍する。近頃の冷凍冷蔵庫なら性能がいいから一年は保つ。折りにふれて取り出し、ちょっと火にかざして温め、柚子か酢橘をしぼりかけて食べれば、味も香りも少しもぬけていないのにおどろくことになる。しかし、やっと松茸の保存法を覚えたのに、いまではそれを生かす機会がない。若いうちにしっかり勉強をしておかなかった罰が当たっている。

うちでは焼き松茸はおろか、土瓶蒸しさえも食膳に出たことがない。せいぜい松茸ごはんが秋に一、二度でおしまいである。その松茸ごはんも確かに香りはするが、どこに松茸が入っているのか、老眼鏡をかけなおしてよくよく見定めなければわからない。

そういうわけで松茸には一種の恨みがある。松茸という文字を目にしただけで苛立ってくる。これ以上、松茸について書く気がしない。

（佐藤隆介）

## 菜飯田楽（なめしでんがく）

翌朝も遅くなってから、梅安と彦次郎は野村屋を出て、目川村へ向った。二人とも旅姿ではない。

梅安は、京の鍼医。彦次郎は、その下男というふれこみであった。

「石部の宿に知り合いの人がいるので、ちょいとたずねて来る」

と、梅安は野村屋へいっておいた。

草津から石部までは、二里二十五丁。

目川は、その間にある村落だが、街道沿いにある〔伊勢屋〕をはじめとして、名物の菜飯と田楽を食べさせる茶店が三軒ほどある。

昼には、まだすこし早かったけれども、梅安と彦次郎が目川へ入って、先ず目をつけたのが、菜飯田楽の〔伊勢屋〕であった。

「彦さん。ここはね、田楽の元祖だというよ」

「へへえ……梅安さんは、何でも知っていなさるねえ」

豆腐へ熱い味噌をつけた田楽で酒をのみはじめた二人のほかに、昼前のこととて他の客はいな

かった。
空は、しずかに曇っている。
風も絶えていた。
「大へんにおいしい。酒もよいな」

## 『後は知らない』

古川柳にいわく、田楽はむかしは目で見今は食ひ。これで田楽という食べものの由来がわかる。

今日でこそ日本は経済大国を称し工業水準の高さを誇っているが、本来は米作を国の根本とする農業国だった。農業は天候に支配される。農民が事あるごとに田の神様に祈り、天気に恵まれ米がよくできるようにと願ったのは当然のことである。田の神をなぐさめるため、田で芸をした。舞楽というよりは軽業的な、竹馬に似た高足（鷺足ともいう）に乗って踊る芸であった。これが「むかしは目で見」た田楽に他ならぬ。木綿豆腐を短冊形に切り、少し水気を布巾に吸わせた後、竹串を打ち、焼いて味噌をつける「今は食ひ」の田楽は、そのかたちが一本足の高足に乗って踊る田楽法師によく似ているということである。

もう少し凝った話では、四天王寺の楽人が門人のもとを訪れたとき、豆腐に木の芽味噌をつけて焼いたのを出されて大いに喜び、それまでは頑として許さなかった秘伝「還城楽」の笛をつい

許してしまった。そこから「伝楽」なる呼び名が生まれ、これがいつしか田楽と書かれるようになったという。

田楽は田楽箱と呼ばれる独特の容れもので焼きたての熱々を供するが、このとき、串の出ているほうを客から見て向こう側にして持ち出すのが定法。客は田楽箱を手に乗せて持ち、箱を口に近づけて、向こう側に出ている串をそのまま持って口に入れる。こうすれば田楽の味噌がこぼれ落ちて衣服を汚すおそれがない。串が手前に出ていると、客は串を手にして百八十度回さなくては食べられないから、それだけしくじる危険が大きくなる。昔からの約束事には必ずそれなりの意味があるという一例である。

白豆腐を串に刺して焼き、それに味噌をつける田楽がうまいなら、豆腐を蒟蒻（こんにゃく）に変えてみたらどうか。歯ざわりが違って、これもまたうまかろう。しかし、蒟蒻は焼くよりも煮込むほうがいい。どうせ一つ鍋で煮込むなら、焼き豆腐も入れよう。ついでに里芋、大根、竹輪、雁もどきも入れる。煮込んだ材料には、どうも味噌よりは辛子が合う。という次第でやがて「煮込み田楽」が誕生する。

豆腐の田楽がいつ頃創始されたものかよくわからないが、蒟蒻の田楽が一般化したのは江戸中期以降といわれる。それも最初のうちは豆腐田楽に準じて、熱した石に蒟蒻を当てて水分を去り、熱いところへ味噌をつけるというやりかただった。今日われわれがなじんでいる煮込み田楽、通称「おでん」のかたちができたのはようやく幕末期の江戸からで、田楽からおでんまでの間には長い年月が流れているのである。

黙阿弥が慶安四年（一六五一）に起きた由井正雪事件を材に取って書きおろした『慶安太平記』は、明治三年三月東京守田座で初演されたが、主人公・丸橋忠弥の有名な台詞、「ここで三合彼処で五合、拾い集めて三升ばかり……」に続く堀端の場のやりとりに煮込みのおでんが登場するのはご存じの通りである。

忠弥　いや、こう酒好きな者ばかり集まったとは面白え。これ亭主、肴は何がある。
勘介　へい、芋と蒟蒻の煮込みでござります。
忠弥　煮込みとは有難い、何でもいいから持って来やれ。
勘介　へい〳〵、かしこまりました。（卜石皿へ芋と蒟蒻の煮込みをいれ、盆に載せて持って来る）
忠弥　いやこれだ〳〵、煮込みのおでんでやっちょるねとは、ここらのことをいうのだな。さあさあ、もっとついでくりゃれ。

黙阿弥がここで「煮込みおでん」を登場させているのは、それが書きおろし当時の風俗として話題性が高かったからで、慶安の江戸にはまだ煮込み田楽はなかったのだ。

焼き田楽には菜飯がつきものだったが、煮込みおでんの時代になると、菜飯は茶飯に変わり、酒が伴うに至って「おでん・燗酒」が決まりの看板となる。明治以後、関東ではもっぱら庶民の食べものとして材料も調理法もほとんど変わらぬまま続いてきたおでんだが、これは関西へ伝え

られると「関東煮」と名を変えて実利的に発達し、やがては客座敷へ進出して「お座敷おでん」となり、再び東京へ逆輸入されて大いに流行しはじめたのは関東大震災（大正十二年）以後のことである……と『飲食事典』にある。

東京のおでんは、醤油味を主として十分に煮込むから、材料がいずれもベッコウ色になるのが伝統的な特色で、これはこれでうまいと思うし、関西風の酒塩味に淡口醤油という淡彩なそれもまた悪くないし、いずれにしてもおでんを肴に飲む酒は寒い季節の何よりの楽しみである。しかし、私はおでんのときもやっぱり燗酒よりはいい地酒を冷酒でやりたい。

おでんといえば煮込みのことになってしまった時代で、昔風に田楽で一杯やりたいと思っても、そういう居酒屋はなかなかない。東京で一軒だけ、私がいいなと思うのは〔根津の甚八〕で、いまどき珍しい仕舞屋。縄のれんをくぐって入ると三和土というのも懐かしい。風変わりな屋号は、主人・高野純一が信州上田の出で、真田家ゆかりの人ゆえと聞いた。

この店で出すものは、すべて、襷姿も甲斐がいしい主人の手づくりで、儲けるというよりは自分の楽しみでやっているから、何でも安くてうまい。名物は「三色田楽」で、焼き豆腐は辛子味噌、蒟蒻は木の芽味噌、竹輪は柚子味噌。ここで飲んでいると、何となく江戸情緒のようなものを感じるのである。珍重すべき店の一つであろう。

（佐藤隆介）

# 軍鶏（しゃも）

つぎの日、朝飯をすませてから、彦次郎は家を出た。
朝から雨であった。
雨にしても、だ。彦次郎が品川台町の藤枝梅安（ふじえだばいあん）宅へ着いたのは、夕暮れ近くなってからである。
「や、おいで」
梅安は居間で、何やら、むずかしそうな書物を読んでいたが、
「ちょうどよかった。相手がほしかったところなのだよ」
「何か、うまいものが入りましたかえ？」
「患家が、軍鶏（しゃも）をくれてな」
「そいつは、いい」
夜に入って、まだ、しずかな雨音がしている。
のみ、食べ、二人は寝そべっていた。

『梅安流れ星』

ここでは食べ方までは書いてないが、当然、鍋仕立てだろう。季節はおそい秋。おまけに朝から雨が続いている夕暮れ近く。冷えている。

〈シャモナベ〉という語の響きが好きだ。

東京に出てから暫くして池波正太郎の『鬼平犯科帳』に出会い、本所二ツ目橋の軍鶏なべ屋〔五鉄〕にあこがれた。

冬の一日、友人と誘い合って、両国あたりの老舗をたずねたことがある。味噌仕立てで私には少々味が濃すぎた。それ以来行かない。そろそろ、もう一度ためしたいと思っている。

軍鶏はこの字が示すとおり、闘鶏用に飼育された鶏の一品種である。他の鶏に比べ、羽毛少なく、首長く、背高く、見るからに精悍である。骨と筋肉だけでなり立っているように見える。当然肉は引きしまっている筈で、だから美味、の筈である。

相変わらずの本山荻舟で恐縮だが、『飲食事典』に、次のような記述がある。

「……筋肉が発達して丈が高く肉はすぐれて美味なので、特に東京人の嗜好に適したらしく……」

個性的な事典を読む娯しみは、こういう文章を見つけるところにある。美味であれば、ひとり東京人だけが好むものではあるまい、というのは、私たち常識人の言だ。

ただ、確かに、江戸の人びとは軍鶏を好んで食したらしく、幕末の風俗誌『守貞漫稿』（一八五三年刊）にも、

「鴨以下鳥を食すは常のこと也、然れども文化以来京坂はかしわと云鶏を葱鍋に烹て食す事専也江戸はしやもと云鶏を同製にして之を売る」

とある。

念のため、三田村鳶魚の『江戸生活事典』を調べてみたら、嘉永五年の「江戸五高昇薫」という刷物の内容が紹介してあり、その中に、

「しやもなべ　四谷御門内万蔵金　ミソヤシンミチ大はし　住吉丁玉てつ　馬道桜や　スキヤカシ中嶋や」

の記述があり、さらに、慶応元年の「花長者」を紹介して、そこには「東両国丸やしやも」以下六軒の軍鶏屋の名が見える。

思うに、闘鶏用のひときわ引きしまった肉の美味を歓ぶことに加えて、勇壮な鳥の肉を食すという心意気、それを気安げな鍋仕立てにするいさぎよさ、〈シャモ〉という語調のよろしさなどが、江戸人の軍鶏鍋好みに拍車をかけたのだろう。ブロイラーなどなかった昔の鶏は、地面を走り回り、自然の餌を食って、時どきは他の鶏とも闘ったりして、まだ十分に歯ごたえのある肉だったろうから、ことさら軍鶏がふつうの鶏より味において数段勝っていたとは思えないからである。

鳥類一般に関していえば、多少の例外を除き獣肉を忌み嫌った江戸時代でさえ、さかんに食に供されていた。その中でも、江戸時代の料理書に最も多く見られる鳥は鴨であるという（松下幸子『江戸料理読本』）。そして鴨こそ「鳥肉中最も美味として賞美せられるもの」（『飲食事典』）

であった。

俗に「カモネギ」、「鴨が葱をしょってくる」という諺がある。すぐに鴨鍋ができるということから、「お誂え向き」の意味で、使われているが、葱に劣らず鴨に用いられる野菜は芹である。

そこで川柳一つ。

芹の上鴨昼寝してうなされる

軍鶏から鴨に来たついでに余談を一つ。

何年か前、パリに一ヵ月ほど滞在したことがあったが、人に誘われ、「おのぼりさん」の土産噺のタネにもと、有名な銀の塔亭を訪ねた。お店の雰囲気結構、窓外の景色結構、前菜結構、葡萄酒結構、そして勿論、鴨料理結構（ついでに値段も結構というおまけがついたけれども、日本の一流といわれる料亭に較べれば、法外な値ではなかった）の結構ずくめで、満足した。とくに、鴨の、生焼けに近い胸肉の薄切りに、濃い茶色のソースをかけまわしたものは絶品で、できればおかわりしたいくらいだった。そのあとに出た、皮のパリパリもまた結構なものだった。

トゥール・ダルジャンでは、客に、その日食べた鴨が、一八九〇年第一号から数え始めて（何しろ店自体は一五八二年の創業というから老舗中の老舗なのだ）何番めの鴨かということを記したカードをくれるご愛嬌をやっているが、私の鴨は五〇万一三六七という番号を持っていたらしい。

トゥール・ダルジャンといえば、かの北大路魯山人の豪快というか、稚気溢れる逸話がある。

料理法が気に入らないので、かねて用意の薄口醤油と、これも用意の粉わさびをコップの水で溶き卓上の酢で練って、わさび醤油で半熟の鴨を食ったという。これは本人が書いていることである（「すき焼きと鴨料理」・『魯山人味道』所収）。因みに魯山人の前に出された鴨は二四万三七六七番であったという。

鴨といえば、我邦（わがくに）では滋賀の長浜が有名だが、まだためしたことがない。いまは亡き吉田健一氏が「昨年の長浜は雪が降っていて飲みながら鴨を突っついているうちに酒の方が留守にならざるを得なかった。もう一度あんな思いで食べて見たい。」（『私の食物誌』）とまで書いている長浜の鴨、酒仙をして酒を忘れさせるほどの味とはどんなものだろうか。長浜では刺身も食べさせてくれるらしい。そして鍋。冬の長浜への旅は、私のささやかな夢の一つである。

（筒井ガンコ堂）

# 豆腐の葛餡かけ

昨日の夕暮れであったが……。

浅草の外れの塩入土手下にある我家へ帰ってきた彦次郎は、土間へ落し込まれている結び文を拾いあげた。

「手すきのときに、顔を見せて下さい　　たま屋」

と、したためてある。

浮かぬ顔つきになった彦次郎は、竈へ火をおこし、その中へ結び文を投げ込み、軽い舌打ちをもらした。

冷え冷えと曇った一日が、いま、暮れようとしている。

台所の小窓の向うの柿の木に、まだ、いくつかの実が残っていた。

朝のうちに買っておいた豆腐を土鍋へ入れて煮ながら、彦次郎は別の小さな鉄鍋で葛餡をこしらえた。

行灯に火を入れてから、酒をあたため、豆腐に熱い葛餡をかけまわした一鉢と大根の切漬だけで、彦次郎は五合ほどのんだ。

結び文は、まぎれもなく、玉屋七兵衛が書いたものだ。
おそらく七兵衛自身が此所へやって来て、彦次郎が留守と知り、これを戸の隙間から落しこんだのであろう。
となれば、
（仕掛を、たのみに来たにちげえねえ）
のである。
いまの彦次郎に、受ける気はなかった。
（このところ、梅安さんと一緒の仕掛でねえと、何だか億劫で仕方がねえ。というよりも……梅安さんと一緒でねえと、何となく、こころ細いのかも知れねえ。ふ、ふ……このおれがさ）
翌日も、翌々日も、彦次郎は玉屋七兵衛を訪ねて行かなかった。

小窓から見える、枝に残ったあかい柿の実いくつか。季節は、したがっておそい秋。その冷え冷えと曇った一日も終わろうとする夕暮れの時刻。独り住まいの家へ外出からもどった彦次郎のもとに届いていた、気のすすまない〔仕掛〕の依頼を暗示する結び文――。
梅安の相棒・彦次郎のいまの心象をうつして間然するところのない書き出しだが、それにしても、豆腐の葛餡かけと大根の切漬だけで五合の酒を飲むというのは、よほど屈託のある証拠だろ

う。

こうして物語は始まるのであるが、さて、豆腐である。

そもそも、「仕掛人・藤枝梅安」のシリーズは、豆腐には恩義がある。その理由はこうだ。

池波正太郎には、長編、シリーズものの他に、数多くの短篇小説があるが、その佳品の一つに「梅雨の湯豆腐」がある。その主人公が実は彦次郎なのだ。この短篇中の彦次郎は「梅安」シリーズ中の彦次郎とほぼ等身大に描かれているが、短篇では殺されてしまう。梅安は登場しない。「梅雨の湯豆腐」は評判もよく、また作者自身が感得するところ多かった筈で、やがて、池波正太郎の裡で「梅安」シリーズの構想が発酵、約一年半の間をおいて、シリーズ第一作「おんなごろし」が発表されるのである。だから、ファンならばあだやおろそかにできない短篇だし、豆腐には恩義があるわけだ。しかし、それにしても、「梅雨の湯豆腐」とは洒落たタイトルをつけたものだ。冬のものである湯豆腐が、冷えた梅雨どきの夕暮れにはピッタリなのだ。ついでに、少し文章を引用してみよう。

橋場の豆腐屋が、今朝とどけてくれた豆腐と油揚げを、細く切ったのを土鍋へ入れ、小さな火鉢にかけた。

彦次郎が何よりの好物の湯豆腐であった。

豆飯を台所のかまどへかけておいてから、彦次郎は湯豆腐と焼海苔で酒をのみはじめた。

梅雨の冷えに、湯豆腐はことにうまい。それも今日は、ことさらうまい。
「お吉め、ざまあ見やがれ」
彦次郎は、おもわず声にのぼせていた。

未読のかたにはぜひにとお奨めする短篇である。

さて、豆腐。

黄菊白菊そのほかの名はなくもがな

という句があったように記憶しているが、そのヒソミにならえば（少し意味が違ってくるけれど）、

冷奴湯豆腐そのほかの名はなくもがな

と言えるほど、現今はこの二種の食べ方が好まれているようだ。それだけ、豆腐そのものが完成された食品であり、また簡便で、万人の嗜好に合っているということの証左だろう。

ところで、江戸時代には物好きな人もいて何と『豆腐百珍』という書物を著わし、正続二巻、続篇には付録までつけて合計二百三十八種の料理名と作り方を記しているというから驚く。

正直に申して、私、子どものころは、豆腐を決して美味いものとは思っていなかった。或いは、美味い豆腐を食っていなかったと言い直すべきか。とまれ、おとなたちが、何を好んで豆腐

を食うのか、実のところ、よくわからなかった。

それが、いつごろから好んで食すようになったかと言えば、どうやら京都遊学中のことらしい。別に嵯峨豆腐とか南禅寺の畔の名物とかではなく、街なかの普通の店で食べる豆腐が、確乎たる味を持っているのに驚いた記憶がある。それは、年齢からいって、ちょうど私が日常的に酒に親しむようになったことも関係があるかもしれない。

京都名物としての豆腐はふるくから謳われていて、

水　水菜　女　染物　みすや針　御寺　豆腐に　鰻鱧　松茸

（或いは、京水菜　女　染物　みすや針　寺と豆腐に　黒木　松茸）

と江戸の狂歌にある。

湯河原に住んでいた晩年の谷崎潤一郎が、京都の浪花千栄子が時どき届ける豆腐を喜んだという話を聞いたことがある。

北大路魯山人もその著書の中で、「そんなら、美味い豆腐はどこで求めたらいいか？　ズバリ、京都である。」（「美味い豆腐の話」・中公文庫『魯山人味道』所収）と語っている。

かの檀一雄でさえ、その著『美味放浪記』の中で、「まったくの話、京都は豆腐がうまい。」と脱帽している。

私の家人がしばらく、京都は嵐山、天竜寺の畔に小屋をいとなんでいたことがある。私も時折利用していたが、そんな朝、下駄をつっかけ、ブリキの鍋を提げて、散歩を兼ね、よく豆腐を買いに行ったものだ。冷奴によし、湯豆腐によし、宿酔のときは味噌汁にして。贅沢でもなんでも

ない、そんなささやかさが気に入っていた。豆腐のことを、あまり仰々しくは考えたくないという思いが、いまでも私には、ある。

もともと中国から伝えられた豆腐だが、いまや日本が本家になり、植物蛋白の完全食品として今度は世界に広まり、欧文の説明書が出版されたり、HOFU というのが国際語として通用するのは、はなはだ結構なことだが、本家本元の日本でのこと、スーパーなんかでパックに入って売られている絹ごし豆腐は、なぜあんなにまでやわらかく作るのだろう。もっとも、江戸時代でも、舌にのせると溶けてしまうような淡雪豆腐というのが名物で評判になったようだが、スーパーの品とは、どうも違うように思える。スーパーのものは水っぽ過ぎるようだ。

いま、できるだけ美味い豆腐を食べようと思ったら、近所の豆腐製造販売店で買うことだ。世の中には、引っ越しのとき、近所の豆腐やさんの味のよしあしを重要な条件とする人もいるというから、当たり外れもあるだろうけれど、何代か続いている豆腐店のものなら、スーパーの品より美味いに決まっている。こう言ったら、自ら親代々の豆腐店を継いでいるカメラマンの若目田幸平さんは言下に賛成してくれた。男なら、休日に早起きして、寝惚け眼でもかまわない、そんな近所の豆腐店に赴き、豆腐一丁を購める愉しさを味わってみるがいい。ウンと早い時刻に行けば、運よく朧豆腐の珍味にありつけるかもしれない。いそいそと帰宅して、夏なら冷奴、冬なら湯豆腐、朝酒が一段とうまい筈だ。残りの一丁は、味噌汁に入れるもよし、夕方まで置いておくもよし。朝に食し夕べに食べて飽きないのが豆腐である。

本居宣長が書いている。

「（前略）まめをひたしてほとばして、うすにすりて、しぼりてにて、おしかためてなせる物、あたひやすくていやしからず、あぢはひあはくてみやびたれば、月に日にけにいやめづらに、くさぐさにとゝのへて、高きみじかき人みなの、朝な夕なとめでくふ物なり。（後略）」（「稲掛昭院が家の業のみかべての詞又其長歌」）

先ごろ復刊された林春隆著『新撰豆腐百珍』（中公文庫）からの孫引きである。

ところで、彦次郎は葛餡をかけて食べる。

「豆腐をやや大型に切り、たっぷりと水を加えて例の食塩一つまみ入れ、煮加減をすくい揚げて湯を切り、深い器に取った上から煮立てた葛餡をどろりとかけて、卸生姜（おろしじょうが）・晒葱（さらしねぎ）・揉海苔（もみのり）などを添える。葛餡は煮出汁に醤油・味醂（みりん）などでややこっくりと味をつけ、煮立たせたところへ水溶きした葛を適宜に加えて煉る。」（本山荻舟『飲食事典』）

まあ、彦次郎の顔を立てて、餡かけ豆腐を湯豆腐、冷奴に次ぐ食べ方と言っておく。

それにしても彦次郎はよほど豆腐が好きだ。長編『梅安針供養』に次のような会話があるので最後に紹介しておく。

「さて、そろそろ飯にしましょうかね。どうやら、この侍、落ちついているようだ」

「彦さん。何を食べさせてくれる？」

「豆腐じゃあ、いけませんかえ？」

「ぜいたくはいわぬよ」

## 「銀杏落葉」の章

又、

「ともかくも酒にしよう。たまらなくのみたい」
「あいにくと、あるものは……」
「豆腐ばかりかえ。彦さんは豆腐が好きだのう」

## 「その夜の手紙」の章

「梅安」シリーズを読み続けている読者にとっては、このような会話がたまらなく楽しく、おかしいのである。

（筒井ガンコ堂）

# 蜆汁（しじみじる）

（いいか、彦さん……）
（いいとも）
二人は目と目を見かわした。
梅安が左手で、しずかに戸を開けてゆく。彦次郎は戸の正面に身を屈（かが）めた。
戸が開いて、真暗な台所の土間が目の前にあらわれた。
いる。
たしかに、屋内の闇がゆれうごく気配がした。
梅安はするりと台所へ入り、右手の仕掛針を口にくわえ、土間に立てかけてあった心張棒（しんばりぼう）をつかんだ。
彦次郎は、すでに匕首を引き抜いている。
そのときであった。
「お帰り」
闇の中から声がした。

「な、なあんだ……」

と、彦次郎が、がっかりしたように笑い出した。

その声、まぎれもなく小杉十五郎のものだったからである。

（中略）

「梅安殿。まことにもって、無沙汰を……」

「なんの……それよりも小杉さん。一昨日の昼下りに、彦さんがあんたを見かけたことを知っておいでか？」

「一昨日……何処で？」

「彦さんは、札の辻の蕎麦屋にいて、外を通るあんたを見かけたそうな」

「あ……あのとき……」

（中略）

十五郎が語るところによると、あのときは、下谷・坂本三丁目の〔鮒宗〕からの帰り途だったそうな。

〔鮒宗〕は、蜆汁と泥鰌が売りものの飯屋（兼）居酒屋であって、小杉十五郎が以前、三ノ輪の茅屋に住んでいたころからの、なじみの店で、亭主の宗六とも親しい。

**『梅安流れ星』**

ここに出てくる蜆汁は当然味噌汁だろう。蜆は、味は抜群だが、独特のクセがあって、清汁では殆ど用いられることがないからである。〔鮒宗〕は、要するに、蜆の味噌汁と、泥鰌というから川魚を主として供する気安げな店なのである。

小杉十五郎は奥山念流のすぐれた使い手で、この「仕掛人・藤枝梅安」シリーズの重要な副主人公。大坂の顔役・白子屋菊右衛門と梅安との激しい対立の大きな原因の一つに、小杉十五郎の処遇問題があるのだが……。〔鮒宗〕と小杉十五郎のつきあいについては、別の箇所にも記述があって、例えば『さみだれ梅安』には、

小杉十五郎は、下谷・坂本の小野照崎明神社と通りをへだてた真向いにある〔鮒宗〕へ姿をあらわした。

この店は、蜆汁と川魚を売りものにしていて、十五郎が江戸にいたころ、朝夕かならず立ち寄り、腹ごしらえをしたものだ。十五郎は此処からも程近い三ノ輪の外れの小さな家に住み暮していたからである。（中略）

鮒宗は、階下の七坪の板張りへ竹の簀子を敷いた入れこみに、膳がわりの長い桜板をならべ、日が暮れるにつれて多勢の客がびっしりと詰まり、泥鰌鍋をつついたり、酒をのんだりする。

店前の通りは、日光・奥州街道への道すじにあたる往還だけに、朝から夜ふけまで人通りが絶えぬ。鮒宗の昼食どきにも、夜の客とは別の客が詰めかけて来る。

とある。

このような店をひいきにしている小杉十五郎という剣客、なかなかどうして、スミに置けない、センスのいい御仁と言えよう。

ところで蜆汁。

「小さな小さなシジミは、皆に無視される味だけれど、私は、シジミとうまい辛味噌で仕立てた塩辛い味噌汁は、日本の味の最高のひとつではないか、とおもう瞬間がある。あとは佃煮。」（荻昌弘著『男のだいどこ』・文春文庫）

かなり用心深い言い方だけれど、荻氏の言わんとすることはよくわかる。

とにかく美味しい。豊かな感じがする。効きそうである。同じ貝類を使った、例えば日本のイタリヤ料理店のスパゲッティ・ボンゴーレが、貧しい感じがする。勝負あった、というべきだろう。

たかが味噌汁なのである。たかが蜆なのである。それなのにこの豊かさはどうだ。日本に生まれた幸せを思うべきだ。

納豆としじみに朝寝おこされる

という川柳があるが、江戸の町びとの朝餉に納豆と蜆汁は欠かせないものであったらしい。それほど安価な、庶民の食品であったということである。こんな伝統はいつまでも大事にしたいと

思う。

蜆汁のつくり方は、知る人ぞ知る東京・四谷の超一流旗亭〔丸梅〕流にならおうか。

『貝は、驚かしちゃいけませんよ』

おかみさんは、気軽にいった。それが、貝に砂を吐かせる秘訣なのだという。

しじみを殻ごと、オケの中でガラガラガラと洗う。これも、お米のように、二〇回、三〇回、四〇回。その度に水を入れかえる。水を流すときは、オケを傾けるとまた砂が貝につくので、貝のほうを手ですくってざるに上げる。

砂をすっかり吐かせるには、水をはったお鍋に入れて、数時間水を静かに流さなければいけない。あきびんをお鍋にたてて、蛇口の下でチョロチョロ水をうけると、水が動かないから、貝は安心して口をひらく。最後に貝をそっと、ざるにすくい上げる。

鍋にしじみを入れて、水からコトコト煮る。ぜんぶ口が開いたところで、すり鉢であたっておいたミソを入れ、煮えたらあくをすくってできあがり。しじみはだしが出るから、かつおのだしは入れない。

なんでもない、庶民的なおみそ汁だ。ところが、丸梅のそれは、魔法のようにおいしい。」（犬養智子「常識以前の事」・講談社文庫版『運鈍根―井上梅女聞き書き』所収）

味噌は自家製、蜆も厳選してあるのだろうから、そりゃ美味いだろうけれど、私たちでも、このような心くばりでつくれば、イキのいい蜆と、好みの赤味噌で、「魔法」の味に近づけるというものだ。

なお、人によっては、煮て、貝が口を開いたらすぐすくい出し、椀に盛っておいて、別に煮汁に味噌を落として味をととのえ、椀に熱い汁を注ぐ方法をすすめる。煮すぎると身が固くなり、味が落ちるというのである。両方試して自分に合ったほうを選べばよい。

蜆はシジミ科に属する淡水産二枚貝で、貝類では最も多く産するといわれ（これがウレシイ）、比較的砂の多い川や湖水に棲み、淡鹹水交流する辺りにも繁殖する。良質のタンパク質を含み、なお消化がよく、その上ビタミン$B_{12}$を多く含んでいるので肝臓の働きを強めるのに利きめがあるという。又、なぜか黄疸に効くという。

金色の男蜆を食ひ飽きる
黄色な声でオイ蜆オイ蜆

とは、そのことをうたった川柳である。

蜆の調理法は、味噌汁のほかに、蜆飯、佃煮、ネギまたはワケギとの酢味噌和えなどいろいろ考えられるが、やはり「ほとんど味噌汁に限られた観がある」（『飲食事典』）。

蜆汁も大変結構だけれども、味噌汁そのものがいいのである。「味噌汁は日本人の偉大な発明」という意見に、私は与する。

「同じ味噌をもちながら、というよりその発明者でありながら、中国料理に味噌汁はない。味噌汁こそは日本料理が世界に誇るべきものの一つといえる。」

と、『丸元淑生のシステム料理学』（文春文庫）には記されている。

豆腐、大根、ワカメ、玉ネギ、茄子、キャベツ……。野菜もいい、魚介もいい。そして、実が

なくてもいいのだ。

「半月目に（フランスから）東京へ帰った夜、食べたものは、マグロと赤貝の刺身、白瓜と茄子の漬物。実を入れぬ濃目の味噌汁だった。これもまた、悪くない。」

他ならぬ池波正太郎の『散歩のとき何か食べたくなって』の中の文章である。

味噌が日本に伝わったのはずいぶん古い時代と伝えられるが、調味料として用いられるようになったのは室町末期、江戸時代に入ってから汁として用いられることが広く行われるようになったという（松下幸子著『江戸料理読本』）。

味噌の種類について言えば、仙台味噌、佐渡味噌、信州味噌、京都の白味噌、岡崎八丁味噌その他いろいろあるけれども、現今のデパートでは各種扱っていて、好みに応じて、混ぜて用いればよろしい。

さて、蜆にもどろう。

〔鮒宗〕は蜆汁と川魚が売り物だが、たしかに蜆汁で一杯というのは美味い。お椀物で日本酒を飲むこと自体いいものだが、蜆汁は格別いいように、私は思う。酒飲みはしようのないもので、酒の肴で付き合わせて、さらに翌朝、睡眠不足と宿酔の気つけに付き合わせるというテイタラク。「蜆さん、ご苦労さん」と言わなければならないようだ。

蜆は全国どこの河川、湖水でも獲れるが、就中、瀬田蜆と業平蜆の名が残っているので一言。

まず瀬田蜆。

近江八景の一つ瀬田の唐橋から川下一キロメートルばかりの間でとれるのを瀬田蜆といい、蜆

の最高級品であるとする。特徴は殻頂が高く盛りあがり、殻は厚く、表面はベッコウ色で、線条の間隔が粗くはっきりしている。身はまことにふくよかで、マシジミやヤマトシジミを食べている地方の人には、ちょっと想像がつかぬほど優秀であるとか（柳原敏雄著『味をたずねて』・中公文庫）。

これが西の横綱とすると、東の横綱を主張するのが業平蜆。

「〇業平（橋）蜆。中之郷、なり平橋の堀にて取る、名産也。……両所の蜆（業平橋蜆と尾久蜆）、大きさ小蛤ほどあり、風味甚よろし、江州瀬田蜆名産といへども及びかたし」

と、『続江戸砂子』江府名産の部に記されている由。

業平というのは、言うまでもなく在五中将、在原業平朝臣で、

蛤が好きで蜆に名を残す

という川柳は、艶聞家として名高い業平の名を冠した蜆をうたったものである。

因みに中江百合氏の『季節を料理する』（旺文社文庫）では、蜆は一年中出回るが、特に美味しい時期を八月とし、産地としては「利根川が最上」としている。

もう十年ほど前になろうか。津軽は十三湖の畔の宿に泊まったとき、食膳に鍋ごとの蜆汁が出た。勿論十三湖で獲れた蜆だったが、同行の写真家高梨豊氏ともどもすっかり興奮し、しっかりとたいらげたものだった。旅情とも相俟って、たしかに美味い蜆汁だった。それが土地の名産だったのかどうか、それは知らない。

（筒井ガンコ堂）

# 蕎麦と蕎麦屋

この日。

彦次郎は徒歩で、梅安宅へ向かった。

芝の田町へ出たのが四ツ半（午前十一時）ごろだったろう。

四丁目の、いわゆる札の辻に、武蔵野屋与兵衛という蕎麦屋がある。近年にできた店で、夏も冬も戸障子を開け放し、入れこみの土間の真中に大火鉢を据え、四季を通じて、炭火を山のように盛りあげてある。さすがに夏は炭をおこしてはいないが、冬は、これが真赤になっている。

出すものは〔武蔵野蕎麦〕と名づけた太目のくろい蕎麦のみだが、彦次郎は、ここが気に入り、梅安宅の往き復りにかならず立ち寄る。

この日も、その例にもれなかった。

武蔵野屋では、茶わんにくみこんだ冷酒に一杯がきまりで、それ以上は亭主の与兵衛が絶対に出さない。

「ここは、酒をのむところでねえ」

客の見ている前で蕎麦を打ちながら、六十がらみだが、すばらしく大きな躰と声をしている与

兵衛にそういわれると、客はだまって引き下るよりほかはない。

一杯の冷酒を一息にのみほした彦次郎が、ひょいと往還を見やって、

「おや……？」

おもわず、腰を浮かした。

## 『梅安流れ星』

彦次郎が好きなんだから仕方ないが、なんとも怖そうな蕎麦屋である。私はどうも馴染みになれそうもない。蕎麦だけというのが気に食わない。太目のくろい蕎麦が苦手である。そして、冷酒一杯だけというのが決定的に困る。〔武蔵野屋〕には近づかないようにして、私は私に合った蕎麦屋を探すことにしよう。

蕎麦屋が好きだ、というより好きな蕎麦屋がある、といったほうが正確だろう。それだけ、現今の蕎麦屋は、蕎麦そのもの、種物、酒、酒の肴の、その味に、店による差が大きい。店の雰囲気は二の次にしても、酒の飲めない蕎麦屋になんか、私は、足を踏み入れたくない。

そう、私は、蕎麦屋は酒を飲むところと心得ているのだ。

昼下がりの刻を選んで気に入りの蕎麦屋に入る。隅の席に坐るより「ぬる燗」を注文。おもむろに肴を選ぶ。先ごろは焼海苔から始めたから、今日は板わさでいくか。鳥わさでもいいな。たまには卵焼きもいい。あ、わさび芋を先ずいこう。酒が届く。まず一杯めをグーッとひと口で飲

む。身震いするほどの快感が全身を駆けめぐる。あいかわらずいい酒だな。二杯めからはゆっくりゆっくり口にふくむ。何ともいい気分だ。これに勝る幸せがあろうか、とまで思う。いまは屈託のすべてを忘れて酒に対する。一杯、一杯、復た一杯。ひとりでに顔がほころんでくるようだ。肴も申し分ない。

いつまで酒が美味いんだろうとみる間に、ガランとしていた店内に、一人、二人、と席が埋まってくる。そういえば、外は少し陽が翳ってきたようだ。頃やよし、「お姐さん、もり一枚」。さっと手繰って、じゃ、皆さん、バトンタッチです、と一人ごちて席を立つ。外にはまだ微かに明るさが残っている——。

と、まあ、こんな塩梅で。

いま、私は、東京・神田の「まつや」を想定して書いているのだが、浅草の並木藪蕎麦もいいし、赤坂の砂場もいい。神田の藪蕎麦も悪くない。いや、店を特定したくはない。酒好き、蕎麦好きの人ならきっと、自分の「お気に入り」の店を何軒か持っているだろう。そして、その店がその人の生活圏にあれば幸せというべきだ。

「戦前、どの町にも大なり小なりのそば屋があった。巴里のどの町にもキャフェがあるように、東京の町にそば屋のないところは少なかった。市民に親しまれた食べもの屋として、そば屋の右に出るものはないであろう。老人も青年も、男も女も、懐ろ工合のいい者も悪い者も、ひとしくそば屋の軒を潜った。（中略）すし屋ほどイキでないところに、そば屋の市民的な値打ちがあった。」

獅子文六の『続・飲み・食い・書く』（角川文庫）の中の文章だが、おそらく、それぞれの店は酒の味にまで気をつかっていたであろうと思いたい。

酒にこだわり過ぎているだろうか。

では、次の文章を援用しよう。

「神楽坂の『春月』は書生の頃から久しく通つた。はじめ何んの気なしに入つたらうまい。通つてゐる中に気がついたのだが、よく天ぷらだの何んだの、吸タネでお酒をのんでゐる人が大変多い。大抵行く度にかういふ人を見る。天ぷら、五目、鴨なんといふやうなものの下地だけをとつて酒をのんでゐる。後ちに酒のみの先輩にこれを話したら『酒といふものは蕎麦でのむと大層うま味が減るものだ、だから蕎麦屋では大抵飛切り上等のものを置く、酒のみは酒をのむためにここへ入る。蕎麦をとつても酒をのみ終へてから御愛想に食ふ位のものだ。吸タネで酒をのむなどはところがら粋な奴が多いのだらうし、酒も余つ程いゝのを出してゐるな』といつた。」

子母沢寛の名著『味覚極楽』の一節である。「酒のみは酒をのむためにここへ入る」と明記してあるではないか。そして、私は酒のみである。

『武江年表』の寛文四年（一六六四）の項に、

○けんどん蕎麦切り始まる。

とあり、又、延宝元年（一六七三）の項に、

○浅草正直蕎麦始む。

とあるが、どうやらその頃が、商いとしての蕎麦屋の始まりと考えていいらしい。

ついでに記せば、同じ『武江年表』には、時代は降って、安永年間（一七七二～八〇）記事の項に、

「安永十年、俳人提亭の撰したる『種おろし』と云ふ句集に載る所の、其の時代のはやり物商物目録、左に略記す。」

として、

△蕎麦切（馬道正直、駒形正直、新吉原釣瓶、深川洲崎笊そば、浅草道好庵、堺町福山、牛島長命寺、雑司ヶ谷藪の内）

の記事がある。

さらに、天明元年（一七八一）の項には、

○ちかき頃より浅草称往院の寺中道光庵にて、蕎麦を製し始めけるが、都下に賞して日々群集し、さながら貨食舗のごとし。よって本寺より停められたり。

の記事を見る。

そして、諸書をみると、蕎麦屋に○○庵とあるのは、この道光庵に因むという。

これだから歴史の本はおもしろい。

もっと拾ってみようか。

同書の寛政三年（一七九一）（梅安、彦次郎が活躍する八、九年前）の項には、前に挙げた安永年間のはやりの店のうち、

○深川洲崎名物の笊そば、九月高波の後絶えたり。

とあり、文化十年（一八一三）には、

○六月初旬より、蕎麦を食へば死ぬるといふ俗説行はれ、蕎麦屋更に售ひなし。

の有様だったと伝える。

そんなこんながありながらも、江戸の蕎麦屋は盛んに行われ、万延元年（一八六〇）には、店を構えた蕎麦屋だけで三七六三軒あったという（松下幸子『江戸料理読本』）。

どうも、蕎麦そのものより蕎麦屋に執着し過ぎたようだ。それというのも、〔武蔵野屋与兵衛〕が、「ここは酒をのむところでねえ」などと言ったからだ。寛政期の蕎麦屋は、実際そんなものだったろうけれど、作者・池波正太郎は別のところで次のように書いている。

「ひとりで町を歩いていて、ひとりで酒をのみたくなったら、私はまず蕎麦屋でのむ。」（『食卓の情景』）

また、

「蕎麦やへ入ったからには、一本の酒ものまずに出て来ることは、先ずないといってよい。のまぬくらいなら、蕎麦やへは入らぬ。」（『散歩のとき何か食べたくなって』）

こうでなくちゃ。

さて、蕎麦。

蕎麦は、原産地はシベリアからインドに至る地方といわれ、日本には奈良時代には既に渡来していたといわれる。肥沃の地より痩せた土地で産した方が香り・味ともにすぐれているという、まことに都合のよい農産物で、早くから米麦不作の際の備荒食物として採用されていた。

蕎麦がうどんや素麺のようにヒモ状に加工され、つるつる食べられるようになったのは江戸時代になってからというのが定説である。それが蕎麦切りで、それ以前は、蕎麦飯、粉にして蕎麦掻き、団子、焼餅などが主な料理法であったという。

いま私の手許に、ヒョンなことから入手した、浅草・並木藪蕎麦の先代堀田勝三氏の遺稿集『うどんのぬき湯』家蔵本がある。時どき書棚からとり出しては拾い読みするのだが、そこでは、もり蕎麦こそ本格、と何ヵ所にも述べてある。たしかに、現在も並木藪蕎麦のもりは美味い。では種物はイケナイかというと、そんな窮屈なものでは、もちろんない。いろいろな店のさまざまな種物が紹介してある。「コロッケ蕎麦」を売り物にしていた有名な店もあったらしい。無論、並木藪蕎麦にも種物はある。鴨なんばんなど抜群の味だ。

要は、真に蕎麦を味わうにはもりが一番ということだ。問題は蕎麦そのものが味わうに足るだけのものかどうかということだ。

白状すれば、あの、くろぐろとした、ポキポキ折れそうな、所謂信州蕎麦というのが、どうも苦手なのだ。だから、結局、蕎麦好きを名乗る資格がないのかも知れない。

しかし——。

何度も言うようだが、私は西国の出身なので、蕎麦よりうどんで育った。うどんに関して言えば、京都・大阪の味にはほとんど満足したが、所謂讃岐うどんを名乗るものには閉口していた。こんなものを、みな、本当に美味いと思って食ってるのか、と思っていた。ある時、機会あって、讃岐は満濃池近くの、〔長田うどん店〕でうどんを食った。メニューは釜あげ一種類だった

と記憶するが、これが実に美味かった。「所謂」はアテにならぬと知った。それと同じようなことが、所謂信州蕎麦にもあるのではないか、と期待しているのだが。

だが、実は、そんなことは、どうでもいいことだ。好きな蕎麦屋があって、まことに心地よい時間を過ごす術を知っただけでも、よしとしよう。そのためには「蕎麦好き」ならぬ「蕎麦屋好き」の名称も甘受しようと決めた。少し大袈裟かな。

ちなみに、前掲『うどんのぬき湯』には、「少なくとも蕎麦粉七、うどん粉三位のそばをお客さんに差し上げたいと思います。」

と記してあるが、並木藪蕎麦が現在でもその割合であるとすれば、私には、もっとも好ましい割合である。

（筒井ガンコ堂）

# 根深汁付大根浅漬

梅安は、もう、朝餉の仕度をととのえてあった。
濃目に仕立てた根深汁に、生卵と梅干、大根の浅漬だけのものだが、その熱い根深汁を一口すすりこんだ彦次郎と小杉十五郎が、
「おや……？」
「これは妙だ」
と、顔を見合わせた。
「うまいかね？」
と、梅安。
「うまい。こんな根深汁は、はじめてだが……」
いいさした彦次郎が椀の中を凝と見て、
「ははあ……」
「わかったか？」
「胡麻の油を少し、落しなすったね？」

「うむ。ほんの少し」
「ふうむ……」
十五郎は唸っている。
それを見やった梅安が、くすりと笑って、
「小杉さん。ふだんは、こんなまねをしないことだが、躰に骨を折らせたときは、ふしぎにうまい」
「なるほど」
「うまい、うまい。たまらねえな」
彦次郎は、気もちのよい音をたてて浅漬を嚙み、根深汁を三杯、飯を四杯も腹へおさめた。
「今朝の彦さんは、まるで牛か馬だね」
「むりもない。一人で荷車を……」
「いや、小杉さん。あなたに後押しをされたのでは、かえって怪しまれるからねえ」
朝飯をすませてから、三人は密談をはじめた。

**『梅安針供養』の中「地蔵堂の闇」**

季節は冬。
いまや、あらゆる野菜が一年中出まわり、私たちから季節感を奪う努力をつづけているが、や

はり、旬は旬、根深（＝葱）は冬の物なのだ。

葱白く洗ひたてたるさむさ哉

キマり過ぎるほどキマっているこの句は、レッキとした芭蕉の作。山本健吉著『芭蕉』によれば、これは芭蕉が、美濃は不破郡垂井の本竜寺住職・規外を訪ねた折に詠んだとされているが、その寺が禅宗でなくてよかった。例の「不許葷酒入山門」の葷は、ニンニク、ヒル、ラッキョウ、ニラと、この葱をいう。さすれば、戒厳しい禅寺の僧にこの句を芭蕉が示したということは、別の意味をもってくるわけで。

とにかく、葱。

ユリ科に属する多年草で、シベリアあるいは中央アジアが原産地といわれ、中国経由で日本には有史以前から伝わっていたという。きわめてめでたい食品として、例えば天皇即位の大嘗会には神饌の一として供されたほどであったが、この聖なる葱に締め出しを食らわしたのが仏教であった。

「食肉せず、飲酒せず、五辛の葷物悉く之を食はず、是の故に其身臭穢あることなし」

という禁止条項がある。

しかし、少々臭くったって平気な一般庶民は、折角の美味、加えて滋養満点の葷、殊に「五辛」のうち最も刺激性の弱い葱は、常用していたようである。

葱の古名は「キ」で、紀または岐の字をあて、もともとは「気」（＝臭）で、葱の特性そのものが名となっていた。その特殊な臭気は、硫化アリルという揮発性硫化物から発するもので、好

きな人にとっては、その刺激が消化液の分泌を促し胃腸を整えもするが、嫌いな人にとっては、そこが我慢が出来ないところだろう。わが池波正太郎は、実に、実に葱が好きなのである。たびたび引用する『味と映画の歳時記』の十二月の一節をみよう。

ところで、葱も旨くなる。

大根と同様に、葱の応用も多種多様だが、鶏の皮を少々入れた葱の味噌汁や吸物は、この一椀で酒も飯もすませてしまうことができるほど、私の好物なのだ。

品質のよい葱の、ふとい白根のところをぶつ切りにし、胡麻油を塗って焜炉の網で焙り、柚味噌や塩で食べるのもよい。

私が小説によく使う根深汁は、葱の味噌汁のことだが、ほんとうによい葱と味噌を使って根深汁をつくることは大分に金がかかるようになってしまった。

時代は大きく変ったのである。

口惜しいことに、私たちがふだん町で買っている葱は、もはや昔の葱とくらべて数段味が落ちるらしいのである。私たちは、季節感と共に、味覚まで失くしつつあるようだ。

「これ千住のネギじゃないですか」

私はネギのうまいのにビックリして、おかみさんに聞かずにいられなかった。

私がまだ東京にいた頃、一ト口に「千住のネギ」というまいネギがあった。東京がまだ十五区の頃、三河島の菜、尾久のゴボウ、練馬の大根と並んで、千住のネギと云えば、少し名の売れた鳥屋、牛屋、蕎麦屋へ行けば、どこでもみんなそれを使っていたものだ。

東京が開けて、周囲の畑がなくなってしまったために、そう云ったうまい物がバッタリ姿を消してしまった。（中略）

「そうでございますよ。千住のネギでございますよ」

おかみさんの嬉しそうな声音が返ってきた。おかみさん以上に、私は嬉しかった。懐かしさに私は涙が出る思いがした。

「ヘエー、千住のネギが未だに滅びずに生き残っているとは、夢のような気がします」

これは、「食いしん坊の記録」と副題のある小島政二郎著『天下一品』中の一節である。大変な感激のしかたで恐れ入るが、たかが葱ひとつでも、それ相応の歴史を背負っているということであろう。

つい筆がすべって、「たかが」と書いてしまったが、私は、本当は、「たかが」とは思っていない。却って、日本の家庭の料理には欠かせないものとして調法しているし、好物でもある。何かと厄介になっているので、とてもとても「たかが」とは言えないのだ。

関西の葱と関東の葱の違いについて一言述べておかねばならないだろう。

例えば、京都の街なかのうどん屋で、きつねうどんなり鴨なんばんなりを食べるとすると、使われる葱は、おおむね青ネギである。ところ変わって東京は、例えば浅草の並木の藪蕎麦で鴨なんばんを注文すると、長めに切った白根が入っている。

葱の種類が違うのである。人間だれだって美味しいものを食べたいと思うのは当り前で、関東の人も青い部分がウマければ敢えて捨てることはしないだろうけれど、固くて、そのままでは一寸歯が立たないのである。先ほどの小島氏の文中にある「千住ネギ」がそれで、丈は八〇～八五センチメートルになり、白い部分だけでも四五センチメートルくらいになる。その濃緑色の末端は、やはり固くて薬味には向かないだろう。関西に多く栽培される、所謂「九条葱」は、緑葉の部分も白根もともに用いるので丈も茎も概して短小だが、そのかわり緑葉部もやわらかくて風味があり、もちろん白根部も美味である。たびたび言うようだが、私は関西での生活も経験しているので、関西は青葱と思い込んでいるところがある。

池波氏にしろ、小島氏にしろ、関東の人だから、前出の文中に出てくる葱はいずれも千住葱と呼ばれるものを前提にしている。また、梅安がつくった根深汁に用いられた葱もとうぜん、明治期に改良されたという千住葱の先駆をなす関東の、白根部分を主に用いる葱だったに違いない。

白根と、習慣に従って書いてきたが、土に埋もれた部分は、正しくは根ではなく葉の一部分で、根茎は土中にあって扁円し、そこからヒゲ状の根を生じている。

葱も野菜であり、青菜類と同じく鮮度が直接、味と栄養に関係するので、できれば泥つきの、

しかもまだ泥の乾いていないものを買い求めるようにし、年末年始以外は買い置きはしないようにと助言しているのは平野雅章著『たべもの歳時記』（文春文庫）。

栄養について言えば、青い部分はビタミンCを多量に含み、併せてA、Bをも含み、カロチンもあって栄養が豊富。白根の部分はビタミンB、Cを含む、とされている。だから関東のネギの固い青い部分も、炒めものや、スープ、煮物などに用いてできるだけ捨てないで食することを奨めている書物も多い。

鴨なんばんのなんばんとは葱を指すのだが、これは日本に住んだ南蛮人（ポルトガル、スペイン他の国の人）が、この国で健康を保持するのに葱を選び毎日大量に食するのを見て、日本人が葱のことをなんばんと呼ぶようになったことに因むという説もあるから、葱の栄養については昔から定評があるようだ。前に述べた健胃・整腸のほか、発汗、便通に効あり、リューマチの人も常食すると治り、肺病にも効ありという。それに、獣肉と併せて用いられるのは、動物の異臭を中和するということの他に、強固な分子の結合状態を示している動物性蛋白質の、その結合を破壊して消化しやすくする成分が葱に多いというのだから、とにかく調法なのだ。牛鍋に葱がつきものであることは故なしとしない。

ま、栄養のことはさておき、とにかく葱は、好きな人にとっては欠かせない食品なのだ。

鴨葱という。鴨の鍋に葱が欠かせないからこそ、こんな言い方も出てくるわけで。

ねぎばかり食ふも一足ちがひ也

折角の鴨鍋だったのに、ちょっと遅刻したばっかりに、残っているのは葱ばかり……まことに

残念、というのだが、私だったら、その、鴨の味の沁みこんだ葱をよろこんで食うだろう。そりゃ、食えなかった鴨への憾みは残るだろうけれど。

焼とり屋で酒を飲んでいて、葱だけを焼いてもらって塩で食べるのも美味い。焼いた葱は味噌とも合う。

同じ『梅安針供養』の中で、梅安は、目黒の碑文谷に萱野の亀右衛門を早朝訪れた際、やはり熱い根深汁と大根の浅漬の朝食を供されるが、他に「葱のぶつ切りを胡麻の油で炒めたもの」が出た。

葱をこんなにして食べるのは、このときが初めての梅安だったが、
(空腹にはいいものだ)
と、おもった。

ということで、私も早速ためしたことだった。葱は胡麻油とも合う。

さて、根深汁。

僅かな例外を除いて葱は他の野菜のようにそれだけで料理になることが少なく(この辺りのことは吉田健一の名著『私の食物誌』の中の「関東の葱」の項に的確に書いてある)、もっぱら料

理の脇役として、香りと歯ざわりで主役の味を引き立てるものとされ、それはそれで事実だが、その少ない例外の一つが根深汁である。

味噌は家庭に常備してある。葱は、まことに安価で調法な野菜だ。葱のある種の臭味と味噌の組み合わせが絶妙である。栄養学的にも叶う。ということで、願ったり叶ったりの手っとり早い食べ物である。江戸初期の『料理物語』（一六四三年）にすでに「ねぶか汁、味噌濃うしてダシ加へ、一塩の鯛を入れてよし、すましにも仕立て候」とある。

この章の最初の引用文中、彦次郎と小杉十五郎を瞠目させた、胡麻油を少し落とした根深汁は、藤枝梅安の、ということは池波正太郎の、工夫であった。

最後に根深汁を詠んだ俳句を一つ。

嫁もはや世帯じみたり根深汁

江戸中期の俳人・横井也有（やゆう）の名吟。仲々含蓄のある句ではないか。

なお、根深汁に生卵、梅干と大根浅漬の朝食というと、これに焼海苔が加われば、現代でもよく見られる典型的なメニューだが、これをみても、寛政のころには日本人の朝食のスタイルがほぼ確立していたことがわかる。

ついでに大根の浅漬について一言述べておこう。『本朝食鑑』（東洋文庫）には次のように記してある。

「一種に、浅漬というのがあり、蘿蔔（だいこん）の根をつけたものである。その法は、九・十月に好肥の最も大きい蘿蔔根百箇を用い、茎葉を去り、洗浄して略乾（さっと）し、白塩一升三・四合と合わせて桶に塡（つ）

める。一重に蘿蔔を敷いたら次の一重に白塩というふうにして塡め、蓋の上に石を載せて圧し、水が溢れ上がれば除き去る。こうして三十日余経つと、熟している。麹二・三升を入れても佳い」

所謂(いわゆる)べったらのことである。私思うに、浅漬の語感とべったらのそれとはどうも一致しないようだが、昔からそう呼ばれているから仕方ない。それに現在市販されているべったら漬は少し甘過ぎるものが多いようだ。梅安たちが食べている浅漬は、もう少し淡い味で、浅漬の語感に合う、歯切れのよい漬物と考えたい。「いずれにしても大根の美味は、秋から冬にかけてのものなので、浅漬も冬にならないと、ほんとうの風味は現われず、東京では江戸以来、陰暦十月十九日蛭子(えびす)講の宵宮(よみや)に口開けをするならいで、俗にべったら市というところから、べったら漬とよばれた」(『飲食事典』)とあるから、根深汁と大根の浅漬は季節的にピッタリと合うのである。そして、

あさ漬をすなをに切てしかられる

浅漬を厚く切って、そのみずみずしい味と歯ざわりで、江戸の人は、しみじみと初冬を感じたようである。

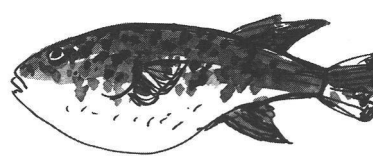
しかし、人生の黄昏(たそがれ)どきを迎えると、

あわァれな音で浅づけ隠居くひ

となるのも仕方ないようで。

(筒井ガンコ堂)

# 冬



# 猪鍋

「彦さん……」
と、梅安がはなしを転じて、
「江戸へ帰ったら、お前の住居を見つけなくては……」
「いつ、帰りますね？」
「その前に、一度、様子を見とどけておかぬと、な」
「私はね、梅安さんのところで、下ばたらきをさせてもらうよ」
「む……それも、よいな」
「小杉さんは、どうします。あの人は江戸にいると危ねえ」
「ふうむ……」
「ま、ゆっくりと三人で相談しましょうや。まだ先は長えもの」
「そのとおり。寒中の鯉が三尾、水の中に凝としているのさ」
「水の中じゃあねえ、湯の中でだ」
「ちがいない。は、はは……」

「さ、背中を向けなせえ。ながしましょう」
「すまぬな」
「今夜は宿で、猪鍋をしてくれるそうだ」
「鯉が猪を食うのかえ」
「どうも、大変な鯉だねえ、梅安さん」

## 『梅安針供養』の中「寒鯉」

長編『梅安針供養』のフィナーレである。梅安、彦次郎、小杉十五郎の三人は、困難な〔仕掛〕を終え、年末から年始を、豆州・熱海の温泉で、心身を憩めている。ひたすら、緊張を解きほぐしている。

梅安たち三人は、来る日も来る日も酒をのみ、新鮮な魚介を食べ、眠るというだけの明け暮れを飽きもせずにつづけている。

と、引用文のすぐ前の箇所に書いてある。相手がいかに極悪非道の人間であろうとも、依頼を

受け、報酬を得て人を殺すということは大変なことなのだから、事を成し遂げたあとの、いわば「立ち直り」は、仲々にキツいことなのだ。そして、それは〔仕掛人〕の宿命なのである――。

さて、猪（いのしし）。

江戸時代には、一般的には獣肉は食用として用いられること少なかったのは事実であるらしいが、全く食されなかったわけではない。松下幸子著『江戸料理読本』によると、江戸初期の料理書『料理物語』には、獣（けだもの）の部に、鹿、狸、猪、兎、川うそ、熊、いぬを挙げており、他に牛、鯨、おっとせいを挙げている料理書もあるという。牛肉にしても江戸時代を通じて、細々とではあるけれど食されていたことは、例えば新村出著『新編琅玕記』（旺文社文庫）所収の「牛肉史談」の一文を読んでも明らかである。

それでも、まあ、一般的に獣肉忌避の風潮は根強く、獣肉を食することは「薬喰（くすりく）い」と称し、ひそかに行われていたようである。また、猪がぼたん、牛が冬ぼたん、鹿がもみじと呼ばれたのも、そのことと無関係とは思われない。美称して抵抗感を少なくする知恵だったのだろう。「山くじら」という呼び名は、広くは獣肉一般、狭くは猪肉を指す隠語で、江戸時代の人は仲々苦労していたらしい。そして「薬喰い」の中心が猪であったようだ。

猪肉は、木の実や山の芋、ミミズ、サワガニなどを食べて、皮下にたっぷり脂肪を蓄えた十二月中旬から二月一杯がいちばんうまい時期とされている。それも「猪は当歳」という言葉がある通り、仔猪のほうが肉がやわらかく、脂も豚の三枚肉に似て小味であるとは、北大路魯山人の説明である。（「猪の味」）。

薄切りにして十分間くらい生姜醤油につけて焼き、一度裏返して色の変わった程度で食べると、食べ過ぎが気になるほど美味だというが、一般的には野菜を多く加える猪鍋が行われている。そして梅安たちも熱海の宿では、鍋で食う。

私はある時、丹波・篠山で猪鍋を、故あって二晩つづけて食った。味噌仕立てで牛蒡がたっぷり入っていた。他に焼豆腐、白滝コンニャク、葱、春菊などがあったろうか。真冬である。さすがに二晩めは飽きた。身体じゅうに獣の臭いが染みついたような気がした。翌朝早く眼が覚め、通りに面した窓をあけると雪が降っていた。卜見ると、二階から外を見る私の目に異様なものが映った。脚を括られた猪が道路にゴロンと放り出してあった。その上に薄く雪が積もっている。私が泊まっていた旅館の向かいが猪肉屋だったのだ。「あ、当分猪は、いいな」と思った。それ以来猪肉を食す機会がない。

しかし、人さまざまである。魯山人は「猪の味」によると、店先にぶら下がっている牛みたいな猪に魅せられ、食欲をそそられ、それを買うのである。結局は大味で不味く失敗に終わるのだが、これが姿のままの猪だったとすると、まあ、「食通」といわれる人も大変なんだな、と思う。

私が丹波・篠山で食べたのは味噌仕立てであったが、ワリシタを用いる場合も多いようだ。また「猪大根」と昔から言われ、大根は猪肉とよく合うとのこと。それに猪肉は他の獣肉と異なり長く煮るほどやわらかくなるのも特色である。

なお、梅安にしても彦次郎にしても、猪鍋というものを珍しがっている感じは、引用文によっ

ても明らかで、骨休めの旅での、ちょいとした楽しみということであろう。

（筒井ガンコ堂）

# 沙魚

外見は四十をこえて見える梅安だが、この寛政十一年で三十五歳になる。
梅安は助手も女中も置かぬ〔ひとり暮し〕で、家の掃除や洗濯には、近所の百姓の老婆が通って来てくれる。
梅安が家へもどると、見事に肥った沙魚が十余尾、笊に入って台所へ置かれてあった。
こうしたことは、めずらしいことではない。
どちらかといえば懶惰で、無愛想きわまりなく、金品にも執着がない藤枝梅安なのだが、鍼医としての腕は相当なものらしく、病気全快をした人びとがこうしていろいろ届け物をして来るのだ。
（中略）
台所の沙魚を見るや、梅安は、ぴちゃりと舌を鳴らした。食欲をそそられたらしい。
新年を迎えたばかりの、このごろの沙魚は真子・白子を腹中に抱いて脂がのりきっている。
梅安は、のろのろと鍋を強火にかけ、生醤油に少々の酒を加え、これで沙魚をさっと煮つけておいて、

「ふむ、ふむ……」

ひくひくと鼻をうごめかしながら、居間へはこび、冷酒を茶わんにくみ、炬燵へ入ってすぐさま食べはじめた。

朝から、どんよりと曇っていた空から白いものが落ちてきはじめた。まだ七ツ（午後四時）にならなかったが、梅安は行灯にあかりを入れ、またしても箸を把って、残りの沙魚を平らげてしまった。頭も骨も残さぬ。

「ごめんなさいましよ。もし、梅安先生。おいでなさいますかえ？」

戸口で、しわがれた声がした。

『おんなごろし』

ハゼの仲間は非常に多くて、タイ、ボルネオ、スマトラなど南方の海に棲むものには体長一メートルにも達する巨魚もあるそうな。こんな大きなハゼでも、食べればやはりハゼの味がするのだろうか。少なくとも天ぷら向きではあるまい。

ハゼは昔から代表的な「江戸前」の味の一つである。昔も今も東京湾では、秋から冬にかけて、ハゼ釣りの乗合い船が海を埋めつくさんばかりに出る。素人にもわりあい釣りやすく、うまく当たれば一日に百尾も夢ではない。しかし、得意になって持ち帰っても、たいていの場合、女房族には歓迎されない。あの怪異な容姿が女たちにうけないのである。

だが、天ぷらにすれば、ハゼは実に美味である。まず、鱗を取って頭を落とし、切り口から内臓を出した後、きれいに水洗いして水気をふきとる。次に、背びれ上の尾のほうから庖丁を入れて背開きにし、今度は頭のほうから庖丁を入れて中骨を取り除き、腹骨をすきとる。薄く小麦粉をまぶしてから、衣をつけ、やや高めの温度でからりと揚げる。

揚げたてをふうふういいながら頬張れば、だれしもしあわせを絵に描いたような顔になるはずで、この味を女房に覚えさせてしまえば、次からは亭主が持ち帰る釣果をいそいそとみずからさばいてくれるはずである。実を申せば、拙宅ではいまだにそこまで行っていない。亭主は早起き苦手で釣りをやらず、自他共に許す釣りキチの長男は受験勉強とやらで、最近、ほとんど釣りに行かないからだ。愚息がどこかの大学におさまれば、また、釣りを復活するだろうし、そうすればわが家でハゼの天ぷらを飽食することも夢ではない。早くそうなってもらいたいものである。

ハゼが一番うまいのは歳末から正月へかけての厳寒期で、この頃のハゼはまるまると太って脂が乗りきってい、腹中には真子・白子がはちきれんばかりに詰まっていて、ほとんど汚物がない。梅安が舌なめずりをしたのも無理はなく、この一事だけで梅安が（ということは作者・池波正太郎）が大した「食通」であることがわかる。

産卵直前のハゼは、何故か頭も骨もやわらかく、さっと煮つけただけで頭からしっぽの先まで全部食べられる。ゼラチン質がたっぷり含まれているため、容易に煮こごりになって、これがまたうまい。ご承知のように煮こごりというのも昔からの江戸の食べものである。戦前までは、町の子ども相手の駄菓子屋で、いろいろな材料の煮こごりを売っていたそうだ。最も多かったのは

サメの煮こごりで、他にはカレイの煮こごり、アンコウの煮こごり、エイの煮こごりなどがあったという。

私が十年このかた通い続けている新宿の酒飯処〔おもや〕では、ときどき煮こごりを出してくれるが、これは恐らくカレイを使ったものだろう。サメやアンコウが品書きに顔を出したことはかつてないからである。河豚の店も真冬には煮こごりを出す。材料が河豚だと思うせいか、何となく品がよくて上等そうに見える。むろん、うまい。しかし、もともと煮こごりというものは下手なもので、それがいいのである。

ところで、「ハゼのカラスミ」というのがあることをご存じか。鱲子といえば当然、真ボラの卵巣を塩乾蔵したもので、古来、越前の雲丹、尾張のこのわたと共に「天下の三珍」と称せられてきた美肴だが、何しろ高い。われわれごとき者の口には、滅多なことでは入らない。そこへ行くとこのハゼのカラスミは安い。ただ小さいだけで（せいぜい一寸豆程度である）、色といい艶といい、味わいといい、まさにカラスミである。

もちろん「本物」と比べては気の毒であるが、これはこれで捨てがたい。ちゃんと一腹（一対）になっているのが十数個パックされていて五百円という安さ。京都の錦小路市場に一軒だけ売っている。閑人は京都へ行ったついでに探してごろうじろ。

（佐藤隆介）

## 大根と油揚げの鍋仕立て

それから尚、二日を〔井筒〕に泊り、日中は何処かへ出歩いていた藤枝梅安は、いったん雉子の宮の我家へ帰った。

この夕暮れからふりはじめた雪はやむことなく、翌朝、梅安が目ざめて見ると、すでに厚く積もっていた。

百姓の女が帰ってしまった昼すぎになってから、梅安はようやく起き出した。

居間に切ってある囲炉裏へ、うす口の出汁を張った鉄鍋を掛け、中へ輪切り大根と油揚げを細く切ったものを入れ、これがぐつぐつと煮え出すのを小皿へとって、さもうまそうに食べつつ、梅安は酒をのみはじめた。

（さて、どうするか、な……？）

『おんなごろし』

梅安は、みずから立って〔井筒〕の板場へ行き、酒と料理をあれこれと注文し、また〔離れ〕

へもどってきた。
「彦さん、梅雨の冷えは特別のものだねえ」
「まったく、気がくさくさする」
「彦さんが食べなくてはいけないものを、いま、注文してきた」
「へへえ……」
やがて、小さな焜炉に土鍋をかけたものが、はこばれてきた。中には大根と油揚げのみであった。
「出汁が鶏さ。ま、食べてごらん」
「む……悪くねえ」
「こういうものも、たまにはいいだろう」
「いいね。うめえよ」

**『殺しの四人』**

藤枝梅安は大根好きである。しょっちゅう梅安さんは大根を食べている。それがまた何ともいえずおいしそうで、読むたびに、
（よし、今夜はおれも大根と油揚げの小鍋立にしよう！）
と、つい思ってしまう。

だが、梅安をまねてみても、所詮はうまく行かないことが多い。これは私の料理技術のせいではなく、はっきりいって材料が悪いのだ……と思っている。あんまり大根の味がしない大根が多くなってしまった。

「三里四方の野菜を食べていれば長生き」

と、ことわざにあるが、東京の真ん中で暮らしていれば、そんな悠長なことはいっていられない。家人がスーパーマーケットの日替わり特売を狙って仕入れてくる野菜に、本当の野菜の味と香りを求めるほうが、もともと無理なのだろうとあきらめている。

たまに、青々とした葉っぱつきの大根が手に入ると、家人は意気揚々として帰って来る。家中そろって大根の葉っぱが大好物だからだ。たいていは強火でさっと炒め、醤油と唐辛子で味つけしたのを、子どもたちは飯のおかずにし、私は酒の肴にする。わっぱめしにも大根の葉は欠かせない。

ご多分にもれず私も夜型で、仕事はたいてい午前零時から明けがたまでだから、新聞配達が来る頃に軽く何か食べ、一杯やって、朝刊に目を通してから寝ることが多い。冷飯しか残っていないから、これをどうしようかと考え、そのときの気分で雑炊にしたり、わっぱめしにしたりする。わっぱめしには大根の葉と塩鮭があれば申し分ない。大根の葉は刻んで塩で揉む。塩鮭は焼いて、ほぐす。新潟へ行ったときに買って来た「わっぱ」（曲げ物の蒸籠）へ冷飯を入れ、鮭と大根の葉っぱをのせ、蓋をして、十分も蒸せば出来上がる。ちゃんとした越後料理屋で出すわっぱめしは三つ葉が入っているが、大根の葉っぱでやるほうが私は好きである。

貝割れ菜と呼ばれる大根の嫩葉も大好きだ。子どもの頃はつまみ菜と呼んでいた記憶があるが、近頃はもっぱら貝割れというらしい。これはざっとゆでて水にさらし、固くしぼったのを適当に切って、ひたしものか和えものにするのが普通だが、ゆでてしまうと大根らしさは薄れる。洗っただけで生のまま食べるのが一番いい。その代わり口がひん曲がるほど辛いこともあるが、小なりといえども大根、辛いのはあたりまえで、辛いからいいのである。生の貝割れ菜をざく切りにし、花かつおをかけ、揉み海苔をちょっとかけ、生醤油では味がきつすぎるので、酒と醤油を合わせたものをかけて食する。

大根は一年中あるから、あまりありがたがられない。しかし、これなしでは日本料理はあり得ず、みんなもっと大根を尊敬すべきである。もしも大根がなかったら、梅安好みの小鍋立はおろか、風呂吹き大根もなく、沢庵漬もなく、刺身のツマもなく、大根おろしがないから天ぷらも味気なく、大根ナマスもなくて正月は正月にならないことになる。

春大根、夏大根、秋大根とある中で、量的に最も多く味もいいのは秋から冬にかけて成熟する秋大根で、その代表が「練馬大根」だ。もとは尾張から移植されたものが武蔵野の地味に適し、長大になったという。梅安が油揚げといっしょに鍋仕立てで賞味していたのは、この練馬大根であったに違いない。東京では亀戸大根も有名だが、これは春大根だからである。ちなみに練馬という地名は「その昔、武蔵の広々茫々たる原野に盗み来たった馬を集めて牧馬を業とする篠某というものがあって、ついに馬を調練する在所というところより練馬なる村名が生まれた……」とものの本にある。

真冬一番の美味は風呂吹き大根で、松前昆布のほのかな味と香りをふくませて柔らかく煮えあがった大根に、たっぷりと柚子味噌をかけ、熱々を食するとき、私はいつも馬鹿の一つおぼえで、其角の一句を思い浮かべる。

日本の風呂吹といへ比叡山

いい大根があり、新しい酒粕があり、寒鰤（あらで充分。そのほうがうまい）があったら、鰤大根をやらぬという法はない。子どもの時分によく食べさせられたから、これも越後の郷土料理だろうか。

ブリは出刃庖丁でぶつ切りにし、水洗いする。大根は厚い輪切りにし、皮は厚くむき、たっぷりの米のとぎ汁でゆで、柔らかくなったら一度水洗いして出汁の中へブリと共に入れる。三時間ぐらい弱火で煮ると、ブリの骨まで柔らかくなるから、そこで酒粕と塩少々を加え、さらに一時間ほど煮る。煮上がる少し前に、四つ切りにした椎茸を入れ、味がしみるまで煮て、仕上げに削ぎ柚子を散らす。ブリの代わりに、新巻き鮭を使ってもうまいが、鰤大根には及ばない。

（佐藤隆介）

# 豆腐

（もうじき、おれは四十三になる……）

よく、これまで生きていられたものだと、つくづくおもう。

金ずくで、人を暗殺する仕掛人という暗い稼業へ彦次郎が踏みこんで行ったのも、女房・子の非業な最期が原因だった、といえぬこともない。

世の中には、生きていてもらっては世の中のためにならぬ人間どもが〔法〕の網の目からこぼれ、ぬくぬくと生きている。

本格の仕掛人は、そうした連中のみを目ざして殺しをおこなうのがたてまえであった。

（さて……）

女房と子の墓参りをしたら、家の大掃除をし、米や味噌も買いととのえ、橋場のなじみの豆腐屋へも、

「帰って来たよ。これから毎朝、以前のとおりにとどけておくんなさい」

と、告げに行かねばならぬ。

長い間、独りきりの暮しをつづけている彦次郎は、こうしたことが、すこしも苦にならぬ。

学生時代の四年間、自炊生活をしていた私にとって、豆腐ぐらいありがたい食べものはなかった。安い。手間がかからない。毎日食べつづけて飽きることがない。年齢をとるにしたがって豆腐はますます身近なものとなり、一年中これさえあればいいという感じさえする。しかし、豆腐の全部がうまいということはなくて、本当にうまい豆腐と、まずい豆腐の区別は、いくらかわかるようになった。

それに近頃は豆腐のうまい食べかたをいくつか覚えたので、スーパーで売っている大量生産の豆腐でも、結構おいしく食べられる。その一つは、サラダオイルをかけた冷奴である。これは、あるゴルフ場の食堂で教わったものだ。冷奴というのは江戸時代の槍持ち奴の衣裳についていた紋所を連想させるからの呼び名というが、大鉢に氷を入れた水をはり、そこへ豆腐を泳がせ、青楓の一枚も浮かせるのがふつうになっている。サラダオイルをかける場合は、豆腐をよく冷やしておくだけで、水には入れない。一丁そのまま皿にのせ、サラダオイルをかけ、薄切りにして水にさらした玉ねぎと、葱や青じそのみじん切りをのせ、上から醤油をかけ、ぐちゃぐちゃにかきまわしてしまう。見た目はよくない。しかし、うまい。醤油のかわりに豆板醤もいい。

うちでは豆腐のステーキというのもしばしば出てくる。熱湯をくぐらせた豆腐を乾いた布巾に包んで、斜めにしたまな板にのせ、適当な重しをして、しめる。このしめ豆腐を油を敷いた鉄板

で神戸牛のように慎重に焼く。刻み葱を醤油でさっと炒めて熱々の豆腐（ステーキ）に山ほどのせる。葱を炒めるときに、にんにく少々を加えることもある。豆腐のステーキと蒟蒻の鉄板焼きで酒を飲んでいる図は、まさに「長屋の花見」だが、当人がそれで満足しているのだから世話はない。

豆腐は、漢の高祖の孫、淮南王劉安の創製と伝えられている。この人は王であると同時に大学者でもあり、中国最古の百科辞典ともいえる『鴻烈』を著わした。その現存するもの二十一篇は『淮南子（えなんじ）』と呼ばれて日本へも伝えられている。豆腐の異名を「淮南（わいなん）」というのはそのために他ならぬ。豆腐が伝来したのは奈良時代とも平安時代ともいわれているが、いずれにせよ渡来僧によってわが国へもたらされたことは間違いない。よほど日本人の味覚に合ったと見え、いまや本家中国をしのいで和食の象徴のようにさえなっている。

江戸中期の大名・三浦壱岐守明政という人は大層な料理好きで、ことに豆腐を愛し、みずから三十六種の豆腐料理を考案し、これを「歌仙豆腐」と名づけたそうな。後に「豆腐百珍」「続豆腐百珍」などが数寄者によって刊行されたのも、それだけ豆腐が日本人の嗜好にかなう証拠である。

結局は冷奴か湯豆腐にとどめをさすとはいえ、それは相当質のよい豆腐でなくてはだめだから、手をかける豆腐の食べかたをいくつか心得ておくと役に立つこともある。

まず、最も簡単な酒の肴としては、荒金豆腐（あらかねどうふ）というのがある。豆腐の水をしぼって細かく突きくずし、酒、塩、醤油でいりつけ、仕上げにちょっと粉山椒をふる。むろん木の芽を飾ってもよい。

豆腐の揚出しはどなたもご存じの通りだが、その変種に土佐豆腐がある。糸のように細くかいた鰹節をまぶして揚げるから土佐豆腐である。揚げるのは面倒というなら、奴に切った豆腐に薄く片栗粉をまぶし、さらに揉み海苔をまぶし、煮立った湯の中にそっと入れる。浮き上がってきたのを網杓子ですくって紅葉おろしと生醤油で食べる。これを磯豆腐という。

板焼豆腐は早春のちょいとした珍味だ。まず、適当に辛味を加えた蕗味噌を用意する。蕗の薹を細かく刻んで味噌に混ぜ、唐辛子を好きなだけ入れればよい。これを薄い杉板にべったりと塗りつける。杉板は新しいものなら理想的だが、なに、菓子箱を利用すれば事足りる。塗った蕗味噌の上に、軽くしめた豆腐をのせ、上にまた味噌を塗り、もう一枚の杉板で蓋をする。つまり、杉板と蕗味噌で豆腐のサンドイッチをつくるわけだ。これを板のまま直火で上下から焼き、上の板を静かにはがし、下の杉板はそのままつけて供する。これをもっと安直にやるなら、オーブントースターか天火を利用すればよい。この場合、上板は不要である。蕗味噌が程よく焦げて香ばしくなったところを熱いうちに味わおう。

懐石の専売特許になっているような埋豆腐というものがある。早い話が炊きたての熱い飯に豆腐の味噌汁をかけたようなものだが、懐石風に品よくやるには順番を逆にして、上等の椀に五、六分角に切った豆腐の味噌汁を先に入れ、その上にごはんを盛り、浅草海苔を揉んでたっぷりとかけるのである。これから腰を据えて飲もうというとき、最初に小椀の埋豆腐を一杯、腹におさめておくとよい。あるいは酒にも飽きて何かちょっと食べたいというときにもお勧めできる。

埋豆腐を料理屋風にやるなら、賽の目に切った豆腐に松茸とか牡蠣とか季節のものを加えて、

淡味で煮る。これを椀に入れ、上から熱い飯をのせ、薬味としておろし生姜を添えればよろしい。

夏の酒席で喜ばれるのは滝川豆腐だろう。これは、豆腐を軽く圧して水分をしぼり、すり鉢でよくすっておく。寒天を出汁でとかして淡く塩味をつけたものに豆腐を混ぜ、流し箱に流して冷やしてかためる。これを心太突きで小鉢に押し出し、出汁・醤油・味醂・酒などで好みに調味したつゆをかけ、青い柚子の皮をおろして飾る。つゆは素麺のつゆが冷蔵庫に残っていればそれを利用すると簡単である。〔永坂更科〕製の缶詰も重宝である。

豆腐をゆでて布巾でしぼり、繊切りにした人参や木耳を薄味で下煮したものと、塩ゆでの青豆、いった麻の実などを加え、卵も加えて全体をよく混ぜ、蒸器で蒸すか玉子焼き用の角鍋で焼くかしたものを、一般に擬製豆腐と呼んでいる。

擬製豆腐とは味気ない名前だとつねづね不思議に思っていたが、どうも義省豆腐と書くのが正しいらしい。奈良にある尼門跡寺院・円照寺の義省尼がその昔に考案したものだそうである。本来は尼門跡の精進料理だから、卵など用いず、しめた豆腐と少量の山芋とろろを合わせて、さらによくすり、玉子焼き器に油をひいて焼く。味つけは砂糖三、塩一の割合で甘く仕上げるのが定法というから、豆腐で作った卵焼きといってもよかろう。

豆腐と名乗りながらまったく豆腐とは関係のない珍品がある。嶺岡豆腐という。これは江戸時代から伝わる一種の乳製品で、本くずと当たり胡麻をよく練り合わせ、出汁でのばし、すっかりとけたら塩少々を加え、生クリームと牛乳を少しずつ混ぜ入れて鍋に移し、中火で約三十分間、

木杓子で練りあげ、流し箱に入れて冷やす。できあがったものは純良の生チーズによく似ている。山葵醤油をつけて食べるのだが、ウイスキーの肴としては悪くないものである。

われわれは普段「醍醐味」なることばを勝手に使っているが、これがチーズを意味することをご存じか。釈尊の入滅について記した大般涅槃経という仏典に、

「牛から乳を出し、乳から酪を出し、酪から生酥を出し、生酥から熟酥を出し、熟酥から醍醐味を出す。最上の仏もまたこれに同じ」

と、ある。即ち牛乳から精製に精製をかさねて得た最高の濃厚甘美な液が醍醐味で、その味も滋養豊かなこともこれ以上のものはないということから、転じて仏法の妙を指すようになり、さらに一般化して何にもかえられない楽しさ、面白さを意味するようになったもの。いちど嶺岡豆腐で醍醐味の本来をご賞味なされては如何。

（佐藤隆介）

# 朝飯

「おどろいた。いやもう、おどろいたよ」
「じれってえな。何がどうしたというのだ？」
「ともかく先に、何か食べさしてくれぬか。朝飯も食べずに、駕籠を飛ばして来たので、すこし、気もちが悪くなった」
「じゃあ、ま、それからにしようか……」
いいつつ彦次郎も緊張しているらしい。
眼の色を変えて台所へ立って行き、味噌汁の残りを暖め、生卵（なまたまご）を二つ、小鉢へ割り入れ、大根の醤油漬と共に膳へ乗せ、
「これでいいかえ？」
「いいとも」
梅安は、飯へ生卵をかけて、たちまちに食べ終え、二杯目の飯は、味噌汁と大根の漬物で、ゆっくりと食べた。
「茶をくれぬか」

「ええもう、早く、はなしてくれたらどうなのだ」

いつの間にか、日本人の朝飯の姿は、すっかり変わってしまった。熱いおみおつけがあって、糠漬があって、あとは焼き海苔か納豆、それで白いごはんを少なくとも二杯、というのが昔の標準だったと思うが、今日、日本中の家庭でどれだけ朝飯にしっかりごはんを食べている人がいるだろうか。

トーストとコーヒーあるいは紅茶。こんなものは朝食とさえ呼ぶに値しない。せいぜいおやつ程度のものである。朝はともかくもごはんでなければ、人間ちゃんと働けるわけがない。だれが何といおうと私はそう思い込んでいる。

しかし、もう一年ぐらい前になるだろうか、池波正太郎がいったものだ。

「朝だけは、ぼくもパンにしたよ……」

これには参ったが、私の朝食ごはん主義は変えるわけにはいかない。朝からステーキだってさしつかえないと思っているが、その場合でもちゃんとごはんは食べる。朝食をたっぷりと摂って、夜はむしろ軽く……というのが医学的見地からいっても一番健康的な食生活だということは論をまたぬ。しかし、私はそんな理屈ゆえに朝飯はごはんに味噌汁と主張するのではない。それが一番うまいからである。味噌汁の香りを欠いた食卓は朝の食卓とはいえない。

「手前味噌」ということばがあるぐらいで、味噌の好みは土地により家によりさまざまである。私は越後で育ったから麹のきいた越後味噌をうまいと思う。いまでも越後の高田から「雪の花」という銘柄を取り寄せて使っている。絶対にこれがうまい。だからといって他所の土地の味噌がうまくないとは思わない。信州の安曇野味噌もいいし、仙台の赤味噌もいい。京風の白味噌も本当においしいと思う。むろん、八丁味噌も大好きだ。

十八で東京へ出て来て大学へ入り、初めての夏休みに尾張一宮の友人宅へ一晩厄介になったことがあった。翌朝、食卓について仰天した。朝飯に汁粉がついている……と思ったのである。みんなが平気な顔で食べているから、恐る恐る椀を手にした。生まれて初めての八丁味噌の味をいまでも忘れない。実はわかめと油揚げだった。

味噌は、そもそもは未醤と書いたそうである。日本列島の原住日本人は、早くから海水より塩をとる方法を発見していたが、この保存に苦労をした。海水からとった塩は、岩塩と違ってニガリが多い。空気中の湿気を吸ってすぐに溶け、流れ出す。そこで、だれかが塩と大豆を一緒にすることを考えついた。いわゆる醤である。搾らない醪と思えばよい。この醪を搾ったのがタマリで、それが後に醤油となる。完全な醤になる前の、まだいくらか固い状態のもの、これをそのまま調味料として使ってみると、悪くない。未完成の醤だから未醤。この未醤が味噌になったという話である。まず、未に口偏が加えられて味となり、さらに時代が下がって醤が曾に変わり、最後に曾にも口偏がついて噌になった、ということだ。

しかし、何にでも異説はあるもので、傑作なのは鑑真を引っぱり出してきた説。それによる

と、味噌は天平時代に唐僧鑑真が日本に伝えたもので、鑑真がこれを嘗めてみせ、未曽有と称したところから、未曽有変じて味噌となった……というのである。清水桂一著『たべもの語源辞典』はこの鑑真説をこじつけと一蹴しているが、話としてはこのほうが面白いではありませんか。

味噌のことを別名「香」ともいう。「香の物」の香である。これは御所ことばで、源氏香づくしの中に「ひぐらし」という一種があり、この香りが物に移って匂い深く、味噌もまたその匂いが物に染みて味をよくするというので「香」と呼ぶようになったそうな。そういういわれはついぞ今日まで知らなかったが、味噌に漬けておきさえすれば格段にうまくなるものは昔から知っている。その筆頭は鮭だ。口が曲がるほどの「塩引き」が大好きなのだが、味噌漬にするのは生鮭でなければならない。味噌にちょっと酒粕も混ぜた床をつくって、この中に鮭の切り身を一日か二日漬けておく。焦げつきやすくて焼くのに苦労するが、こんなにうまいものはない。朝飯に鮭の味噌漬が出てきたら、どうしたって飯はお代わり、ひどいときは三杯も食べて、

「そろそろトシを考えたら……」

と、家人にたしなめられることになる。そういう家人もこれには目がなくて、一切れしかないときは睨み合いとなるが、当然、家長の権限で私が食べる。はじめから一切れを二つに割って別別の皿で出せば、人の分までとろうとはいわないのに、女というものはあさはかなものである。

おからの味噌漬。これがまた珍味である。私は子どもの時分から母がつくるのを見ていたから、どこの家庭でもおからの味噌漬をつくっているものと思っていたが、横浜育ちの家人は世の

中にそういうもののあることすら知らなかった。ガーゼにおからを包んで味噌樽の中へ突き込んでおくだけでいい。これは一日や二日では駄目で一週間ぐらいは忘れていたほうが、よく味がしみてうまい。越後だけの常備菜なのだろうか。それとも、うちが貧乏だったから窮余の一策においふくろが思いついたものなのか。

卵の黄味だけを味噌床に漬け込んでおくと、さながら極上の雲丹のような、ちょっと面白い肴になることはだれでも知っているだろう。私は勝手に〝山雲丹〟と称して得意になっているが、正式な名前は知らない。

（佐藤隆介）

# 大根鍋　二種

「ですが、この……その相手を一日だけ生かしておきますと、一日だけ、世の中が迷惑をするということで……」

半右衛門がいいさしたとき、おせき婆が酒を運んであらわれた。

火鉢に小鍋が掛けられる。

昆布を敷いた湯の中へ、厚目に切った大根が、もう煮えかかっていた。

これを小皿にとり、醤油をたらして食べる。

何の手数もかけぬものだが、大根さえよろしければ、こうして食べるのが梅安は大好物であった。

「さ、おあがりなさい」

梅安が小皿にとった大根をすすめると、

「へ……」

ちょっと半右衛門が目をみはって、

「ちょうだい、いたします」

ひと口、大根を食べ、
「おいしいものでございますなあ」
と、いった。
「いや、何もなくて……」

『闇の大川橋』

「梅安さん。酒を買って来たよ」
「それは、すまないねえ。もうじきに終る。そこの炬燵へ入っていてくれぬか」
「いや、酒の仕度をしよう」
「そうかえ。では、やってもらおうかね。ついでに、そうだ。彦さんなら大丈夫だろうから、ひとつね、うす味の出汁をたっぷりと、とってくれぬか」
「何をするんだね？」
「大根を煮ながら食おう。そのつもりでね」
台所へ入って見た彦次郎が、
「こいつは豪勢な。昆布から味醂まである」
台所で、器用にはたらき出した彦次郎へ、梅安が居間から、
「今日は、何処へ行って来たね？」

「女房・子の墓参りに、ね……」

（中略）

とっぷりと暮れてから、梅安と彦次郎は、居間の長火鉢へ土鍋をかけ、これに出汁を張った。笊に、大根を千六本に刻んだのを山盛りにし、別の笊には浅蜊の剝き身が入っている。

鍋の出汁が煮えてくると、梅安は大根の千六本を手づかみで入れ、浅蜊も入れた。刻んだ大根は、すぐさま煮えあがる。それを浅蜊とともに引きあげて小皿へとり、七色唐辛子を振って、二人とも、汁といっしょにふうふういいながら口へはこんだ。

「うめえね、梅安さん」

「冬が来ると、こいつ、いいものだよ」

酒は、茶わんでのむ。

（中略）

「ああ、ずいぶんとのんだ」

「飯にするかえ？」

「ああ、そうしよう」

「今夜は、泊っておゆき」

「そうさせてもらいてえね」

それから二人は、炊きたての飯へ、大根と浅蜊の汁をたっぷりとかけ、さらさらと掻きこむようにして食べた。

香の物も大根である。
「彦さん……」
「え……？」
箸をとめて藤枝梅安が、
「とうとう、白いものが落ちて来たようだね」
と、いった。

『梅安晦日蕎麦』

大根はアブラナ科の一年生または越年生の草本で、原産地は地中海地方とされ、わが国へは古く中国大陸を経て伝わった……と辞典にある。その白あるいは淡紫の十字花はまさに可憐。野菜類の花は一般に見向かれもしないが、はっとするほど美しいものが多い。

『日本書紀』の仁徳紀に「於朋泥（おほね）」とあるのが日本最初の文献だというから、すでに千六百年余の歴史があるわけで、たとえばイギリスの大根栽培がやっと十六世紀からというのに比べれば、日本は大根の老舗である。実際、これほど日本的な感じのする野菜が他にあるだろうか。大根を抜きにしては、日本料理はあり得ない。日本料理の精華は刺身である。刺身はツマがなければ刺身にならない。白髪（しらが）大根あっての刺身であり、日本料理なのだ。そのくせ、大根はちっともありがたがられない。季節性が薄く、ほとんど一年中身近にあるからである。その点で

大根は母親や女房に似ている。

春大根、夏大根、秋大根、冬大根とあるが、一番うまい時季はやはり秋から冬にかけてだろう。秋大根は十月から年明け一月頃まで出回るもので、有名な練馬大根や京都産の聖護院がその代表格。他に宮重、方領、守口などがある。冬になると東京では三浦大根が出てくる。桜島大根も冬のものだ。

寒さが厳しくなりはじめると、大根は長いのも、丸いのも、等しく艶やかさを増して、みずみずしく、いかにも重たげになる。肌はあくまで白く輝き、不思議な色気さえ感じさせる。若い娘ならではの色っぽさを「大根足」といったのは、本来、ほめことばだったのだ。多くの娘たちはいやがるが、大根足といわれるうちが花で、やがて「沢庵足」になったらだれもふり向いてもくれない。

大根は葉っぱがうまい。葉っぱばかりの大根があってもいいと思うくらいである。うちでは葉も茎もともに細かく刻み、胡麻油でさっと炒め、ほんの少しの砂糖と酒、醤油で濃いめに味つけをしていりつけ、仕上げに七味唐辛子をふる。子どもたちはこれでごはんをおかわりし、私はこれで酒を飲む。

大根の葉を切り落としてしまうのは、あくまで売り手の都合である。葉茎がついていると、その呼吸作用によって、トウ立ちやス入りなどの変質がそれだけ早い。切除すると炭酸ガスの排出量つまり呼吸量は、葉つきの場合の四分の三まで減る。だから葉を切り落とすという理屈はわかるが釈然としない。私は白い大根も食べたいが、あの青い葉の独特の歯ざわりと苦味を心ゆく

まで味わいたいのである。大根の葉を、大根とは別物として、独立した野菜として売ったらどうだろうか。

「貝割れ菜」の名で、近頃、大根の嫩葉が盛んに出回っている。博多の料理屋で使いはじめたのが当たって、あっという間に全国に広まったと聞くが、これも一種のファッションである。だれかがシャリシャリした大根の葉を新仏蘭西料理に仕立てれば、大根の葉っぱは大根以上のスターになるかもしれない。

最も簡単で、最も美味なる大根賞味法は、結局、梅安と彦次郎が、あるいは梅安と音羽の半右衛門が食べているような「大根鍋」である。大根さえよければ確かにこれほどうまいものはない。浅蜊の剝き身からは実にいい出汁が出るが、本当に大根の真味を知ろうと思えば、浅蜊さえも邪魔である。ただ、いい昆布があればよい。

昆布は北海道でとれる。しかし、昆布の本場は京阪地方のように思われている。これは昔から同地で昆布の加工がなされてきたからだ。生産者よりも流通・加工業者が主導権を握るのはいまに始まったことではない。昆布にはいろいろな種類があり、産地によって味の差が大きい。出汁昆布としては「北海道産、川汲、尾札部、香深というところが良品」と、辻嘉一老はいい、システム料理学を説く丸元淑生は「日高、利尻、羅臼ほか数種あるが、最も高価ながら羅臼に限る」という。昆布なんてどれも同じようなものだと思っている主婦族には何をいってもはじまらぬが、出汁昆布だけでも二十段階もの格差があることを男は知らなければならぬ。

最上の羅臼昆布を買うことが、結局は最もトクである理由を丸元淑生は次のように説明する。

（『システム料理学』・文春文庫）

「羅臼は、値段が高いだけあってよいだしがとれる。それにかつお節同様一キロ単位で買っておけば、毎日使っても何ヵ月ともつものだから、月の出費にしてせいぜい千円程度の違いにしかならない。それに、だしをとったあとで塩昆布にしてみると差が一層はっきりする。肉の厚い美味しい塩昆布が出来るのだ。市販の高価な塩昆布を買うことを思うと、贅沢どころかむしろ、大変得になる」

たまに人から土産にもらう塩昆布は、一切れあれば酒を一升も飲まなければならないほど塩辛い。焼塩を加えてあるからである。出汁をとったあとの廃物利用の塩昆布なら、塩気を甘くして、いくらでも食べられる。たっぷりの酢と醤油、それに水を加えて煮るのだから、塩昆布というよりは酢醤油昆布というほうが正確だろう。これは是非一度お試しいただきたい。病みつきになること必定である。

大根を選び、昆布を吟味した後は、醤油である。だれでも毎日うちで使っている醤油が唯一の醤油であると思いこんでいる。旅をしておどろくのは土地によってこんなにも醤油の味が違うものかということだ。私の知りあいの娘は山口県の萩から東京へ嫁いで来たが、東京の醤油は塩辛いだけでお醤油とはいえないといい、姑の睨む前で頑固に実家から取り寄せた醤油を使っている。しかし、私が一度萩へ旅したとき、せっかくご馳走にあずかった河豚は、橙をしぼって合わせる醤油が妙に甘ったるくて、ああ、ここに関東の醤油があれば……と内心で思ったものだ。

京都・祇園の一角に〔さか本〕という小体な板前割烹がある。主人は阪本馨介といい、有名な

「由良之助」で永い修業を積んだ男である。嫁さんもついでに主家から奪ってきた。この夫婦が力を合わせてはたらいている姿が好きで、京都へ行けば必ずさか本へ寄る。あるとき、帰りに土産を「一本」もらった。新幹線の中で飲めという酒だとばかり思って、車中でいそいそと開けると、これが醤油だった。

以来、紀州・湯浅に産する〔角長〕醤油に惚れこんでいる。角長こと加納長兵衛のチラシによると、紀州湯浅こそわが国の醤油の発祥地だそうな。即ち、

「後堀河天皇の安貞二年（一二二八）、紀伊国由良、興国寺の開山・覚心（法灯国師）が宋より径山寺味噌の製法を日本に伝え、諸国行脚の途中、湯浅の水宜しき事を知り、試醸して好評を得た。その後、味噌の槽底に沈澱した液が食物を煮るに適していることを発見し、種々工夫の末に文暦元年（一二三四）醤油を発明したと伝えられる」うんぬん。

江戸時代には紀州家の手厚い保護を得て、湯浅には盛時百数十軒の醤油醸造家があったそうである。関東人は野田辺りが醤油づくりのメッカだと思っているが、あれも紀州の漁師が江戸時代初期、下総の銚子港へ伝えたのが始まりで、現存する大醤油醸造家も祖先はいずれも紀州の出身であるという。

角長の醤油は天保十三年創業以来の手づくりである。戦後の大メーカーの醤油は大豆粕を主原料とするそうだが、角長では岡山県産の大豆と、やはり国産の小麦のみを使い、麹づくりも攞入れ（麹の管理）も昔のままなら、火入れも薪でたくという頑固さで、むろん人工甘味や着色、防腐剤など一切用いない。だから当然、放っておけば腐る。冷蔵庫に入れておかなければならぬ厄

介な醤油である。スーパーで買う醤油に比べればいささか値も張る。しかし、角長の醤油で一度でも刺身を食べたら、他のは使う気にならない。それで私は、何人かの仲間と共同購入しては分けあっている。

土鍋に羅臼昆布をしき、厚目に切った大根が煮えたら、小皿に取って角長の醤油をたらして食べよう。そうしなくては梅安さんが音羽の半右衛門をもてなした大根鍋の本当のおいしさはわからないと思うのである。

（佐藤隆介）

# 根深汁（ねぶかじる）

「こいつは梅安さん。また、雪になるぜ」
「今夜の彦さんの勘ばたらきは、冴えているね」
「冗談を……井筒へ行って、早く熱い酒（の）を……」
「いや、今夜は、お前さんのところへ泊ろう」
「え……どうして？」
「仕掛けたすぐ後で、おもんの顔は見たくないのだ」
「なある……」
「さ、急ごう。腹が空（す）いて腹が空いて、どうにもたまらない」
「だって梅安さん。おれのところには、酒はあるが、食い物は何もねえぜ」
「葱（ねぎ）はあるかね？」
「そりゃあ、ある」
「味噌は？」
「味噌なんぞ、切れるわけがねえ」

「それでいいじゃないか。熱い熱い根深汁を、ふうふういいながら吸いこむのさ。うまいぞ」
「そして、飯を五杯もおかわりしなさるのかえ？」
「そうとも。こんなに気もちのよい仕掛けは久しぶりだよ、彦さん」
白く冷めたいものが、はらはらと落ちて来はじめた。
梅安と彦次郎の姿は、闇の中へ溶けこみ、寺島村から消えてしまっている。

『闇の大川橋』

昔から風邪の妙薬は「葱雑炊に玉子酒」ということになっているが、ちかごろの若者たちは葱雑炊も玉子酒も知るまい。葱にどんな栄養や薬用効果があるのか、それは私も知らないが、熱々の葱雑炊をふうふう吹きながら食べてたっぷりと汗をかき、すっかり肌着を換えてよく眠れば、風邪っ気などは簡単に吹っとんでしまう。
葱がしみじみうまいと思うのは、やはり寒い季節である。やわらかくて、甘みがあって、香りがなんともいえない。何はなくとも朝は根深汁。これなしでは日本人の朝飯にならぬ。すきやきだって、葱がなくてはどうしようもない。私は鍋物きちがいといわれるくらいで、夏冬問わず鍋を抱えて暮らしているが、いかなる鍋物にも欠かせないのは葱である。葱がうまくなるというだけで、夏よりも冬がいいと思ってしまう。
実際、夏場の葱のかたいこと、味気ないことといったら、まるでプラスチックを噛んでいるよ

うだ。分葱や鴨頭葱があればいいが、ふつうの葱に比べてぐんと高いらしく、家人が滅多に仕入れてこない。もしも一年中あの細くてやわらかい鴨頭葱が安く手に入るのなら、博多へ引っ越してもいいと思うこともある。しかし、蕎麦のことを考えると、東京を離れるわけにはいかない。

冷蔵庫から、かたいばかりで箸にも棒にもかからぬ夏葱を取り出し、何とかこれを多少なりともうまく味わう方法はないものかと思案した。いつぞや、池波正太郎が外神田の〔花ぶさ〕で板前にこしらえさせていた「葱入りの煎り玉子」を思い出し、これを真似ることにした。そっくり同じではつまらないから、ない知恵をしぼって、まず、葱を炒める油はサラダオイルだけでなく、胡麻油をいい加減に加えてみる。

油をあまり熱くせず、みじん切りにした葱を入れて、じっくりと炒め、白い葱がほんのり色づくようにする。部屋中にいい匂いが立ちこめた。この炒め葱を具にしてオムレツを作った。これが悪くない出来栄えである。胡麻油のおかげで、ちょっと中華風のオムレツになった。

あとは、葱サラダを作ることにする。サラダといったって材料は葱だけ。白葱を二寸ぐらいの長さに切りそろえた後、全部を繊切りにして冷水に放つ。要するに白髪葱である。これを引き上げて、よく水気を切り、小鉢に恰好よく盛りつけて、醤油と胡麻油少々と唐辛子をふりかければ出来上がりである。サラダというのもおこがましいようなものだが、そう捨てたものでもない。葱と海苔という組み合わせもある。これは白髪葱と、同じように繊に切った焼き海苔を一緒にして、やはり醤油をたらして食べる。酒の肴として急場しのぎぐらいにはなる。

三十代のうちはウイスキー一辺倒だったのに、いつのころからか飲むといえば酒（ただ「酒」

といえば清酒のことである。日本酒ということばは使う気がしない）ということになってしまい、私が思いつく肴はもっぱら冷酒向きである。しかし、ワインも飲まぬことはない。ワイン向きの「葱のオードブル」というのがある。長葱を何本か束ねて塩ゆでし、水気を切り、溶かしバターをかけるだけだから、あっという間にできる。簡単なわりにはうまい。白ワインの安物に合う。これはビールの肴としてもお勧めできる。

葱を主役にしてビール用の一品を考えるなら、もっといいものがある。葱をベーコンで巻いて油で揚げるのである。いつだったか彦根へ行ったとき、かつての遊郭跡にある小さな串揚げ屋（店の名は確か「蓼」といった）で覚えてきたものだ。葱のベーコン巻き揚げを試すなら、葱に隠し庖丁を入れておくことをお忘れなく。胴切りのまま揚げたのにかぶりつくと、まず、十人のうち九人は火傷をすることになるからである。

（佐藤隆介）

# おかか雑炊

苦笑をうかべつつ、彦次郎は鰹節を削っている。帰って来たばかりなので、実も入らぬ雑炊をこしらえ、朝飯にするつもりであった。

上方から帰った梅安と彦次郎のふところには、十両ほどの金が残されてい、

「まあ、この金で、おとなしく年を越そうではないか、彦さん」

と、梅安がいえば、

「そうだね。この躰から血の匂いが消えるまで、当分は表芸で稼ごうよ」

彦次郎も、そうこたえている。

火の気もない家の中で、彦次郎は熱い雑炊をうまそうに食べはじめた。残っていた醤油をうす味につかい、むしろ鰹節の味や香りのほうが濃厚に舌へあたる。この雑炊は彦次郎の大好物なのだ。

『梅安晦日蕎麦』

世の中で一番うまいものは何か、と尋かれたら、私は迷うことなく「ごはん」と答えるだろう。そういう人間だから、粥も大好き、おじやも大好きである。鍋物キチガイと家人が呆れ返るほどで、夏冬問わず鍋を抱えて暮らしているが、それも最後に雑炊を食べたいからかもしれない。彦次郎好みの「醤油をうす味につかい、むしろ鰹節の味や香りのほうが濃厚に舌へあたる……」という雑炊もまた実においしそうで、初めて読んだとき、すぐさま実行したものだ。しかし、実は何もなくてもいいが、火からおろしぎわに刻んだ三つ葉ぐらいは入れたい。

穀類を粉に挽いて熱湯でかいたものを、古人は「糝」といった。これはもっぱら補食あるいは薬食として用いられたという。「そばがき」は古典的な糝のかたちをいまもそのまま残している例である。糝に水をたっぷり加えると、ほぼ今日の雑炊になる。はじめは「増水」と書いた。粥と雑炊の区別は、塩味のあるなしでつけ、塩味をつけないものが粥、塩味をつければ雑炊であった。増水が雑炊に変わったのは、野菜や魚介類などを入れて煮るようになってからの当て字である。雑炊を「おじや」というのは、「じゃじゃと煮えることからできた女房ことば」と『たべもの語源辞典』にあるが、江戸では男女ともに使ったという。

チリ鍋や寄せ鍋で延々と酒を飲んだ後の雑炊は、あまり飯を煮込まず、むしろ汁たっぷりの中に少量の飯をほぐし入れて温めた程度の、どちらかといえば「汁かけ飯」に近い、さらりとしたのがいい。だが、ついうっかり煮込んでしまって、ほとんど汁気がなくなり、鍋の底に焦げつきかけても、それはそれでまたうまいと思うのだからどうしようもない。

鍋の後の雑炊では、味の心配はないが、彦次郎好みでやるなら、出汁が問題になる。これは鰹

節が悪かったら話にならぬ。鰹節は、鰹の群游するルートに従って、昔から薩摩節、土佐節、伊豆節がそれぞれお国自慢をしてきたが、現代では産地の差別はほとんど無視してよく、ただ上等の本物とそうでないものとの区別が問題になるだけである。

鰹節をだれが発明したのかはよくわからないが、近世の記録では、延宝二年（一六七四）に紀州の漁師・甚太郎なるものが、土佐の近海に出漁した獲物で、同国播磨屋佐之助の援助により宇佐浦に鰹節の製造を開始した……と伝えられている。

鰹節は、鰹を三枚におろし、さらに背部と腹部に分けて四節とし、蒸し煮してからあぶって乾かす。これに特有のカビをつけて発酵させ、脂肪分を減らして香味を増し、光沢をつけつつ日干しにして完成する。背側でつくったものを雄節、腹側でつくったものを雌節と呼び、双方をまとめて本節という。これに対して、小ぶりの真鰹や惣太鰹を三枚におろした片身をそのまま製したものは亀節と呼ばれる。

近頃、ちゃんと鰹節をその都度削って用いる家庭はむしろ稀で、花かつおと呼ばれる削り節が当たりまえになっているが、花かつおには鯖節やうるめぶしの混じっているものが多いそうな。しかし、こういう花かつおは、本節に比べれば香味こそ劣るとはいえ、濃厚な出汁が出るので、蕎麦のつゆなどにはかえって向くということになっている。

出汁は料理の基本であり、清汁をひとくち吸った瞬間に、その店の、その家庭の風格がわかる。だから、毎日同じ材料で同じように出汁を取っていても、これならばと自信を持てるようなものはなかなかできない。なればこそ、出汁を取るときは一瞬も鍋のそばを離れてはならず、命

がけでとれ……と、料理の名人が教えている。

よい出汁を取るには、まず、材料を吟味せねばならぬ。鰹節は一年を経過したものがよく、かといって二年以上のものは不可。二本の鰹節を打ち合わせ、かちんと澄んだ音のするものは上等で、濁った音がしたら半乾きの不良品だそうである。右の心得は、辻嘉一老の『料理のお手本』（中公文庫）による。

どんな料理の本を読んでも「鰹節は使うたびに使うだけ削れ」と書いてある。むろん、それが一番いいに決まっている。しかし、毎日毎晩、手で鰹節を削るのが面倒臭いという主婦は少なくない。だからといって安直に削り節に飛びついてはならず、そういう人は是非とも電動式の鰹節削りを購入せよと説く人がいる。東大の仏文科を出ながら、もっぱら食べものの研究に余念がない丸元淑生で、この人の『システム料理学』という一著（文春文庫）は一読に値する。私はトイレットに一冊備えつけて、一日一読を日課としている。

（佐藤隆介）

# 鯛

梅安は、積もった雪の中を、あちこちと治療に出歩き、夕暮れになってから帰って来た。

雪は、昼すぎに熄んでいる。

「ああ、いいよ。あとは私がやる。そうか、米を磨いでおいてくれたか、それでよい。それだけでよい。もう帰ってよいぞ、婆さん。風邪をひかぬようにしろ」

と、おせきを帰してから、梅安は、堀本桃庵がとどけてくれた鯛をさばきにかかった。

まず、刺身にし、残る片身は塩焼にしておいた。

鯛の刺身で、たっぷりと酒をのんだ梅安は、濃目にいれた煎茶へぱらりと塩をふって吸物がわりにし、残った刺身で飯を四杯も食べた。

もっとも、この日の梅安は朝飯も昼飯も抜いている。何か、深く考えごとをするときの梅安は、ほとんど、物を食べないのである。

『闇の大川橋』

「それにしても、めずらしいこった」
「何がだね、彦さん……」
「同じ家の女房を二人も、同じ仕掛人が……」
「まったくなあ」
と、梅安が盃を置いて、
「今度の女房は、どうやら、私の妹らしい」
「なんだって……」
さすがの彦次郎も、これにはおどろいた。
「そいつは梅安さん、ほんとうか？」
「私の母親に生うつしというやつだ。母子でなくては、ああは似ないよ」
「それじゃあ、お前……知っていて、殺ったのかね？」
「そうさ」
酒と小鯛の片身に木の芽をあしらったものを、女中が運んで来て、二人のはなしはとぎれた。

『おんなごろし』

鯛は「海魚の王」である。めでたいに通じるところから、古来、祝膳には欠かせないものとなっている。江戸中期に横井時般という人がいて、本来は尾張侯に仕える重臣であるが、それよ

りも俳人・横井也有として知られている。別号に野有、知雨亭、半掃庵。まことに多才多能な風流人で、『鶉衣』に代表される軽妙洒脱の俳文は歴史に残る名作とされている。この人の一著に『百魚譜』があり、そこにこうある。

「人は武士、柱は檜の木、魚は鯛とよみおける、世の人の口における己がさまざまなる物好きはあれども、この魚をもて調味の最上とせむに咎あるべからず、糸かけて台にすえたる男振さえ外に似るべくもなし」

これほどまでに称えられる鯛だから、何とかして「あやかりタイ」というしろものが続出するのは当然のこと。タイと名のつくものを数えあげたらキリがない。しかし「あやかりタイ」だから全部だめということはなく、アマダイ、イボダイ、キンメダイ、アコウダイ、コブダイなどはタイ科ですらないが、それぞれ食べかたによっては美味なものである。京都でグジと呼ぶ甘鯛は、秋も深まる頃から冬の間が旬だが、この季節の京料理の主役といってもよいほどで、ゆうあん焼きがいい。むろん塩焼きよし、酒蒸しにしてよし、昆布じめにして糸づくりにするとこれがまたうまくて、どうしようもなく酒が進む。

うまさにおいて間然するところないグジだが、何としてもこの魚、器量が悪い。鯛と名乗るにはとぼけた顔つきで、はっきりいえば間抜け面である。スタイルも間のびしているし、ふにゃふにゃとだらけた感じがする。

そこへ行くと真鯛はあくまでも凛々しく男らしい。横井也有ならずとも、これこそは海魚の王とだれしも無条件で認めざるを得ないだろう。味も風格も（当然、値段も）断然抜きんでた存在

である。日本海側では新潟以南、太平洋側では千葉以南にタイの漁場があるが、細長い日本列島のことゆえ、旬は場所によってかなり異なる。数々のタイの名産地の中で最も名高いのは、いわずと知れた瀬戸内海で、とりわけ春の三月から五月はじめにかけて外海から瀬戸内の浅い海へ産卵にやってくる真鯛は、ちょうど季節が桜の頃であることと、美しい桜色の婚姻色をしていることから、とくに「桜鯛」と呼ばれて別格に扱われる。

この桜鯛も、産卵後は「麦わら鯛」と名前を変え、いっぺんに格が下がり、味も落ちる。しかし裏日本では、水温の関係で漁期が遅れるため、麦わら鯛を美味として推賞することをご承知願いたい。

桜鯛には青春の美味があり、秋冬期まで内海に留まった残留鯛にはまた別の成熟の美味があるといい、産卵直後の疲労期を除けば、「タイは周年」といわれるように、ほとんど一年中うまい。真鯛を別名「大鯛」ともいうのはときとして体長一メートルにも及ぶからだが、大きいのは豪勢ではあっても味のほうはいただけず、俗に「目の下一尺」という二キロぐらいのものが最上の味とされる。

つい先頃、都心のデパートの鮮魚売場でながめ、指をくわえて帰って来た真鯛は百グラムがちょうど千円也。目の下一尺を尾頭(おかしら)つきで買おうとすれば約二万円ということになる。つまらぬ酒場で、つまらぬ女給(ホステス)にたかられながら飲む正体不明の酒が一杯数千円もするのに比べれば、真鯛一尾二万円はちっとも高くはない、と思う。思うけれどもなかなか手が出ないのはただ私に甲斐性がないからである。

鯛ぐらいありがたい魚は他になくて、頭からシッポの先まで、捨てるところが一つもない。頭はかぶと焼き、かぶと煮、潮汁。もちろんチリ鍋にも使える。頬の肉にかぶりつくときの幸福感は魚好きなら説明無用だろう。目玉（目のまわりの肉）となると、もう喧嘩腰で早い者勝ちということになる。

ホイ仕舞た下戸にとられた湯鯛の眼

と、江戸川柳にあるのは、鯛チリで気分よく盃を重ねているうちに、一番うまい目玉を下戸にさらわれた口惜しさに他ならぬ。

刺身は、皮を引かずにさっと熱湯をかける「鹿の子づくり」が洒落ている。皮を引いて平づくりにしたときも、皮を捨てるなどとんでもないことで、これは極上の箸洗にもなるし、和えものにも得がたい材料である。肝や子は炊き合わせがよく、中骨その他はまとめてアラ煮とし、文字通り骨までしゃぶりつくさねばならぬ。身を取った残りの中骨は白焼きにするという手もある。白焼きにしてから、さらにくっついている細かい身を丹念にこそげ落とし、これをそのままおろし和えにしたり酢の物にしたり、また、味噌と煮込んで鯛味噌にせよ……と、懐石名人・辻嘉一老が教えている。

倉敷名産の浜焼桜鯛は活鯛しか用いないというだけに味は素晴らしいが、これも貧乏書生には高嶺の花。冷凍物を使った浜蒸しというまぎらわしい名前のエピゴーネンもあって、これはぐんと安いから腹も立たないが、そのぐらいなら普段は嫌いで決して行かない結婚式に出て、引出物の折詰に窮屈そうに入っている塩焼鯛で鯛豆腐……と思ったりしてしまう。よく考えてみれば、

仰々しい結婚式に出て取られる祝金をそのままじかに魚屋へ払えばいいわけで、われながらケチな根性に呆れ果てる。

大鯛が無理でも小鯛というものがある。若狭名物の小鯛のささ漬けは、京都へ行ったときに忘れずに買うべきものの一つだろう。四条富小路の〔たち吉〕の横を入ったすぐ左手の小さな店が私のお気に入りだ。店の名もずばり〔わかさや〕という。新幹線に乗りこむ前に酒も一本買い、車中、小鯛を肴に飲んでいれば京都・東京三時間はアッという間である。翌日は、これで鮨を握る。さらにその次の日は焙りながら飯のおかずにする。さらにその次の日には……もう、あるはずがない。

（佐藤隆介）

# 晦日蕎麦

藤枝梅安は、このところ三年ほど、年越し蕎麦を芝・赤羽根橋の〔福山〕で食べることにしている。

「今年の大晦日は、いっしょに蕎麦を食べよう」

と、約束をしていた彦次郎が、大晦日の昼すぎに、梅安の家へやって来た。

それから間もなく……。

常在寺の老僕と僧が一人、何やら、いろいろな道具を小さな手押し車に積み、梅安宅へあらわれたのである。

「和尚さまのおいいつけで、まことに失礼ながら、こころばかりの……」

と、僧がいい、道具をひろげた。

大きな俎板に、ふとい麺棒、蕎麦粉が山ほど。柚子がたくさん。

梅安と彦次郎が、呆気にとられているうち、二人が台所へ入り、たちまちに仕度をととのえ、蕎麦粉をこね、麺棒でのばし、僧のほうが大きな庖丁をつかい、見とれるほどの手つきで小口から整然と切ってゆく。柚子を入れた柚子切蕎麦も打ち、

「あとは、よろしゅう」
「正月のおいでをお待ちしております」
あいさつをして、たちまちに引きあげて行った。
「おどろいたね、どうも……」
「これじゃあ、わざわざ赤羽根橋の福山へ行くこともねえ」
「とにかく、ありがたいことだ」
「さて、これからは、こっちのものさ、ねえ梅安さん」
「そうとも」
二人して仕度にかかり、とっぷりと日が暮れてから、僧と老僕が打ってくれた蕎麦を、好みにゆであげ、葱と、おろしたての山葵で、
「こいつはうめえ」
「田舎の蕎麦の味だね。あの寺の和尚は、きっと信濃の生れだとおもうよ、彦さん」
「へへえ……」
「はなしぶりに、国なまりがあった」

『梅安晦日蕎麦』

昼すぎになり、藤枝梅安と彦次郎は、ぶらりと〔井筒〕を出て、本所へ向った。

両国橋をわたった二人は、竪川に沿った道を、一ツ目橋、二ツ目橋とすぎ、三ツ目橋へかかった。そこが、本所・花町で、蠟燭問屋・伊豆屋長兵衛の堂々たる店構えは、ひと目で知れる。

二人は、三ツ目橋を南へわたり、竪川をへだてて伊豆屋の正面をのぞむことができる徳右衛門町二丁目の〔信濃屋〕という蕎麦屋の二階座敷へあがった。

信濃屋の名物は〔寝ざめ蕎麦〕というもので、黒い太打ちの蕎麦を、大根おろしの薬味だけで食べさせる。葱もつかわぬのである。

信濃屋の二階座敷の窓を開けると、

「ほうら、ひと目で伊豆屋が見える」

「なるほど」

「今日は、まあ、伊豆屋の店構えと、この蕎麦屋を知っておいてもらえばいい」

**『梅安蟻地獄』**

蕎麦といえば信州、である。日本国中ほとんど何処にでもとれるソバだが、古来、信州蕎麦がなんとなく第一等のように見なされている。中山道の本山宿（現塩尻市本山）から蕎麦切り、つまり今日でいう蕎麦が始まったといわれる。江戸時代のはじめに、甲州天目山の棲雲寺というところで、うどんから学んで創始した蕎麦切りを参詣する人びとに食べさせた、これが始まりだという説もある。どちらが本当かはよくわからない。

蕎麦切りとうどんでは、うどんのほうが歴史が古い。京阪地方で発達したうどんの手法が、街道筋ということもあって信州本山宿あたりに伝わった。それが関東一帯にひろがったと考えて間違いではないようだ。中山道本山宿本陣に残る古文書では、寛文十年（一六七〇）六月に丹羽式部少輔にそばきりを出したという記録が最も古いものだそうである。

つくるのは信州、食べるのは江戸っ子。こういう蕎麦の図式は、すでに江戸時代からあったらしい。ご存じのように、ソバは寒冷な山地を好むタデ科の植物である。関東平野も武州鉢形（現埼玉県寄居町）あたりまで行くと都心に比べて二、三度あるいはもっと寒い。そこから山を越えて行けばもう信州になる。甲武信岳の麓、千曲川源流沿いの寒村、信州川上村は寒いので有名なところだ。ここに産する川上蕎麦は、江戸時代から「霧下そば」の名で珍重され、はるばる江戸からやって来る代官への最上の馳走であったという。そういう役人が江戸へ帰って来て、信州の蕎麦はうまかったという。信州から出稼ぎに江戸へ出てきた人びとが、故郷を懐かしんで信州の蕎麦はうまいという。それやこれやで、江戸では「蕎麦は信州」ということになったものだろう。

小林一茶の存在も信州蕎麦の名をひろめるのにあずかって力があったに違いない。宝暦十三年（一七六三）、信濃国柏原に生まれた一茶は、十四歳で江戸へ出、二六庵竹弥について俳諧を学び、俗語や方言を自由に採り入れた個性的な句を数多く残した。しかし、奇矯不遜の人であったらしく、晩年は柏原へ帰って逆境のうちに死んでいる。

蕎麦の花江戸のやつらが何知つて

という一句には、一茶の屈折した心のうちが出ているような気がする。

故郷や酒はあしくも蕎麦の花

そばどきや月のしなのの善光寺

いずれも江戸にあって世にいれられなかった一茶が、故郷に思いを馳せての句ではなかろうか。信州蕎麦のキャッチフレーズといってもよいような、人口に膾炙した一句がある。

信濃では月とほとけとおらがそば

これはあまりにも出来過ぎで、一茶自身の作ではなく後年の偽作だろうという人さえあるくらいだ。

信州信濃の新そばよりも

わたしゃあなたのそばがよい

というのは信州中野小唄の一節で、随分昔にスキー宿で教わってから私に歌える唯一の民謡になっている。越後人だから佐渡おけさが歌えなくてはいけないのだが、あれは実にむずかしい。ここでいう「新そば」は夏ソバのことである。俗に「ソバは七十五日」といって、あまり手もかからずに三月足らずで容易に収穫できる。五月中旬から下旬に種まきをするのが夏ソバで、七月初め頃には花が咲き、七月末から八月初旬には刈り取って、お盆（田舎は旧盆で八月である）には新そばを味わうことができる。

信州では昔から高原地帯で麻をたくさん作ってきた。麻を刈った後にソバをまく。従ってほとんどが秋ソバで、夏ソバはきわめて珍しく、それだけに夏新などと呼んで珍重されたのである。

ところが戸隠（とがくし）ではなぜか昔から夏ソバが多い。そして、ソバのあとに大根をまく。これは戸隠大根という地大根で、大きくはならないが身がしまっていい、冬の漬物にいい。この大根は辛い。おろして汁をしぼり、その汁をそばつゆに入れるとピリッとして蕎麦の風味を引き立てる。藤枝梅安と彦次郎が〔信濃屋〕の二階で食べる蕎麦は、信濃の伝統的な蕎麦なのだ。

「黒い太打ちの蕎麦」というのも信州蕎麦の特徴で、昔の農家では「ひきおとし」あるいは「ひきぐるみ」といって皮も全部一緒に石臼で挽き、黒っぽいそば粉のまま食べていた。いまでも信州では、少し黒っぽくて無骨な感じの手打ち蕎麦が好まれる。こういう蕎麦だから生醤油に大根おろしのしぼり汁という食べかたが合う。それを黙々と食べる。

パッとのれんを分けて店へ入るなり、もり一丁！　と叫んで腰をおろし、坐ったか坐らないうちにパッパと食べ終わって、勘定！　こういう忙しい江戸っ子の気質には、ツルツルッと一気に手繰れる、きっちりと切り揃えた蕎麦でなくては合わない。だから、東京の名代の蕎麦屋はみんな、そば粉は信州から取り寄せながらも、仕上げはあくまで江戸風にやっている。

どちらがいいとか、どちらが上だとかいう論議は無用である。その土地柄に合った食べかたがそれぞれにうまい。打ったばかりの蕎麦が一番うまいのは当然だが、干し蕎麦だって捨てたものではない。友人がときどき送ってくれる山形の「さがえ蕎麦」は、名の通り、寒河江市の卯月正美製麺所謹製であるが、これがたいていの町の蕎麦屋で高い金を払って食べる蕎麦よりも、よっぽどうまい。

たいていはもりで食べるが、天ぷら蕎麦にすることもある。貝柱のかき揚げでものせればうま

いことおびただしく、外で蕎麦を食う気がしなくなる。ゆでた蕎麦を海苔で巻いた蕎麦巻きは、京都の河道屋晦庵で覚えてきて以来、わが家の何もないときの酒の肴になっている。揚げ蕎麦というのも私の好物だが、これはもっぱら渋谷の〔須佐〕で飲んだあとに食べる。冬場は河豚を本業とする気のおけないスタンド割烹で、須佐六郎は高名な〔胡蝶〕で修業をしたという男だけに、単なる魚屋ではなく、揚げ蕎麦のような手のこんだものも出す。

作りかたを教わったので書いておこう。まず、旬の白身魚を上身にし、観音開きにして軽く塩をしておく。蕎麦は固めにゆで、水分をよくふき取り、塩をしておいた白身で巻く。これをサラダ油七・胡麻油三の割合で混ぜた油で揚げる。海苔、切り胡麻、浅葱（あさつき）、紅葉おろしを薬味に、そばつゆをかけて食べる。「旬の白身魚を上身にし……」などといわれても、家にそんなものが残っているはずがない。あれば全部刺身で食べてしまっている。だから、こればかりは〔須佐〕でのお楽しみというわけである。

（佐藤隆介）

# 茶わん酒

二人の衣類が、あたりへ撒き散っていた。いぎたなくねむりこけている二人の夜具の裾にしゃがみこみ、梅安は、しばらく凝っとうごかぬ。

やがて、這うようにして枕もとへ行き、水差しと湯のみが乗っている盆を引き寄せた。湯のみをどけて、水差しの水を盆へそそぐ。

ふところから半紙一枚を出して、盆の中の水へ漬けた。

そして、たもとから革づくりの大きな指輪を出し、右手の親指へはめこむ。

左手でたもとをさぐり、殺し針を出して、これを唇にくわえる。

水が流れるように、スムーズな手のうごきであった。

つぎに、水にぬれた半紙をとって、畳の上へひろげた。

おおいをかけた行灯の灯影に、おみのの顔が浮きあがって見える。

髪が、ぐずぐずにみだれてい、だらしなくひろげた唇の間から歯の鉄漿がのぞいてみえる。

むき出しになった左肩に、男の歯型がいくつもついていた。

藤枝梅安が、そうしたおみのの寝顔を、なんともいえぬ暗い眼つきでながめた。

次の瞬間……。

梅安の上半身と両手が、まるで別人のようなす早さでうごいた。

左手で畳の上のぬれ半紙をはらりとつまみあげ、これを、おみのの寝顔へかぶせたときには、早くも右手がうごいて、掛蒲団をおみのの腹のあたりまでめくり、同時にその右手は、くわえていた殺し針をつまみ取っている。

ぬれ半紙を顔に貼りつけられ、おみのがはっと目ざめたとき、梅安の親指がぐいと、殺し針をおみのの心ノ臓へ埋めこんでいた。

おみのが、ぴくぴくっとした。それきりであった。

声も叫びもなく、即死した。

すぐ傍で、情夫が大いびきをかいている。

部屋にこもっている情事と酒と汗のにおいに、梅安は顔をしかめ、蒲団を元どおりにおみのの死体の胸まで掛け、後退りに下って行き、次の間へ消えた。

廊下へ出てから藤枝梅安は、微かに舌打ちを鳴らした。

それから一刻のちに……。

梅安は雉子の宮の我家の寝間で、茶わん酒をのんでいた。

夜は、まだ明けない。

酒をのみ終えると梅安は、寝床へもぐりこみ、ぐっすりと、やすらかな顔をしてねむりこんだ。

藤枝梅安を主人公とする「仕掛人」シリーズでは、どの一篇でも少なくとも一回は仕掛け即ち殺しの描写が出てくることになる。（実は、ただ一篇、例外があるのだが、池波作品マニアなら、ああ、あれだな……と、すぐさまおわかりだろう。）

これまでに描かれたすべての仕掛けの場面中で、おみの殺しのそれは最もすさまじいのではないか。読み返すたびに、そう思わないではいられない。名匠の手になる映画の一シーンを観る思いである。こういう情景を書くとき、作者は仕掛人そのものになりきっているに違いない。当然、梅安と同じように疲れきり、書き終えたあとで一杯の茶わん酒をやらずにはいられなかったろう。そして、その酒はさぞかしうまかったろうと思うのである。男が一仕事終えて夜明け前に独りで酌む茶わん酒。これ以上にうまい酒はない。

いい酒は冷酒で飲む。これが酒徒の常識である。本来、日本酒は冷用するのが原則であり、また古儀であったという。祭祀に用いる神酒をはじめ冠婚の儀礼、本膳式などの場合に燗酒を用いないのがその証拠と本山荻舟は『飲食事典』の中で書いている。初めて酒を温めて飲むようになったのは平安時代以降のことで、天長二年（八二五）十月、嵯峨上皇が交野ガ原に遊猟の際、供奉の閑院左大臣・冬嗣が燗酒をすすめて賞美されたと伝えられ、恐らくはこの左大臣あたりが燗酒の祖だろうという話だ。

燗酒が一般化した一つの理由は、醸造技術が未熟だった昔の酒はフーゼル油分を多く含み、冷酒で飲みすぎると必ず頭へ来る。一度熱燗にしたのを冷まして飲めば、フーゼル油が放散しているから、害が少ない。それで日本酒は燗をして飲むのが通念となったそうである。

もちろん昨今は醸造技術が飛躍的に向上しているから、フーゼル油うんぬんの心配はほとんどないわけで、せっかくの佳酒をわざわざ燗をして味や香りを歪めるのは、まことに酒に対して申しわけないことだ、と私は思うのだがどうだろうか。むろん燗酒が好きな人は燗酒を飲めばいい。何が何でも燗酒反対などと私はいっていない。

しかし、それぞれの蔵元が精魂こめてつくる特別の酒、「吟醸」と呼ばれるものだけは、絶対に燗をすべきではない。これは選りすぐったよい酒米を玄米一石が五斗に減るまで精白し、醱酵温度を十度前後と低くおさえ、収量を度外視してつくった、贅沢きわまる酒である。もぎたてのりんごのような清澄な香りを特徴とし、味は淡麗そのもの。こういう酒を燗するなどもってのほかである。

ブランデーはナポレオンが最高と思いこんでいる馬鹿が少なくないように、日本酒も特級が一番で一級が二番、二級は最低と信じている徒輩がいまもってあとを絶たないのは嘆かわしい限りだ。特級・一級・二級の区分は基本的には税法上の目安にすぎず、酒の品質とは所詮無縁のものと心得ておく必要がある。特級だの一級だのという等級は、原則として醸造元が申告すればその通りになるものである。吟醸酒はもともと売るための酒ではなく、蔵元の誇りとしてつくってみせる酒だから、等級の鑑査に出さないことが多い。鑑査に出さない酒はすべて自動的に「二級」

の扱いになる。吟醸酒の多くが一升四、五千円もするのに二級のシールを貼られているのはそのためだ。

酒徒たるものは、特級・一級・二級の区別よりも、品質上の見分けかたを知るべきである。最高級品はいうまでもなく吟醸酒。次は純米酒で、これは米・米麹・水だけを原料としてつくる。アルコールやブドウ糖を添加しない、日本古来の伝統的方法でつくられる酒で、味は概して濃厚である。三番目が本醸造酒あるいは「本仕込み」と呼ばれる酒で、米・麹・アルコールを原料とするもの。添加アルコールは全体の二五パーセント以下と定められている。濃厚芳醇な米の味と、マイルドな近代的風味を併せ持つ酒といってよかろう。

ここまでが、まず、いい酒と呼び得るもので、冷酒で飲んでも間違いがない。この下に一般醸造酒があり、三倍醸造酒があり、糠酒と呼ばれる粗悪品がある。一般醸造酒には、戦時中に米不足を補う意味で合成酒の製法を採り入れてつくるようになった、いわゆる三増酒（三倍醸造酒――戦後、日本酒を悪くした元凶である）が混入されている。いい酒との区別は、級別証紙の原材料欄に「米・米麹・醸造用アルコール・醸造用糖類」と記されていることでわかる。

右は酒飲みの常識だが、これを鵜呑みにしてもだめなのだから、酒というのはむずかしい。吟醸にもピンからキリまであり、一般醸造酒の中にも愛すべき酒がある。結局は、自分の舌で一つ一つ判定して行くしかないということである。しかしながら、

「それにはおのずからその人の酒に対する鑑賞力というか、実力というか、が出てきてしまう。めいめい自分の力量に応じた酒しか賞味できない」

と、この道の泰斗・坂口謹一郎博士の言にある。人格と同様に「酒格」もまた自分自身で磨く以外にないのだ。

現実問題としては、いい酒をできるだけたくさん飲んでみることだろう。日本全国におよそ二千六百余の醸造元があり、その一軒ごとに何種類もの酒がある。そのすべてを飲んでみることは不可能に近いから、やはり、この世界のプロに教わりつつ実地修業を重ねるのが早道だろう。私の師匠は、越後の西蒲原郡分水町大武二〇八に酒商を営む星野稔・幸子の夫婦で、二人そろって文字通りの「酒気違い」。日本中を駆けめぐって、いい酒を探し、それを広めることを生きがいとしている変わり者である。いい酒をご所望なら、とりあえず星野方へ一筆されたい。全国どこへでも喜んで送ってくれるだろう。

（佐藤隆介）

# 掻鯛

夕暮れ近くなったので、
「元締。では、これにて……」
梅安が辞去しようとするのへ、
「ま、よいではございませんか。お帰りには駕籠をよびます。ゆるりとして下さいまし」
半右衛門が手を打つと、おくらと女中たちが夕餉の膳を運んで来た。
掻鯛に、鴨の糝薯の椀、甘鯛の味噌漬など、さすがに音羽随一の料理茶屋だけあって、
「これは結構な……」
おもわず梅安は、舌つづみを打った。
「お気にめしましたか？」
「はい」
「それは何より」

『梅安乱れ雲』の中「寒鴉」

梅安は、正月十日、招きに応じて、音羽の半右衛門を料理茶屋〔吉田屋〕に訪ねているのである。半右衛門は二十近くも年齢のはなれた大女の女房・おくらにその店を任せている。長編『梅安乱れ雲』の、物語の発端のシーンである。

さて、鯛。

わが国では鯛は魚類の王者。体形が立派で色彩も鮮麗、味も優れており、万人の趣向に合い、また産卵期を除き、一年を通じて不味さを感じさせないということで、ほとんど信仰に近いほど有難がられ、喜ばれてきた。ウロコを除いて全部が利用できるといわれるのは、それだけ料理法が工夫されたこともあったであろう。

人は武士、柱は檜の木、魚は鯛

と言えば気恥ずかしいようなものだが、私も、鯛が大好物である。日本人であることを再認識してウレシクなっちゃう。

そして池波正太郎も鯛が大好きなのだ。

私は、鯛の刺身が大好きだ。

鯛の腹のあたりの、すこし脂が乗っているところを、あまり厚くない刺身にして、ワサビも何もなしに、生醤油だけで食べる。

これに、すこし濃目の煎茶へ塩をひとつまみ落したのを吸物がわりにして、たきたての飯を食べられたら何もいうことはない。

『散歩のとき何か食べたくなって』（新潮文庫）の一節である。何と美味そうな食べ方ではないか。

刺身によし、焼いてよし、酢のもの、蒸しもの、煮もの、食し方は実にさまざまである。

瀬戸内海産が一般に喜ばれ、鳴門鯛あるいは明石鯛の名もあるが、分布はほぼ日本全域にわたる。北九州の呼子という小さな漁港の料理屋で食べた鯛茶漬の味も忘れられない。天草で、刺身、焼きもの、酢のもの、煮もの、汁ものと鯛づくしを味わったのも楽しい思い出である。無論山陽道で浜焼きを土産に買ったこともある。鯛は、人の気持を豊かにしてくれる魚のようだ。王者たる所以である。宝暦十年（一七六〇）刊の『名産諸色往来』には日本橋の河岸に入る魚のトップに鯛の名がある。これは松下幸子著『江戸料理読本』からの孫引きなのだが、じつは、同書のお蔭で、上記引用文中の「掻鯛」の意味がわかったのだ。

つまり、江戸時代の料理書から九冊選び魚介の種類、料理の種類を拾ってあるのだが、その中に現在はない料理名として掻鯛が挙げられているのだ。それによると料理法は〔鯛の卸身を庖丁の先で掻きとり、まな板になすりつけて積み重ね、それを刺身のように庖丁で切重にしたもの〕という。

おそらく、古い料理書でこの料理法を見つけた池波正太郎が、音羽随一の料理茶屋〔吉田屋〕の料理人に命じて、梅安の目と舌を愉しませるべく仕組んだのだろう。タップリと〔心づけ〕をはずんだであろうことは、言うまでもない。池波正太郎とはそういう御仁なのだ。

（筒井ガンコ堂）

## 浅蜊と大根——小鍋だて

その夜……。

梅安は、ひとりで、おそい夕餉の膳に向っていた。

春の足音は、いったん遠退いたらしい。

毎日の底冷えが強く、ことに今夜は、

（雪になるのではないか……）

と、おもわれた。

梅安は、鍋へ、うす味の出汁を張って焜炉にかけ、これを膳の傍へ運んだ。

大皿へ、大根を千六本に刻んだものが山盛りになってい、浅蜊のむきみもたっぷりと用意してある。

出汁が煮え立った鍋の中へ、梅安は手づかみで大根を入れ、浅蜊を入れた。千切りの大根は、すぐに煮える。煮えるそばから、これを小鉢に取り、粉山椒をふりかけ、出汁と共にふうふういいながら食べるのである。

このとき、酒は冷のまま、湯のみ茶わんでのむのが梅安の好みだ。

そこへ、彦次郎がやって来て、
「とうとう、落ちて来ましたぜ」
と、告げた。
窓を開けてみると、雪がほたほたと降りはじめていた。
「なんといっても春の雪さ。息がつづきますめえよ」
「さ、ひとつ、どうだ」
「ありがとう。こいつは、うまそうだね、梅安さん」
「浅蜊と大根……よく合うものだね」
彦次郎は、台所から箸と小鉢を取って来て、すぐに食べたり飲んだりしはじめながら、
「越後屋のね、御内儀が死んでしまったそうだよ、梅安さん」
「え……？」

**『梅安最合傘』**

浅い春の、冷え込みの強い一夜。ところは品川台町の梅安宅。
寒い夜は鍋に限る。簡単で、出来立てを美味く食って、何より身体があたたまる。まして、ひとりで酒を酌むときは、これにまさるものはない、と言える。
まさに、いま、梅安はそんな状況で。

そこへ、ひょっこり彦次郎が訪ねてくる。だが、周章することはない。材料はたっぷりとある。友とふたりで鍋をはさんで坐るもまたよし、というのが鍋の有難さである。

梅安と彦次郎は、ほぼ十日ぶりに顔を合わせているのである。その間、梅安は、近辺の患家をまわり、また自宅へ来る患者を治療する、完全に鍼医者としての日々を送っていた。彦次郎もまた表向きの職業である〔楊子つくり〕に精を出していたにちがいない。

そんな二人が会っている情景なのだが、上の短い文章の中に、二人の親密さ、信頼の深さが読みとれる。いや、そのように、文章が注意深く書いてある。

何といっても、梅安にしても彦次郎にしても裏に回れば、金で人殺しを請負う〔仕掛人〕なのだ。用心深く生きてゆかなければいけない。そんな梅安を夜間訪問して、その第一声が「とうとう、落ちて来ましたぜ」というのはよほど馴れ親しんでいる間柄であることを示している。それに、彦次郎は、梅安の鍋に相伴すべく、自分で箸と小鉢をとりに台所へ行く。ということは、梅安は、今夜彦次郎が訪ねてくることを予定していなかったわけで……ということなのだ。

いよいよ鍋というものは有難いわけである。

さて、この夜の小鍋だては……。

「浅蜊と大根……よく合うものだね」

である。

ともに寒い頃、とくに美味のものである。

梅安は一体に鍋ものが好きらしく、『梅安迷い箸』では、同じ浅蜊の剝身と、豆腐と葱とで小

鍋だて。このときも彦次郎が同席している。『梅安晦日蕎麦』でも食っていた。梅安が好きだということは作者が好物だということで、池波正太郎は『味と映画の歳時記』の二月に小鍋だてをとり上げて述べている。

少し引用してみようか。

長火鉢に、底の浅い小さな土鍋がかかってい、三井さんは浅蜊のむき身と白菜を煮ながら、飲んでいる。

この夜、はじめて私は小鍋だてを見たのだった。

底の浅い小鍋へ出汁を張り、浅蜊と白菜をざっと煮ては、小皿へ取り、柚子をかけて食べる。

小鍋ゆえ、火の通りも早く、つぎ足す出汁もたちまちに熱くなる。これが小鍋だてのよいところだ。

「小鍋だてはねえ、二種類か、せいぜい三種類。あんまり、ごたごた入れたらどうしようもない」

と、三井さんはいった。

「三井さん」というのは、池波氏のエッセイを読んでいる人にはおなじみの老人で、株式仲買店

で働いていたころの池波少年を可愛がり、いろいろなことを教えてくれた年上の友人である。

さて、右の文章の後で、小鍋だてに用いる材料に言い及んでいる。鶏肉、刺身にしたあとの鯛や白身の魚、貝柱、牡蠣、豚肉のロースの薄切りなどいろいろ楽しんでいるとのこと。また合わせる野菜も工夫している。そして、「三井さん」の言いつけを守って、ごたごた入れない。せいぜい二種類か三種類だという。そして、藤枝梅安も「三井さん」の教え通りにしていることは、言うまでもない。

さて、浅蜊である。

浅蜊は、ハマグリ科に属する食用貝。塩分のやや低い砂地の浅海に棲む。晩春・初夏のころ繁殖期になると中毒のおそれがあり、昔は陰暦の雛祭を限りとして仲秋の観月宴までは食用しないならいであった。中江百合著の『季節を料理する』（旺文社文庫）には、「出回る時期」は冬とし、「料理のしかた」に、汁物、むき身佃煮、煮物（野菜といっしょに）、辛子和えを挙げ、「産地」は東京湾、とある。そして、「東京湾というのは、東京湾から千葉県、神奈川県へ広くひろがった地域で、総じてこれを『湾内』といいます」と註してある。

浅蜊は、安価な食物として、江戸市民に重宝されたようである。行商人が売りに来ていたことは、川柳や、風俗誌『守貞漫稿』などでも知られるし、小咄、落語などにも残っているようだ。殻付きの物と剝き身と、売り声が違っていたという。

殻付きのものは、よく砂出しして、味噌汁、清汁のいずれもおいしい。イタリアン・レストランで「スパゲッティ・ボンゴーレ」を注文すると、殻付きの浅蜊が入ってくる場合が多い（剝き

身を使うほうが変則なのだろうか)。あの身をきれいに食べたいと思うのだけれど、スプーンとフォークでどうやったらいいのか、いつも悩む。

剝き身は、引用文に出ているように、塩・酒・醤油でうす味の出汁をつくり、大根の千切りなり、葱の五分切りなりといっしょに煮ると簡単でうまい。ただ、浅蜊は煮過ぎると味が落ちるから、さっと煮て食べるようにする。それを熱い飯に汁ごとかけて食べるということは江戸時代からあったらしい。決して上品とはいえないが、実に食の進みそうな食べ方ではないか。これで味噌を用い、油揚げや豆腐を加えて丼飯にかけると〔深川飯〕になる。これもまた食欲をそそる。浅蜊に代えて蛤を用いるとさらに美味いというが、ちょっと贅沢な感じがして、安直な丼飯にはもったいない気がする。ま、蛤はそのままでいろいろ食べようもあるし。

『吉兆味ばなし』(湯木貞一著・暮しの手帖社)にある「わけぎのぬた」に浅蜊を用いるのも美味そうである。「とにかく貝は浅春がよろしい」のである。そしてわけぎが旬。ぬたのつくり方は同書七十八頁「ぬたは春の味」にくわしい。

そして、その季節がきたら是非ためしてみたいのが、前掲『季節を料理する』にあった「あさりむき身と小松菜辛子和え」である。材料は、あさりむき身二百グラム、小松菜四百グラム、辛子・砂糖・醤油各大サジ一。

「小松菜はきれいに掃除して色よく茹で、一センチほどに切っておきます。むき身はよく洗ってざるに上げ、鍋に入れ、から炒りにします。辛子をよく利くようにかきたててボールに入れ、砂糖を加えてよく混ぜ、醤油を加えてまた混

ぜ、から炒りした時に出た汁を大匙に一杯ずつ計二杯入れてかき混ぜます。むき身のから炒りしたものをこれに混ぜてから、切ってある小松菜を適宜にしぼって和えます。」

何とも清爽な味が感じられる文である。これで五人前だそうだ。

浅蜊はハマグリ科ながら、蛤とくらべると少し軽んじられているようだが、それは仕方ないことで、逆に親しみ易さ、程のよさが、私には好ましい。蛤はたしかに堂々としていて、美味だが、何しろ高価だ。その点、浅蜊は、汁物にしても、浅蜊めしにしても、酒蒸しにしても、炒めものにしても、惜しげがなく、これはこれで十分に美味だ、と言えば負け惜しみになるだろうか。

（筒井ガンコ堂）

# 白魚

どれほどの時間がすぎたろう。
梅安は、隠し部屋の下見板を、微かに外から叩く音に気づいた。
外へ出ると、おもんが立っていた。
いつの間にか、夕闇が濃くたちこめている。
「先生。いつまで入っておいでなさるの」
「いや、どうも……」
「彦次郎さんが見えていなさいます」
「あ、そうか。彦さん、今夜来るはずだったな」
「まあ、あきれた」
自分の離れへもどりながら、梅安が尋いた。
「おもん。あの離れのさむらいは、ここへ……？」
「ええ、今年に入ってから、今夜で三度目でしょうか。うちの料理が気に入ったらしくて、板場へも、こころづけをはずみなさるんですよ」

「ほほう……」
彦次郎は、白魚を卵でとじ、もみ海苔をかけまわしたものを口に運んでいた。
「やぁ、彦さん」
「梅安さん。しばらくですね」
「彦さん。ちょいと、たのみごとができたのだよ。引き受けてくれるかね？」

**『梅安最合傘』**

白魚はどうもウルサイ魚のようだ。〝江戸の白魚〟と、江戸が絡んでくると殊にそうで。
徳川家康公がご登場に相成る。
かの佃島の由来も語らなければならなくなる。
また、言い伝えにもいろいろあって……。
すなわち――。
白魚は、江戸は佃島の名物として知られていた。その佃島はそもそも天正十八年（一五九〇）の家康の江戸入国に従って、摂津国西成郡佃村の森孫右衛門及びその配下の漁民三十四名が移住したのが起こりというのが定説である。森氏は伊勢の白子が本地で、大坂両度の陣で東軍のため水上の便宜を図ったほか、さまざまの形で家康を佐けたらしい。その後大川口に築いた離れ地が成ったのでその地を賜り、佃島と名づけた（『武江年表』の正保元年―一六四四―の記事に、「〇

寛永年中鉄砲洲向ひ干潟百間四方の地を、摂州佃村の漁人へ給はりしが、今年二月漁家を建並べ、本国の名を以て佃島と号し……」とある）。

彼ら漁民は居住権は与えられたが、湾内の先住漁民の既得権との争いがあったらしく、幕府は救済策として、当時ようやく繁殖しはじめていた白魚の漁業権を与えて保護したという。佃島の漁民はそれを徳とし、毎年十一月から三月まで白魚を幕府に献上することになった（驚くなかれ、現在も佃島から徳川家へ毎年白魚を差し上げていると、辻嘉一著の『滋味風味』に記してある！　尤もいまは、東京湾では獲れないので仙台は松島辺りのものだというが。因みに同書は、この文章の種本の一つで、白魚に関して面白い話がいろいろ記載されている。例えば、幕府へ献上する白魚を納めた白魚箱の実見談など面白い）。

白魚そのものは、件の佃島の漁民が摂津から子を取り寄せて繁殖させたともいい、伊勢の桑名から移したともいい、あるいは家康の故郷である名古屋付近から移したとも、もっとあと寛永年間尾張大納言家が献上品として品川沖に移したとも、いや以前から棲息していたとも、さまざまにいわれ、何ともかまびすしい。

『飲食事典』から孫引きすれば、『魚鑑』には「備前平井・伊勢桑名に多し」とあり、『本草紀聞』に「勢州桑名の産を上品とす」とあるらしいので、白魚の故郷を伊勢の桑名辺りとするのが妥当だろう。

そういえば芭蕉の「甲子吟行」中の名吟、

明ぼのやしら魚白きこと一寸

は、桑名の浜で詠まれた句をもとに推敲されたものというから、桑名を故郷とするという説の傍証になろうか。

ついでに記せば、備前平井の白魚については、内田百閒翁の『御馳走帖』中に「白魚漫記」の一文があり、ユーモアたっぷりに、故郷自慢をしつつ、佃島の白魚を皮肉っている。何しろ、岡山の白魚は桑名の産と同一種で、由緒正しいらしく、また白魚に関する限り文献も伝承も岡山に多いという（『飲食事典』による）から、江戸っ子の白魚自慢が、翁には随分と片腹痛かったことだろう。

マア、ことほど左様に白魚はウルサイ魚なのだ。

とまれ、白魚が、その語感のよろしさ、色彩の美しさ、味覚の淡白さで、春を告げる魚として、江戸の人びとによろこばれたことはよくわかる。その姿・形の果敢なさが、白魚への想いを一層深くしたことだろう。また、その漁法が季節感を盛り上げていることもある。早春、夜、かがり火をたいて白魚を集め四ツ手網で獲る、そのかがり火が町中から遠望できる。その景色は、

佃沖白魚の篝ちよぼちよぼと

その風景は浮世絵の好画題にもなった。

「月も朧に白魚の、篝も霞む春の空、冷てえ風もほろ酔いに心持よくうかうかと……」と語調よろしくうたわれた黙阿弥の「三人吉三」の科白も、当時の人びとはその情景をいとも容易に実感できたことだろう。

白魚をふるひ寄せたる四ツ手かな

と詠った其角は、網のそばまでいって見たのだろうけれど、どうも収穫は多そうにもない。もともと白魚は、名物と謳われている割には漁獲量は少なく、昔から貴重なものだったらしい。「明ぼのや――」と詠った芭蕉にしてからが、

白魚に価あるこそうらみなれ

という句を残しているし（池田弥三郎氏は芭蕉の作ではないと言っている）、その高弟服部嵐雪は、

白魚や汝等の食ふものならず

と、はなはだ即物的な、美的ならざる句を残している。

そんな貴重な、高価な白魚を競ってもとめたのは、初鰹の場合と同じ所謂江戸っ子気質だったのだろうか。だとすると、厄介な気質である。

白魚は、シラウオ科の硬骨魚で、淡・鹹いずれにも住むが、その交流する辺でとれるものを上品として古来食膳に珍重されてきた。まさに季節を背負っているような魚で、雛の節句の前後、約二ヵ月くらいの短い生命であり、姿といい、名前といい、いかにも早春にふさわしい。おまけに、江戸前の白魚には、頭に葵の御紋がついているという俗説まである、めでたい魚なのである。あだやおろそかにはできないではないか。

さて、彦次郎はいま、浅草・橋場にある梅安なじみの料亭〔井筒〕の、梅安がいつも使っている離れで、「白魚を卵でとじ、もみ海苔をかけまわしたもの」を食っている。

新鮮な白魚を、塩と酒とで淡味の汁を煮立て、あとから極く少量の醤油で調味したところへ入

れ、潰し卵を落としかけてふわふわにして、これも江戸名物の浅草海苔をもんでかけまわしたものだ。

〔井筒〕にとっては梅安は金銭を離れた常客だし、彦次郎はその親しい友とあれば、いかに白魚が貴重だとて、読者が心配することはない。よしんば金銭の問題があるとしても、二人は高い報酬でやとわれる〔仕掛人〕なのだ。心ゆくまで季節を味わえるというわけである。

もし彦次郎が梅安ほどの酒好きであれば、〔井筒〕は、白魚に豆腐を配し、もみ海苔をあしらった椀を出したかもしれない。

現に、「梅安雨隠れ」では、梅安は、田町五丁目の伊勢屋という料理屋で、それを肴に酒を酌んでいる。

梅安は、ここの木賊独活が大好物だ。アクをぬいて茹でた独活を甘酢へ二日ほど漬け込むのだそうだが、細く切って青海苔をまぶしたのを口へ入れると、

（また、春になったのだな……）

しみじみと、そうおもう。

それは、どうにか生きのびて、またも春の香りを嗅ぐことができたというおもいなのだ。

（いずれ、私は、白子屋あたりのさしむけた刺客に殺されてしまうやも知れぬ……）

死をもてあそぶというのではないが、梅安にしても彦次郎にしても、何かにつけて、おのれの

死ぬる日、死ぬる時のことが脳裡に浮かぶのであった。
海も空も、すっかり暮れて、座敷女中が白魚と豆腐に揉み海苔をあしらったお椀を運んで来て間もなく、彦次郎が伊勢屋へあらわれた。

梅安、彦次郎が好んで食すということは、とりもなおさず作者池波正太郎の好尚、あるいは季節感を示しているわけで、『味と映画の歳時記』の中で池波は、三月の味として、白魚と蛤を採り上げている。
料理法としては、為永春水の『梅暦』にあるという、白魚と玉子をいりつけて海苔をまぜ、山葵をつけて食うというのも、酒がすすみそうだ。
前出の『御馳走帖』では百閒翁は到来した生の白魚を、酢をかけただけで食している。そして、酢もかけないで、生のものを辛子味噌をまぶして食えばよかったと反省している。いずれも美味そうである。
何はともあれ、他の魚以上に新鮮さが身上なのだ。それも雄が美味と「白魚漫記」に明記してある。他の魚と違って子持ちが敬遠されたことは、

子をもてば白魚までがまづくなり

という川柳でうかがわれる。勿論この句には、人間の女と一緒で、という意味が含まれている。

白魚と混同されやすいものにシロウオがある。シロウオはハゼ科に属し、白魚（シラウオ）と形姿において若干の違いがある。

私が稚いころ、テレビのニュースで風物詩として報じていた、福岡・室見川畔の踊り食いはシロウオを用いる。鉢にシロウオを泳がせ眺め、それを網杓子で掬って、薬味をあしらった二杯酢で食べる。口中でシロウオが踊り舞うという次第。残酷というも、風流というも、それは人の感覚の問題だろう。

白魚とシロウオの味の優劣も人それぞれのようである。

私が感心した白魚のかわいらしい利用法を紹介しよう。入江相政氏著の『味のぐるり』にあった。

「皿の上には白魚が二尾。小ぶりで、はかなげなさかななのだが、お雛さまの皿に載れば、頭もしっぽもずっとはみ出していた。けれども、こんな小さな皿に載せるにふさわしい尾頭つき、白魚のほかになにがあろう。」（「雛の膳」）

こんなお膳なら安価で、なお豪儀な賑わいではないか。尤も二尾だけ購めるというわけにはいかないだろうけれど。

白魚はさびしや
そのくろき瞳はなんといふ
なんといふしをらしさぞよ

ご存知室生犀星の『抒情小曲集』中の「小景異情その一」の冒頭部分だが、岩波文庫版の自選

詩集ではルビなし、新潮文庫版（福永武彦編）では、「しらうを」とルビがふってあった。ここは、やはり私も、シラウオ、と読みたい。

（筒井ガンコ堂）

編纂・解説者

佐藤隆介

一九三六年東京生れ。フリー・ライター

筒井ガンコ堂

一九四四年佐賀県生れ。新聞記者

本書は、昭和五十九年五月に、小社より刊行されました。

梅安料理ごよみ
池波正太郎
© Toyoko Ikenami 1988

1988年3月15日第1刷発行
1992年2月25日第13刷発行

発行者——野間佐和子
発行所——株式会社 講談社
東京都文京区音羽2-12-21 〒112-01
電話 出版部 (03) 5395-3509
販売部 (03) 5395-3626
製作部 (03) 5395-3615
Printed in Japan

講談社文庫
定価はカバーに
表示してあります

デザイン——菊地信義
製版——豊国印刷株式会社
印刷——豊国印刷株式会社
製本——有限会社中澤製本所

落丁本・乱丁本は小社書籍製作部あてにお送りください。
送料は小社負担にてお取替えします。なお、この本の内容についてのお問い合わせは文庫出版部あてにお願いいたします。
(庫)

ISBN4-06-184175-0

# 講談社文庫刊行の辞

二十一世紀の到来を目睫に望みながら、われわれはいま、人類史上かつて例を見ない巨大な転換期をむかえようとしている。

世界も、日本も、激動の予兆に対する期待とおののきを内に蔵して、未知の時代に歩み入ろうとしている。このときにあたり、創業の人野間清治の「ナショナル・エデュケイター」への志を現代に甦らせようと意図して、われわれはここに古今の文芸作品はいうまでもなく、ひろく人文・社会・自然の諸科学から東西の名著を網羅する、新しい綜合文庫の発刊を決意した。

激動の転換期はまた断絶の時代である。われわれは戦後二十五年間の出版文化のありかたへの深い反省をこめて、この断絶の時代にあえて人間的な持続を求めようとする。いたずらに浮薄な商業主義のあだ花を追い求めることなく、長期にわたって良書に生命をあたえようとつとめるところにしか、今後の出版文化の真の繁栄はあり得ないと信じるからである。

同時にわれわれはこの綜合文庫の刊行を通じて、人文・社会・自然の諸科学が、結局人間の学にほかならないことを立証しようと願っている。かつて知識とは、「汝自身を知る」ことにつきていた。現代社会の瑣末な情報の氾濫のなかから、力強い知識の源泉を掘り起し、技術文明のただなかに、生きた人間の姿を復活させること。それこそわれわれの切なる希求である。

われわれは権威に盲従せず、俗流に媚びることなく、渾然一体となって日本の「草の根」をかたちづくる若く新しい世代の人々に、心をこめてこの新しい綜合文庫をおくり届けたい。それは知識の泉であるとともに感受性のふるさとであり、もっとも有機的に組織され、社会に開かれた万人のための大学をめざしている。大方の支援と協力を衷心より切望してやまない。

一九七一年七月

野間省一

五木寛之　怒れ！逆ハンぐれん隊
五木寛之　さらば！逆ハンぐれん隊
井上ひさし　モッキンポット師の後始末
井上ひさし　モッキンポット師ふたたび
井上ひさし　いとしのブリジット・ボルドー
井上ひさし　ブラウン監獄の四季
井上ひさし　歌麿の世界
井上ひさし　他人の血
井上ひさし　喜劇役者たち
井上ひさし　ナイン
井上ひさし　たそがれやくざブルース
井上ひさし　闇に咲く花
生島治郎　兇悪の拳銃
生島治郎　ぎゃんぶるハンター
生島治郎　地獄からの脱走
生島治郎　兇悪の警察
池波正太郎　忍びの女全二冊
池波正太郎　近藤勇白書
池波正太郎　殺しの四人〈仕掛人・藤枝梅安〉
池波正太郎　梅安蟻地獄〈仕掛人・藤枝梅安〉
池波正太郎　梅安最合傘〈仕掛人・藤枝梅安〉
池波正太郎　梅安針供養〈仕掛人・藤枝梅安〉
池波正太郎　梅安乱れ雲〈仕掛人・藤枝梅安〉
池波正太郎　梅安影法師〈仕掛人・藤枝梅安〉
池波正太郎　まぼろしの城
池波正太郎　私の歳月
池波正太郎　殺しの掟
池波正太郎　よい匂いのする一夜
池波正太郎　緑のオリンピア
池波正太郎　梅安料理ごよみ
池波正太郎　田園の微風
井上　靖　わが母の記
井上　靖　楊貴妃伝
井上　靖　本覚坊遺文
井上　靖　異国の星全二冊
伊藤桂一　静かなノモンハン
石牟礼道子　苦海浄土〈わが水俣病〉
今西祐行　肥後の石工
今西祐行　ヒロシマの歌ほか
いわさきちひろ　ちひろのことば
松本猛　いわさきちひろの絵と心
松本猛　ちひろへの手紙
石野径一郎　ひめゆりの塔
今西錦司　生物の世界
入江泰吉　大和路のこころ
井沢元彦　猿丸幻視行
井沢元彦　六歌仙暗殺考
井沢元彦　修道士の首
井沢元彦　ダビデの星の暗号
井沢元彦　五つの首
井沢元彦　義経幻殺録
井沢元彦　欲の無い犯罪者
李・御寧　「縮み」志向の日本人
一ノ瀬泰造　地雷を踏んだらサヨウナラ
石森章太郎　トキワ荘の青春〈ぼくの漫画修行時代〉
伊藤雅俊　商いの心くばり
生野翔子　New York A to Z

# 講談社文庫　目録

李良枝（イ・ヤンジ）　ナビ・タリョン
泉　麻人　丸の内アフター5
石井敏弘　風のターン・ロード
石井敏弘　風の魔術師
伊井直行　草のかんむり
今井正明　カイゼン
生田直親　雪のコンチェルト
内橋克人　匠の時代 1～12
内橋克人　原発への警鐘
内橋克人　「重厚長大」産業の復権
内田康夫　死者の木霊
内田康夫　シーラカンス殺人事件
内田康夫　パソコン探偵の名推理
内田康夫　「横山大観」殺人事件
内田康夫　漂泊の楽人
上野　明　伸びる会社伸びない会社
植山周一郎　ソニー海外ビジネス最前線
牛島秀彦　九軍神は語らず
生方幸夫　M&A〈企業買収時代の経営戦略〉
遠藤周作　海と毒薬
遠藤周作　白い人・黄色い人ほか二編
遠藤周作　わたしが・棄てた・女
遠藤周作　ユーモア小説集
遠藤周作　第二ユーモア小説集
遠藤周作　第三ユーモア小説集
遠藤周作　怪奇小説集
遠藤周作　第二怪奇小説集
遠藤周作　ただいま浪人
遠藤周作　どっこいショ
遠藤周作　ぐうたら人間学
遠藤周作　ぐうたら愛情学
遠藤周作　ぐうたら好奇学
遠藤周作　ぐうたら交友録
遠藤周作　協奏曲
遠藤周作　口笛をふく時
遠藤周作　結婚
遠藤周作　聖書のなかの女性たち
遠藤周作　さらば、夏の光よ
遠藤周作　最後の殉教者
遠藤周作　何でもない話
遠藤周作　悪霊の午後 全二冊
遠藤周作　作家の日記
遠藤周作　父親
遠藤周作　わが恋う人は 全二冊
遠藤周作　イエスに選った女たち
遠藤周作　妖女のごとく
遠藤周作　反逆 全二冊
永　六輔　無名人名語録
永　六輔　普通人名語録
江波戸哲夫　小説大蔵省
江波戸哲夫　左遷！〈商社マンの決断〉
江波戸哲夫　乗っ取り指令
江波戸哲夫　小説都市銀行
江國　滋　東京博覧会
海老沢泰久　さびしい恋人
大江健三郎　新しい人よ眼ざめよ
小田　実　何でも見てやろう

興津要編古典落語全六冊
大原富枝婉という女・正妻
大谷羊太郎殺意の演奏
落合恵子奇妙な愛の物語
落合恵子愛すれどひとり
落合恵子女が別れを告げるとき
落合恵子ザ・レイプ
落合恵子逆光のなかの女
落合恵子眠たい入江
落合恵子ラブソングを歌いたい
落合恵子アローン・アゲイン
大岡信百人一首
大橋歩トマトジュース
大橋歩ハート
大橋歩OLのおしゃれ手帖
大橋歩鉛筆の先っちょ
大橋歩生活のだいじ
大石邦子この生命ある限り
大石邦子この愛なくば
大石邦子この胸に光は消えず
岡倉天心 宮川寅雄訳 茶の本
沖守弘 マザー・テレサ あふれる愛
大蔵雄之助ソヴィエト見聞録
岡嶋二人焦茶色のパステル
岡嶋二人七年目の脅迫状
岡嶋二人あした天気にしておくれ
岡嶋二人開けっぱなしの密室
岡嶋二人三度目ならばABC
岡嶋二人とってもカルディア
岡嶋二人チョコレートゲーム
岡嶋二人ビッグゲーム
岡嶋二人ちょっと探偵してみませんか
岡嶋二人記録された殺人
岡嶋二人ツァラトゥストラの翼
岡嶋二人そして扉が閉ざされた
岡嶋二人熱い砂（パリ〜ダカール11000キロ）
大石芳野闘った人びと
太田蘭三赤い雪崩
太田蘭三破牢の人
太田蘭三餓鬼岳の殺意
太田蘭三南アルプス殺人峡谷
太田蘭三木曽駒に幽霊茸を見た
太田蘭三殺意の朝日連峰
大前研一企業参謀 正続
大前研一世界が見える日本が見える
大前研一トライアド・パワー
大前研一新・国富論
大前研一平成維新
大沢在昌野獣駆けろ
逢坂剛コルドバの女豹
逢坂剛幻のマドリード通信
逢坂剛スペイン灼熱の午後
逢坂剛カディスの赤い星全二冊
小川和久在日米軍
小川和久原潜回廊
小川和久情報フィールドノート〈激動の世界を読む〉
小川和久仮想敵国ニッポン〈アメリカの対日戦略シフト〉

御田重宝　戦艦「大和」の建造
御田重宝　シベリア抑留
御田重宝　特　攻
大野　芳　がん生還者の記録
沖藤典子　女が会社へ行きたくない朝
沖藤典子　女が職場で悩むとき
沖藤典子　転勤族の妻たち
オノ・ヨーコ　飯村隆彦編　ただの私（あたし）
大野和弘　ニューリッチの構造
小野卓司　廃校の夏〈難聴児たちの甲子園〉
海音寺潮五郎　孫　子
海音寺潮五郎　列藩騒動録 全二冊
海音寺潮五郎　江戸城大奥列伝
梶山季之　李　朝　残　影
梶山季之　那　覇　心　中
加賀乙彦　頭医者留学記
川口松太郎　一休さんの門 全二冊
川口松太郎　一休さんの道 全二冊
海渡英祐　伯林（ベルリン）―一八八八年
梶　龍雄　透明な季節
金井美恵子　タ　マ　や
柏葉幸子　霧のむこうのふしぎな町
柏葉幸子　地下室からのふしぎな旅
柏葉幸子　天井うらのふしぎな友だち
柏葉幸子　エバリーン夫人のふしぎな肖像
加藤周一　雑　種　文　化
梶原一明　住友銀行経営会議
勝目　梓　その死を暴くな
勝目　梓　蜜　と　牙
勝目　梓　牙　の　街
勝目　梓　報復のバラード
勝目　梓　日　蝕　の　街
勝目　梓　花言葉は死
勝目　梓　女教師に捧げる鉄拳
勝目　梓　欲望十字街
勝目　梓　私設断頭台
勝目　梓　絢爛たる檻
勝目　梓　緋　の　光　彩
勝目　梓　悪　女　軍　団
勝目　梓　柩（ひつぎ）の十字架
勝目　梓　仮面の火祭り
勝目　梓　夜のエージェント
勝目　梓　闇が裂ける
勝目　梓　殺　し　屋
勝目　梓　肉　狩　り
勝目　梓　不倫の報酬
勝目　梓　蜜の報酬
勝目　梓　引き裂かれた夏
鎌田　慧　自動車絶望工場
鎌田　慧　日本の兵器工場
鎌田　慧　教育工場の子どもたち
鎌田　慧　アジア絶望工場
鎌田　慧　ロボット絶望工場
鎌田　慧　国　鉄　処　分
鎌田　慧　弘前大学教授夫人殺人事件
鎌田　慧　「東大経済卒」の十八年
桂　米朝　米　朝　ば　な　し〈上方落語地図〉

覚張貴子　インテリアの本
宮城由紀子
上之郷利昭　西武王国
上之郷利昭　新・西武王国
上之郷利昭編　堤義明は語る
開高健編　それでも飲まずにいられない
門田泰明　美貌のメス
門田泰明　愛憎のメス
門田泰明　狂瀾のメス
門田泰明　人妻鬼
桂戴作　自分発見テスト〈エゴグラム診断法〉
嘉門安雄監修　日本で観る世界の名画
景山民夫　転がる石のように
景山民夫　休暇の土地
景山民夫　ガラスの遊園地
景山民夫　食わせろ!!
山藤章二
川本三郎　ちょっとそこまで
香月利一　P.S.アイ・ラブ・ビートルズ〈ビートルズ・エピソード929〉
笠井潔　復讐の白き荒野
河原敏明　美智子妃

金田一春彦
安西愛子編　日本の唱歌全三冊
岸本英夫　死を見つめる心〈ガンとたたかった十年間〉
金達寿　日本の中の朝鮮文化1〜8
喜多嶋隆　殺しのヒットパレード
北方謙三　君に訣別の時を
北方謙三　鎖
北方謙三　烈日
北方謙三　われらが時の輝き
北方謙三　魂の岸辺
北方謙三　夜の終り
北方謙三　帰路
菊地秀行　妖戦地帯1〜3
菊地秀行　怪奇城
共同通信社編　ニューアメリカン・ビープル
黒岩重吾　太陽を這う
黒岩重吾　明日なき巡礼たち
黒岩重吾　潮の墓標
黒岩重吾　古代史への旅
栗本薫　ぼくらの時代

栗本薫　ぼくらの気持
栗本薫　ぼくらの世界
栗本薫　絃の聖域全二冊
栗本薫　優しい密室
栗本薫　女狐
栗本薫　鬼面の研究
栗本薫　幽霊時代
栗本薫　神州日月変全二冊
栗本薫　伊集院大介の冒険
栗本薫　猫目石全二冊
栗本薫　伊集院大介の私生活
栗本薫　天狼星I〜II
栗本薫　双頭の蛇全二冊
栗本薫　ハード・ラック・ウーマン
日下圭介　蝶たちは今……
黒井千次　星からの1通話
桑田忠親　石田三成
桑田忠親　明智光秀
桑田忠親　戦国史疑

# 講談社文庫　目録

黒柳徹子　窓ぎわのトットちゃん
熊井明子　愛のポプリ
桑原譲太郎　六本木戦争
桑原譲太郎　京都飛恋伝説
桑田佳祐　ロックの子
久保博司　日本の警察
久保博司　日本の検察
胡桃沢耕史　旅券のない旅
胡桃沢耕史　黄塵を駆ける（全二冊）
胡桃沢耕史　ブルースはお好き
胡桃沢耕史　バロン探偵局
栗林良光　大蔵省銀行局
栗林良光　大蔵省主計局
栗林良光　大蔵省主税局
栗林良光　大蔵省証券局
草野　厚　証券恐慌
工藤美代子　女が複眼になるとき
黒川博行　海の稜線
源氏鶏太　見事な娘
源氏鶏太　坊っちゃん社員
源氏鶏太　愛しき哉
源氏鶏太　天下を取る
源氏鶏太　緑に匂う花
源氏鶏太　万年太郎
源氏鶏太　僕と彼女たち
源氏鶏太　奥様多忙
小峰　元　アルキメデスは手を汚さない
小林久三　暗黒告知
駒田信二　中国妖姫伝
駒田信二　中国怪奇物語（全三冊）
駒田信二訳　水滸伝（全八冊）
古森義久　嵐に書く
今野　敏　超能力セッション走る！
今野　敏　超能力者狩り
今野　敏　妖獣のレクイエム
今野　敏　超人暗殺教団
今野　敏　復讐のフェスティバル
小林道雄　日本警察腐蝕の構造
小林道雄　翔べ！はぐれ鳥
小杉健治　死者の威嚇
小杉健治　影の核心
小檜山　博　雪嵐
小泉喜美子　時の過ぎゆくままに
後藤正治　空白の軌跡〈心臓移植に賭けた男たち〉
佐藤さとる　佐藤さとるファンタジー童話集Ⅰ～Ⅺ
佐藤さとる　わんぱく天国
佐藤さとる　コロボックル物語①～⑤
佐藤さとる　机の上の仙人
佐藤さとる編　ファンタジー童話傑作選(1)(2)
佐野　洋　砂の階段
佐野　洋　轢き逃げ
佐野　洋　銅婚式
佐野　洋　親しめぬ肌
佐野　洋　贈られた女
佐野　洋　紅い喪服
佐野　洋　崩れる
佐野　洋　美しい死刑

佐野　洋　推理日記Ⅰ～Ⅲ
佐野　洋　入れ換った血
佐野　洋　D支局長の事件簿
佐野　洋　奇しくも同じ日に……
佐野　洋　深夜のためらい
佐野　洋　折々の殺人
佐野　洋　青い記憶
佐野　洋　生きていた灰全二冊
斎藤　栄　殺人の棋譜
斎藤　栄　新・殺人の棋譜
斎藤　栄　Nの悲劇
斎藤　栄　お伽噺殺人事件
斎藤　栄　少女まんが家殺人事件
斎藤　栄　鳥取砂丘殺人事件
斎藤　栄　日美子の誘拐集団
斎藤　栄　日美子の完全犯罪
笹沢左保　恋をする女たちへ
笹沢左保　時計の針がナイフに変わるとき
早乙女貢　沖田総司全二冊
佐藤愛子　戦いすんで日が暮れて
佐藤愛子　花はくれない〈小説佐藤紅緑〉
佐藤愛子　私のなかの男たち
佐木隆三　復讐するは我にあり全二冊
咲村　観　メインバンク
咲村　観　上杉謙信全三冊
咲村　観　秦の始皇帝
咲村　観　小説小林一三全二冊
咲村　観　燃えよ！経営魂
咲村　観　源頼朝全二冊
斎藤惇夫　冒険者たち〈ガンバと十五匹の仲間〉
斎藤惇夫　グリックの冒険
西東　登　蟻の木の下で
佐賀　潜　華やかな死体
澤地久枝　烙印の女たち
澤地久枝　心だより
澤地久枝　私の青春日めくり
佐々木丸美　雪の断章
佐々木丸美　忘れな草
佐々木丸美　花嫁人形
佐々木丸美　崖の館
佐々木丸美　水に描かれた館
佐々木丸美　夢館
佐々木丸美　風花の里
佐々木丸美　沙霧秘話
沢田サタ編　泥まみれの死
酒井美意子　ある華族の昭和史
佐高　信　会社人類学入門
佐高　信　師弟〈教育は出会いだ〉
佐高　信　日本官僚白書
佐高　信　新版KKニッポン就職事情
佐高　信　「非会社人間」のすすめ
佐藤綾子　愛して学んで仕事して
佐藤綾子　自分育てのすすめ
佐藤綾子　マンハッタン母学生
佐藤雅美　大君の通貨
佐藤雅美　薩摩藩経済官僚
佐藤雅美　幕末「住友」参謀〈広瀬宰平の経営戦略〉

佐藤雅美　主殿の税〈田沼意次の経済改革〉
坂本藤良　坂本龍馬と海援隊
佐瀬　稔　金属バット殺人事件
堺屋太一　超巨人明の太祖朱元璋
佐藤正午　恋を数えて
佐藤正午　恋売ります
坂本光一　白色の残像
司馬遼太郎　歳月
司馬遼太郎　王城の護衛者
司馬遼太郎　俄〈浪華遊侠伝〉
司馬遼太郎　北斗の人
司馬遼太郎　妖怪
司馬遼太郎　尻啖え孫市
司馬遼太郎　播磨灘物語全四冊
司馬遼太郎　おれは権現
司馬遼太郎　真説宮本武蔵
司馬遼太郎　風の武士全二冊
司馬遼太郎　戦雲の夢
司馬遼太郎　軍師二人

司馬遼太郎　大坂侍
司馬遼太郎　最後の伊賀者
司馬遼太郎　箱根の坂全三冊
司馬遼太郎　アームストロング砲
海音寺潮五郎　日本歴史を点検する
司馬遼太郎　歴史の交差路にて
金達寿　〈日本・中国・朝鮮〉
柴田錬三郎　三国志〈英雄ここにあり〉全三冊
柴田錬三郎　岡っ引どぶ　正続
柴田錬三郎　源氏九郎颯爽記
柴田錬三郎　秘剣揚羽蝶
柴田錬三郎　血汐笛
柴田錬三郎　お江戸日本橋全二冊
柴田錬三郎　おれは侍だ
柴田錬三郎　顔十郎罷り通る全二冊
柴田錬三郎　主水血笑録
柴田錬三郎　われら梁山泊の好漢全四冊
柴田錬三郎　剣と旗と城全三冊
柴田錬三郎　木乃伊館
柴田錬三郎　血太郎孤独雲

柴田錬三郎　鈴姫異変
城山三郎　今日は再び来らず
城山三郎　梅は匂い　人はこころ
城山三郎　外食王の飢え
城山三郎　燃えるだけ燃えよ〈本田宗一郎との二〇〇時間〉
城山三郎　日米互いに何を学ぶか
E・ヴォーゲル
白石一郎　火炎城
白石一郎　鷹ノ羽の城
白石一郎　銭の城
白石一郎　びいどろの城
白石一郎　庖丁ざむらい〈十時半睡事件帖〉
白石一郎　観音妖女〈十時半睡事件帖〉
白石一郎　刀〈十時半睡事件帖〉
新章文子　危険な関係
志茂田景樹　逃亡の報酬
志茂田景樹　破魔神紀1～2
志水辰夫　飢えて狼
志水辰夫　裂けて海峡
志水辰夫　散る花もあり

志水辰夫　背いて故郷
志水辰夫　オンリィ・イエスタディ
芝木好子　牡丹の庭
芝木好子　湯葉・隅田川・丸の内八号館
芝木好子　築地川・葛飾の女
芝木好子　紫の山
芝木好子　京の小袖
芝木好子　下町の空
芝木好子　春の散歩
塩沢茂　ドキュメント　サンショール宣伝部
塩沢茂　松下電器〝企業革命〟ドキュメント
塩沢茂　イトーヨーカ堂店長会議
神大蔵官僚　一行自治官僚〈超エリート集団の人脈と野望〉
島田荘司　占星術殺人事件
島田荘司　殺人ダイヤルを捜せ
島田荘司　火刑都市
島田荘司　網走発遙かなり
島田荘司　御手洗潔の挨拶
島田荘司　異邦の騎士
島田荘司　右脳ビジネス
島田嘉也　脳俳句
島田嘉也　「奥の細道」の知恵
塩月弥栄子　気ばたらきしてますか　女四十代からの生き方にはコツがある
塩月弥栄子　蕎麦ときしめん
清水義範　グローイング・ダウン
清水義範　国語入試問題必勝法
清水義範　永遠のジャック&ベティ
椎名誠　フグと低気圧
椎名誠　犬の系譜
椎名誠　熱風大陸〈ターウィンの海をめざして〉
島田雅彦　偽作家のリアル・ライフ
塩田丸男　弁解無用
宍倉正弘　手錠〈ある警察官の犯罪〉
杉本苑子　今昔物語ふぁんたじあ　全三冊
杉本苑子　玉川兄弟　全二冊
杉本苑子　長勝院の萩　全三冊
杉本苑子　孤愁の岸　全二冊
杉本苑子　江戸芙蓉堂医館
杉本苑子　元禄歳時記　全二冊
杉本苑子　虚空を風が吹く
杉本苑子　平家物語を歩く
杉本苑子　傾く滝
杉本苑子　絵島疑獄　全二冊
杉本苑子　胸に棲む鬼
杉本苑子　滝沢馬琴　全二冊
杉本苑子　引越し大名の笑い
鈴木健二　気くばりのすすめ　正続
鈴木健二　記憶力のすすめ
鈴木達也　山口組壊滅せず
鈴木卓郎　日本警察の解剖
杉田望　小説国際ブランド・ビジネス戦争
砂川しげひさ　コテン氏の音楽帖
瀬戸内晴美　かの子撩乱
瀬戸内晴美　蘭を焼く
瀬戸内晴美　祇園女御　全二冊

瀬戸内晴美　京まんだら全三冊
瀬戸内晴美　薔薇館
瀬戸内晴美　彼女の夫たち全三冊
瀬戸内晴美　純愛全三冊
瀬戸内晴美　恋愛学校
瀬戸内晴美　燃えながら
瀬戸内晴美　嵯峨野より
瀬戸内晴美　幸福
瀬戸内寂聴　ブッダと女の物語
瀬戸内晴美　草宴
瀬戸内晴美　こころ全二冊
瀬戸内晴美　花怨
瀬戸内晴美　愛の時代全二冊
瀬戸内晴美　輪舞
瀬戸内晴美　蜜と毒
瀬戸内寂聴　伝教大師巡礼
瀬戸内晴美　ブルーダイヤモンド
瀬戸内寂聴　寂庵説法
瀬戸内寂聴　美と愛の旅
瀬戸内晴美　再会
瀬戸内寂聴　いのち華やぐ
瀬戸内寂聴　寂庵だより
瀬戸内寂聴　愛と別れ
瀬戸内寂聴　新寂庵説法〈愛なくば〉
瀬戸内晴美　家族物語全二冊
瀬戸内晴美編　火と燃えた女流文学〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　新時代のパイオニアたち〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　国際結婚の黎明〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　恋と芸術への情念〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　自立した女の栄光〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　反逆の女のロマン〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　明治女性の知的情熱〈人物近代女性史〉
瀬戸内晴美編　人類愛に捧げた生涯〈人物近代女性史〉
瀬戸内寂聴　久保田展弘　寂聴の仏教入門
千田夏光　明仁天皇
関広延　誰も書かなかった沖縄
関川夏央　フォト七つの海で泳ぎたい。
関川夏央　「名探偵」に名前はいらない
曽野綾子　幸福という名の不幸全二冊
曽野綾子　無名碑全二冊
曽野綾子　絶望からの出発
曽野綾子　私を変えた聖書の言葉
曽野綾子　雪に埋もれていた物語
曽野綾子　夢を売る商人
曽野綾子　この悲しみの世に
曽野綾子　田名部昭　ギリシアの神々
太宰治　津軽
田辺聖子　もと夫婦
田辺聖子　無常ソング
田辺聖子　女が愛に生きるとき
田辺聖子　女の食卓
田辺聖子　うたかた
田辺聖子　妾宅・本宅
田辺聖子　古川柳おちぼひろい
田辺聖子　私的生活
田辺聖子　世間知らず
田辺聖子　愛の幻滅

田辺聖子　中年ちゃらんぽらん
田辺聖子　日毎の美女
田辺聖子　男の城
田辺聖子　蝶花嬉遊図
田辺聖子　おんな商売
田辺聖子　苺をつぶしながら
田辺聖子　手づくり夢絵本
田辺聖子　ときがたりデカメロン
田辺聖子　おせいさんの団子鼻
田辺聖子　夢の菓子をたべて
田辺聖子　宮本武蔵をくどく法
田辺聖子　川柳でんでん太鼓
田辺聖子　どんぐりのリボン
田辺聖子　春情蛸の足
田辺聖子　ほのかに白粉の匂い
田辺聖子　私本・イソップ物語
田辺聖子　蜻蛉日記をご一緒に
立原正秋　春のいそぎ
立原正秋　雪のなか
立原正秋　夢のあと
立原正秋　剣と花　全二冊
立原正秋　永い夜
立原正秋　その年の冬
立原正秋　空蟬
谷川俊太郎訳　和田誠絵　マザー・グース　全四冊
谷川俊太郎　ぺ
高橋三千綱　朝はひとりが一番いい
高橋三千綱　まち子の夜景
立花隆　田中角栄研究全記録　全二冊
立花隆　中核vs革マル　全二冊
立花隆　日本共産党の研究　全三冊
立花隆　文明の逆説
立花隆　青春漂流
立花隆　同時代を撃つ　I〜II　（情報ウオッチング）
田中光二　アッシュ—大宇宙の狼
立原えりか　でかでか人とちびち人
立原えりか　飾り窓
立原えりか　小さな花物語
立原えりか　朝ごとの花束
立原えりか　月と星の首飾り
立原えりか　夕マネギ色のなみだ
立原えりか　しあわせな森へ
立原えりか　月あかりの中庭
立原えりか　なぎさの愛の物語
立原えりか　木馬がのった白い船
立原えりか　蝶を編む人
立原えりか　赤い糸の電話
滝口康彦　拝領妻始末
滝口康彦　粟田口の狂女
滝口康彦　猿ケ辻風聞
田原総一朗　警察官僚の時代
田原総一朗　世界企業・日本攻略の構図
田原総一朗　総理を操った男たち
田原総一朗　「円」を操った男たち
武田泰淳　司馬遷—史記の世界
高杉良　虚構の城
高杉良　大逆転！

高杉　良　バンダルの塔
高杉　良　懲戒解雇
高杉　良　労働貴族
高杉　良　広報室沈黙す　全二冊
高杉　良　会社蘇生
高杉　良　炎の経営者　全二冊
高杉　良　小説日本興業銀行（ガリバー）　全五冊
高杉　良　巨大証券
多岐川　恭　濡れた心
多岐川　恭　京都で消えた女
多岐川　恭　長崎で消えた女
多岐川　恭　仙台で消えた女
高田好胤　三人の天使
武田鉄矢　ふられ虫の唄
武田鉄矢　ふられ虫がゆく！
高柳芳夫　プラハからの道化たち
谷　恒生　超人類生誕秘録〈紅孔雀の巻〉
玉村豊男　新型田舎生活者の発想
高橋源一郎　さようなら、ギャングたち
高橋源一郎　ジェイムス・ジョイスを読んだ猫
種村直樹　気まぐれ列車の時刻表
高橋克彦　写楽殺人事件
高橋克彦　浮世絵鑑賞事典
高橋克彦　倫敦（ロンドン）暗殺塔
高橋克彦　悪魔のトリル
高橋克彦　総門谷
高橋克彦　北斎殺人事件
高橋克彦　歌麿殺贋事件
高橋克彦　バンドネオンの豹（ジャガー）
高橋克彦　蒼夜叉（あおやしゃ）
高橋克彦　浮世絵ミステリーゾーン
大洋漁業広報室編　お魚おもしろ雑学事典
高橋　治　秘伝
高橋　治　夜光貝
高橋　治　岬うず潮のひと
高橋　治　さすらい波太郎〈房州沿線情〉
高橋　治　さすらい波太郎〈相模湾暴情〉
高橋　治　さすらい波太郎〈再会遠州灘〉
高橋　治　名もなき道を全二冊
竹島　将　ファントム強奪
竹島　将　人質空中奪還
竹島　将　鮮血の貴婦人
竹島　将　灼熱の女獣
竹島　将　空獣狂熱祭
竹島　将　戦慄の女神
竹島　将　ファントム蒼空戦線
竹島　将　破滅の日全二冊
竹島　将　情報クーデター全二冊
竹島　将　女獣戦線〈ファントム戦士伝説1〉
竹島　将　熱空の女王〈ファントム戦士伝説2〉
竹島　将　黒衣の略奪者〈ファントム戦士伝説3〉
竹島　将　戦士誕生〈ファントム戦士伝説4〉
竹島　将　英雄復活全三冊〈ファントム戦士伝説5〜7〉
竹島　将　英雄戦線全二冊〈ファントム戦士伝説8・9〉
竹島　将　燃える戦線〈ファントム戦士伝説10〉
高橋　延清　樹海に生きて
多島斗志之　聖夜の越境者

多島斗志之　金塊船消ゆ
高橋章子　どっかおかしい
高橋義夫　闇の葬列〈公沢参議暗殺犯人捜査始末〉
高橋義夫　黄塵日記
高樹のぶ子　虹の交響
陳舜臣　阿片戦争全三冊
陳舜臣　新西遊記全二冊
陳舜臣　枯草の根
陳舜臣　旋風に告げよ全二冊
陳舜臣　風よ雲よ全二冊
陳舜臣　英雄ありて
陳舜臣　妖のある話
陳舜臣　太平天国全四冊
陳舜臣　中国五千年全二冊
陳舜臣　相思青花全二冊
陳舜臣　中国の歴史全七冊
陳舜臣　敦煌の旅
陳舜臣　シルクロードの旅
陳舜臣　北京の旅
陳舜臣　長安の夢
陳舜臣　景徳鎮の旅〈中国やきもの紀行〉
陳舜臣　東西望眺〈歴史エッセイ〉
陳舜臣　中国発掘物語
陳舜臣　続・中国発掘物語
筒井康隆　霊長類南へ
筒井康隆　心狸学・社怪学
筒井康隆　乱調文学大辞典
筒井康隆　ウィークエンド・シャッフル
筒井康隆　イリヤ・ムウロメツ
都筑道夫　猫の舌に釘をうて
都筑道夫　新顎十郎捕物帳
都筑道夫　新顎十郎捕物帳2
都筑道夫　都筑道夫のミステリイ指南
津村節子　春のかけら
津本陽　塚原卜伝十二番勝負
津本陽　明治兜割り
津本陽　日本剣客列伝
津本陽　拳豪伝
津本陽　修羅の剣全二冊
津本陽　勝つ極意生きる極意
津本陽　危地に生きる姿勢
津本陽　千葉周作全二冊
辻真先　寝台超特急ひかり殺人事件
辻真先　幻の流氷特急殺人事件
辻真先　愛して盗んで
綱淵謙錠　徳川家臣団正続
綱淵謙錠　歴史へのいざない
津村秀介　紅葉坂殺人事件
津村秀介　瀬戸内を渡る死者
津村秀介　京都着19時12分の死者
津村秀介　新横浜発12時9分の死者
津村秀介　寝台特急18時間56分の死角
津村秀介　大阪経由17時10分の死者
霍見芳浩　米摩擦
霍見芳浩　日本再活論
霍見芳浩　脱日本のすすめ〈90年代の日米関係を読む〉
司修　紅水仙

# 講談社文庫　目録


鷲井通眞会　社　逃　亡
戸川昌子大いなる幻影
伴野　朗五十万年の死角
伴野　朗さらば、黄河
豊田有恒崇峻天皇暗殺事件
戸川幸夫ヒトはなぜ助平になったか
戸川幸夫ヒトはなぜ子育てが下手か
豊田　穣日本交響楽（満州篇・全二冊）
豊田　穣日本交響楽（大陸篇・全二冊）
豊田　穣日本交響楽（太平洋篇・全二冊）
豊田　穣日本交響楽（完結篇）
常盤新平遠いアメリカ
常盤新平ニューヨーク紳士録
童門冬二坂本龍馬の人間学
童門冬二武田信玄の人間学
童門冬二徳川家光の人間学
童門冬二織田信長の人間学
鳥井加南子天女の末裔
藤堂志津子マドンナのごとく
夏目漱石こころ
夏樹静子天使が消えていく
夏樹静子見知らぬわが子
夏樹静子黒白の旅路
夏樹静子ガラスの絆
夏樹静子誤認逮捕
夏樹静子二人の夫をもつ女
夏樹静子ベッドの中の他人
夏樹静子あしたの貌
夏樹静子重婚
夏樹静子砂の殺意
夏樹静子遠ざかる影
夏樹静子家路の果て
夏樹静子ビッグアップルは眠らない
夏樹静子国境の女
夏樹静子最後に愛を見たのは
夏樹静子女の銃
夏樹静子駅に佇つ人
夏樹静子そして誰かいなくなった
中井英夫虚無への供物
永井路子王者の妻全二冊
永井路子にっぽん亭主五十人史
永井路子執念の家譜
中里恒子中納言秀家夫人の生涯
中沢けい海を感じる時
長井　彬原子炉の蟹
長井　彬M8の殺意
中津文彦黄金流砂
中津文彦伊達騒動殺人事件
中津文彦ラトビアの霧
南原幹雄謎の団十郎
南原幹雄神々の賭け
中川靖造ソニー神話は甦るか
中川靖造海軍技術研究所
南條範夫細香日記
南條範夫牢獄
南條範夫室町抄

南條範夫　有明の別れ
長尾三郎編　サハラに死す
長尾三郎　エベレストに死す
長尾三郎　マッキンリーに死す
長尾三郎　氷海からの生還
永倉万治　この頃は、めっきりラブレター
永倉万治　メモリーズ・オブ・ユー
永倉万治　東京恋愛事情
長倉洋海　激動の世界を駆ける
中村武志　愛しき遺髪よ〈自白三平随筆〉
中島　渉　禁断のオデッセイ
中島　渉　狂熱のオデッセイ
西村京太郎　天使の傷痕
西村京太郎　名探偵なんか怖くない
西村京太郎　D機関情報
西村京太郎　殺しの双曲線
西村京太郎　名探偵が多すぎる
西村京太郎　ある朝海に出
西村京太郎　脱出
西村京太郎　四つの終止符
西村京太郎　おれたちはブルースしか歌わない
西村京太郎　名探偵も楽じゃない
西村京太郎　悪への招待
西村京太郎　名探偵に乾杯
西村京太郎　七人の証人
西村京太郎　ハイビスカス殺人事件
西村京太郎　炎の墓標
西村京太郎　特急さくら殺人事件
西村京太郎　変身願望
西村京太郎　四国連絡特急殺人事件
西村京太郎　午後の脅迫者
西村京太郎　太陽と砂
西村京太郎　寝台特急あかつき殺人事件
西村京太郎　日本シリーズ殺人事件
西村京太郎　L特急踊り子号殺人事件
西村京太郎　寝台特急「北陸」殺人事件
西村京太郎　オホーツク殺人ルート（ロマンスカー）
西村京太郎　行楽特急殺人事件
西村京太郎　南紀殺人ルート
西村京太郎　特急「おき3号」殺人事件
西村京太郎　阿蘇殺人ルート
西村京太郎　日本海殺人ルート
西村京太郎　寝台特急六分間の殺意
西村京太郎　釧路・網走殺人ルート
西村京太郎　アルプス誘拐ルート
西村京太郎　特急「にちりん」の殺意
仁木悦子　猫は知っていた
仁木悦子　粘土の犬
仁木悦子　林の中の家
仁木悦子　灯らない窓
仁木悦子　緋の記憶
仁木悦子　赤い猫
仁木悦子　青い風景画
西村寿行　帰らざる復讐者
西村寿行　わが魂、久遠の闇に
西村寿行　蒼茫の大地、滅ぶ　全二冊
西村寿行　赤い鯱（しゃち）

# 講談社文庫　目録

西村寿行　黒い鯱
西村寿行　白い鯱
西村寿行　碧い鯱
西村寿行　緋の鯱
西村寿行　遺恨の鯱
西村寿行　癌病船
西村寿行　鬼狂い
西村寿行　魔界
西村寿行　鬼の跫
西村寿行　異常者
西村寿行　老人と狩りをしない猟犬物語
西村寿行　癌病船応答セズ
西村寿行　旅券のない犬
新田次郎　聖職の碑
新田次郎　風の遺産
新田次郎　鷲ヶ峰物語
新田次郎　密航船水安丸
新田次郎　風の中の瞳
新田次郎　武田勝頼全三冊
日本文芸家協会編　時代小説傑作選全十冊
日本推理作家協会編　ミステリー傑作選　既刊二十一冊
日本推理作家協会編　ミステリー傑作選特別編　既刊三冊
新美南吉　花のき村と盗人たち・ごんぎつね・最後の一つ鐘　ほか九編
新美南吉　胡弓ひき　ほか十四編
西澤潤一　「十年先を読む」発想法
C・W・ニコル　風を見た少年
C・W・ニコル　C・W・ニコルの自然記
C・W・ニコル　C・W・ニコルの海洋記
C・W・ニコル　C・W・ニコルの旅行記
C・W・ニコル　C・W・ニコルの野性記
C・W・ニコル　松田銑訳　ザ・ウイスキーキャット
西木正明　スネークヘッド
西木正明　ケープタウンから来た手紙
西村玲子　玲子さんのきらめきライフ
西村玲子　玲子さんのシネマ・ファッション
日本民話の会編訳　世界昔ばなし全二冊
野田秀樹　ミ　ー　ハ　〈この立場なき人々〉
能見俊賢　血液型恋愛学
野村　進　海の果ての祖国
法月綸太郎　密閉教室
半村　良　妖星伝(一)～(六)
半村　良　戸隠伝説
半村　良　岬一郎の抵抗全四冊
橋本治　桃尻娘
橋本治　その後の仁義なき桃尻娘
橋本治　帰って来た桃尻娘
橋本治　無花果少年と瓜売小僧
橋本治　無花果少年と桃尻娘
橋本治　恋愛論
橋本治　虹のヲルゴオル
橋本治　風雅の虎の巻
原田泰治　わたしの信州
原田武雄　原田泰治　泰治が歩く
林　育男　ビートルズで英語を学ぼう
原田康子　日曜日の白い雲全二冊
原　百代武則　天全八冊
林　真理子　星に願いを

1991年12月15日現在

ISBN4-06-184175-0

C0195 P440E (2)





白魚鍋、兎汁、鰹飯、鮑の酢貝、白玉、秋茄子の塩もみ、豆腐の葛餡かけ、おかか雑炊、掻鯛（かきだい）、浅蜊と大根の小鍋だて……。池波正太郎が描き出した、梅安と仲間たちの、おいしい食事の極めつきを、梅安好き、料理好きの専門家二人が解説して、作り方と共に供する好読物。巻頭に「池波正太郎梅安を語る」付き。

梅安料理ごよみ
佐藤隆介・筒井ガンコ堂編
池波正太郎
定価440円
（本体427円）

い
4
15