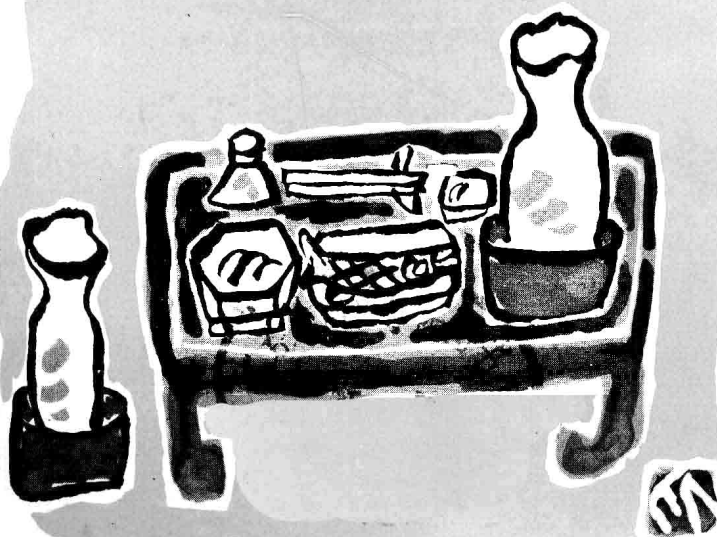


風流旅日記

● 宮尾しげを

風流旅日記

宮尾しげを著



風流旅日記

辛. 340

昭和 36 年 2 月 15 日発行

著 者 宮 尾 し げ を
発行者 犀 原 宏
印刷所 三協美術印刷所

発 行 所 株式会社 え く ら ん 社
東京都千代田区神田神保町1—63
電話 (291)1482・振替東京 30669

乱丁・落丁本はお取換えします

風流旅日記・目次

旅あちこち	九
東海道食べもの下り	二三
尻の祭	二七
珍具を見せる家	三〇
伊豆の花嫁	三三
伊古奈温泉	三六
ひいみさま	三九
松岸町	四三
流山のおびしゃ	四五
落書	五〇
道楽地藏	五三
飛騨の嫁とり	五八

げてもの	四
三河のテンテコ祭	三
知多遍路	五
アソニヤサマ	五
能登半島	六
山陰中国ひざくり毛	六
芸の関町	七
負けた	七
飛鳥のおん田祭	七
大阪の宿	八
ぼん屋	八
ヌード館	八
熊野の化けもの	九
おちよろ船	九
岡山西大寺の会陽	一〇
女の面とおし	一〇
四国の春	一〇

阿波美人

二〇九

四国よいとこ

二二三

土佐の夜遊び

二二六

おたちかえりご無用

二二九

芸妓の腰巻

二三三

東雲楼

二三五

高崎山の猿

二三六

別府温泉

二三二

草丘学

二二七

神前ハダカ物語

二四〇

ことわざの出所

二四三

文字のあや

二四四

道祖神いろいろ

二四九

ゴマ油

二五三

愛敬豆

二五五

西と東

二五九

お正月の縁起ばなし	一六
私はヘソになりたい	一四
種と仕掛	一七
グライ・ラマ	一五
芸者学校	一三
あだ名	一六
漢詩はむずかしい	一九
オペラの女王	一八
ストッキング	一五
木魚	一八
バナナ	一九
芸妓	一四
猪談義	一七
本山さん追憶	二〇
意外異外	二三
伯鶴のいぼ	二四
見世物の女	二五

疝氣の虫

二三

按摩ばなし (1)

二五

按摩ばなし (2)

二六

按摩ばなし (3)

二三

間違いの話

三五

裸仏像

三六

絵馬の効能

三三

性神祭

三四

香煎さま

三七

小河内奇聞

三四〇

リンガばなし

二四三

和田平助

二四六

大阪物語

二四九

大井川の雲助

二五五

石神談義

二五七

ネリギとオカマ

二六〇

きんだん

二五

縁つなぎ

二六

犬の曲芸

二六

珍文章

二七

三河万歳

二八

御蔵島

二九

三宅島

三〇

テングサ

三一

神津島

三二

利島のびじつあき

三三

大島

三四

大島のお産

三五

嫁とり

三六

風流旅日記

旅あちこち

旅の好きな私は、他の人からみると随分変なところを歩いている。東海道、木曾街道、四国遍路、奥の細道など、昔の人のものした有名な紀行文のあった土地の跡を探索して歩くと、鉄道沿線以外の名所旧跡などが見られて、仕事の参考にもなるので、つとめてそういう不便の土地を選んでいる。芭蕉の奥の細道は月に十日間ぐらいずつ歩いて、約四年がかりで歩き終った。もとも今のことなので、荒海や佐渡に横たう天の川とあると、佐渡ガ島へ渡ってしまうというわけで、日程はなくなっている。この奥の細道にはいくつもの温泉地があつて、有名なのに飯坂、鳴子、湯の浜、山中、山代など。温泉にかぎらず、旅館についてから湯にはいって、あがつた時の気持よさはまた格別なものである。

温泉は原料に資本が一文もかかっていないから、温泉旅館はただ儲けというわけ。それで家屋や調度品、料理、温泉設備などに資本をつぎこむので、客はそれらの税金を払う道具にすぎない。それなのに温泉入浴代というのを取る宿がある。これは温泉

税のまちがいらしいが、客を呼ぶ資本代を取るのおこがましいことだ。

私の知っている温泉旅館の主人は、玄關にはいつてくる客の顔が、どれもこれも千円札に見えるといっている。なかなかうがった見方である。したがって温泉宿が儲からないというわけはなく、儲からないのは主人が別の何かに手を出しているからで、誠実でサービスがよくて、料理がうまくて他の宿より一品でもよけいにせば、客足が絶えるわけがないそうさ。話はちがうが、パチンコ屋でも玉を売ろうと思つて、釘を曲げるなんてのは下の下で、そんなことをせず、商品を売る気であれば、大入り満員疑いなさそうで、商品は表向きは十でも、仕入れは六なり七なりで、そこで利潤が出ているから、損するわけがない。よきかなよきかなではないか。

温泉といえば、青森県の蔵王山中の酸すの湯には面白いものがある。湯の通っている木管の表面に、九曜星の紋のように、中央に大丸、周囲に小丸の穴があいている。それへ冷え性の人、特に婦人客が多く、これにまたがると、下からポカポカと温い湯気が昇ってきて、腰部から温めてくれるというしかけがある。これに饅頭蒸しという名称をつけているのは、なかなかしゃれたことである。男が何人か腰かけている、これでは土瓶蒸しである。三十三年の夏に行ったら、九曜星状の穴がひとつになっていた。秋に行った人は「君、穴はなくなっているぜ、板だけで、腰かけていると暖かだが、あれじゃ饅頭蒸しではない」と苦情をいつてきた。

このユーモアな場合とまったく逆なものに、十字架形の柱に縛りつけて湯にいれる温泉がある。仙台からはいった定義がそれで、この湯は精神病に効くというので、狂暴性のある患者が、キリストみたいな格好でいられる温泉療養というわけであるが、凄惨だ。

このあいだ山陰道の温泉をまわってきたが、どこへ行っても人造の岩風呂があるのにはうんざりさせられた。自然の岩風呂であってこそ風情もあるが、つくったのは意味がない。しかし、地方のお客さんには案外喜ばれているらしく、私の考えは負けであつた。

三朝温泉^{みささ}では野天風呂が橋の下にあつて、橋上からよく眺められる。芸妓が座敷へ出る前にはいるので、その時刻になると、見て見ぬふりの連中が、橋の上をウロウロし、なかに勇敢なのが湯壺に近寄って写真を撮っているが、敵もさるもの——というより馴れたもので、心やすく撮させる。これなら、橋上からチラチラ見るなどはしなくともいいわけである。もっとも、日本髪に結って赤い繻絆なぞ着ているので、情緒深く見えるが、湯からあがってきたところを見ると、ハナも引っかけたくないような不美人もある。町の観光課では、彼女らに、多勢の人の眼にふれる野天風呂へつとめてはいるように勧めている。これが観光事業のひとつでもあるからだそうだ。ここで顔定め身体定めをして、橋のたもとで、

「君、なんという名、家は何というの」

「今晚よんで頂戴ナ」

「よしきた」

などと、直接交渉をしている心臓組もいる。この三朝に△綱引き▽行事というものがある。男綱おづなと女綱めづなとふたつの藤つるでつくった綱を引っぱり合った後で、先端をくり合わせる式をする。女綱の先はまるく輪になっている。男綱は直立状態の先ぶとりである。まるい輪の中に直立棒をつつこんで結ぶと、おめでたやおめでたや。この祭の日に楽しむと一年の楽しみが集中するということで、商売人でない女性が、わざわざこの日に湯治を兼ねてくるそうだと、うまく見わけて、それにぶつかれば、これこそ一年一度の楽しみになるかもしれない。悪くないお祭り事である。

そういえば、鬼怒川の奥の、川治温泉の野天風呂も、芸妓や小料理屋の女が多くはいつている。やっぱりその手かもしれない。この川治の野天風呂の見える宿の二階から、監視用に使う大レンズの眼鏡を据えて見ていた男が、あまりはつきり見えすぎると、はじめて知ったそうだと、

東海道食べもの下り

東京駅を汽笛一声出る前に、東京駅地下室の食堂のサンドウィッチを求めた。これは駅売りでないだけに味が吟味してある。横浜はシューマイがうまいといわれているが、冷たくなったシューマイは感心しない。あれは下りの汽車でなく、関西から東京へくる上りの汽車の時に買うのが本格だと教えてくれた人がある。どうして下りでなく上りが本格かと聞いたら、あれは上り列車が東京へはいる最後の駅だから、終（しゅう）まいだという。どうもこれは眉唾である。

大船へ停車すると、何といっても買ってよいのは鎌倉ハムだろう。大正時代、和田垣謙三博士の随筆に、鎌倉公切売という看板を見てびっくりした、とある。鎌倉公というのは源頼朝のことである。よくよく見ると、鎌倉公とは鎌倉ハムであって、それを縮めて読んでしまったのだ。

小田原ではまず蒲鉾であろう。男女が秘戯をして、女があそこを舐めてくれというので、男は困った。ふと、買ってきた小田原の蒲鉾を舌の厚さほどに切って、それを

くわえて舌にみせて舐めたところが、女は「舌じゃないでしょう」といった。男はグイとそれを呑み込んでいった。「いや、舌に間違いないえ」

こんなことなら蒲鉾を使う必要もなかったろう。蒲鉾のたべかたも変った方法があるものだ。もっとも、あの柔軟性がなくては駄目だ。

静岡の名物だと思っていた△わさび漬▽が、熱海でも沼津でも売っている。もっとも、静岡ばかりにわさびが出来るわけではないから、売ってもよいのであろう。わさび漬は、できるだけ新しいのがよいので、駅で売っているのより、駅の外に出られる人は製造元か直売店で皮包みで買ったほうが得である。味もよい。

中春から晩春に、由比、興津の駅では、どうかすると△桜えび▽の乾したのを売っている。酒の肴にうまい。酒といえば、生ビールを駅売りしているが、泡が三分でうまくない。戦前は生ビールの樽を車に載せ、客があるとすぐ樽から出してくれた。これではなくては生ビールのうまさは出てこない。最近実現した駅もある。

静岡では△わさび漬▽と△安倍川餅▽がうまい。安倍川餅も、汽車を降りて安倍川畔の石部屋でたべると、美しい風景が見られてまた別の味。わさび漬で、なま餅を肴に一杯飲めるのも面白い。餅屋の細君が、指の間からヒョコリヒョコリと捻り出した餅を、餡の中や黄粉の中へ投げ込む技術を見るのも楽しい。ここまできた人は、バスで丸子町まで行って名物のトロロ汁をたべるのも、旅の味になる。近くに灰吹き吐