冷や飯喰い怜三郎

夢つぎし者

原田孔平

GAKKEN M BUNKO

冷や飯喰い怜三郎　夢つぎし者

原田 孔平

学研M文庫

2013年1月22日　初版発行

●

発行人――脇谷典利

発行所――株式会社　学研パブリッシング

〒141-8412　東京都品川区西五反田2-11-8

発売元――株式会社　学研マーケティング

〒141-8415　東京都品川区西五反田2-11-8

印刷・製本 ―中央精版印刷株式会社

© Kouhei Harada 2013 Printed in Japan

★ご購入・ご注文は、お近くの書店へお願いいたします。

★この本に関するお問い合わせは次のところへ。

・編集内容に関することは――編集部直通　Tel 03-6431-1511

・在庫・不良品(乱丁・落丁等)に関することは――
販売部直通　Tel 03-6431-1201

・文書は、〒141-8418　東京都品川区西五反田2-11-8
学研お客様センター『冷や飯喰い怜三郎』係

★この本以外の学研商品に関するお問い合わせは下記まで。
Tel 03-6431-1002（学研お客様センター）

落丁・乱丁本はお取り替えいたします。

定価はカバーに明記してあります。

本書の無断転載、複製、複写(コピー)、翻訳を禁じます。

本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することは、たとえ個人や家庭内の利用であっても、著作権法上、認められておりません。

複写(コピー)をご希望の場合は、下記までご連絡ください。

日本複製権センター　TEL 03-3401-2382

http://www.jrrc.or.jp　E-mail：jrrc_info@jrrc.or.jp

Ⓡ〈日本複製権センター委託出版物〉

は-14-5

目次

闇の粛正　5
翔く港　110
夢の国へ　213
あとがき　306

令や飯喰い怜三郎
夢つぎし者

常州大学図書館
藏書

原田 孔平

学研M文庫

本書は文庫のために書き下ろされた作品です。

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

目次

闇の粛正　5
翔く港　110
夢の国へ　213
あとがき　306

闇の粛正

一

庭一面は綺麗に掃き清められているのに、池の底だけがどんよりとして見える。ほんの少し池のほとりに佇むだけで、着物に黒い斑点が付着し始めるようになった。

昨年、山焼け（噴火）を起こした浅間山の噴煙は北からの風に乗り、遠く武州日野村にも及んでいた。

数年にわたってこの国を苦しめつづけている冷夏に加え、自然災害はその締めくくりに浅間山の山焼けをも呼び起こした。立ち上る噴煙は関東一円に及び、緞帳のごときその分厚さは陽を遮りつづけ、ついには日照不足が、米だけでなく野菜等の作物までも根絶やしにしてしまった。

結果として、日本中は未曾有の食糧難に追い込まれることとなった。

江戸、大坂といった大都市の人々の腹を満たすべく、安価で米を供給しつづける奥州の百姓は、その災禍をまともに浴び、餓死者は数十万にも及んだという。

天明の大飢饉とは、日本全土に降りかかった厄災のすべてが、最終的に奥州の百姓達に行きつくように仕立てられた、幕藩体制の仕組みによる人災と言えた。

「お魚が随分と減ったでしょう」

妻の綾がそう話しかけてきた。

すっかり町人の嫁となり変わってはいたが、おっとりとした物言いと所作に、その出自の良さが認められる。それもそのはず、元は老中田沼意次の娘である。

「俺もそう思って眺めていたんだ。暫く見ない間に半分もいなくなっちまったぜ。俺が木曾屋に行っているのをいいことに、みんなで食っちまったかい」

怜三郎が冗談交じりにいたずらっぽい目を向けた。

この春から、怜三郎は本材木町にある木曾屋に、月の半分は顔を出すようになっていた。木曾屋の四代目を襲名したものの、店を空けつづけたことに、若

干の負い目を感じていたからである。
とはいえ、相変わらずの能天気さは変わらない。
妻もそんな夫に慣れたようだ。
「貴方の鯰が、片っぱしからお召し上がりになるからでございます」
怜三郎同様、眼で笑いかけてきた。
確かに、池の底に目を凝らすと、怜三郎お気に入りの大きな鯰が満足そうな顔付きでへばりついていた。
石のようにじっとしたまま、目前に近づく魚を待ち構える態度にも、何やら余裕のようなものが感じられる。
川とは違い、狭い池のなかは餌となる魚達が頻繁にやってくる。石と間違え、捕獲範囲内に入ってくる魚には事欠かないからであろう。
口だけを「がばっ」と開き、吸い込んだ後はまた何事もなく石と化す。前と変わった点は、魚が一匹いなくなったということだけだ。
こいつがここまで大きくなれたのも、一瞬の好機を逃さないこと以上に、その好機を待ちつづける忍耐力のおかげだと、怜三郎は感心しながら鯰の胡麻粒ほどの小さな目を探していた。

そこへ、迂闊にも顔を出してきた者がいた。

まだ新婚気分の抜けきらない若夫婦の邪魔をしてしまったと、すまなそうに怜三郎の傍らへと近寄ってきたのは御厨頼蔵であった。

主が町人に身分を落としたにもかかわらず、未だに武士姿を保っていた。

常に怜三郎を守らねばという意思がそうさせているのだろうが、その割にちらちらと送ってくる遠慮がちな視線が、この男の性格を表していた。

尾張柳生にあって、剣聖柳生連也斎の再来とまで言われた男だというのに、その卓越した剣技とは裏腹に、生来御厨頼蔵は優しすぎるのである。

敬愛する怜三郎の兄尚正に、「怜三郎を守ってやってくれ」と言われたことを頑なに守りつづけていた。

頼蔵にとって尚正という存在はそれほどに大きい。

自分より一回り近く年下だというのに、その高潔なる人柄に頼蔵は圧倒され、ついには心服までしてしまったという経緯があった。未だ家臣として認められたわけでもないのに、尚正からの頼みを守りつづけることで、勝手に臣下としての道を貫こうとしていた。

面を伏せたまま口を閉ざしている頼蔵に気を利かせたのか、綾は池の反対側

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

へと向かうと、池のなかを覗くようにしゃがみ込んだ。
頼蔵が謝意とすまなさの入り混じった視線を送った。
すると、
「頼蔵さん、俺達が夫婦としていられるのはあんたのお蔭なんだ。俺が浮気を疑われたとき、あんたが俺を庇って母上や綾に言ってくれなければ、俺達は今こうしてはいられないはずだ。恩を着せることがあっても、頼蔵さんが俺達に気を遣うことなんて、これっぽっちもありゃあしねえんだぜ」
怜三郎が洒脱な口調で言った。
伝法な口の利きようは、質固い人間には礼儀知らずととられがちだが、その割には、他人に対する想いが人一倍強い。ちょっと見は軽そうに見えるが、この怜三郎という男には常人には理解しがたい温かみがあった。
「滅相もございません」
慌てて否定した頼蔵だが、その実、身体中をそよ風が吹き抜けていくような、爽やかな気分に包まれていた。
――こういうところが良いのだ。人を気まずくさせることがない
頼蔵はしみじみそう思っていた。

高潔な尚正とは少しばかり違うが、それでも怜三郎が醸し出す温もりは、言葉には表せない魅力があった。

そんな怜三郎が、数日前から抱えている悩みに、頼蔵は気づいている。

時折、河原の土手に座って、一人考え込んでいる姿を見るにつけ、それほどまで気に病むこともあるまいと思っていたのだが、やはり怜三郎には得心がいかないらしい。

年貢を払えぬ百姓の肩代わりをするという、その行きすぎた行為が、自分でも鼻もちならない奴と思えて仕方がないようなのである。

「頼蔵さん、俺も今のやり方が間違っていることは百も承知だ。だが、今の俺には他に方法が思い当たらねえんだ」

ばつが悪そうな表情で、怜三郎は頭を掻いた。

「よろしいのではありませんか」

「頼蔵さんは、そう言ってくれるが、やっぱり、俺にゃあ分別ってもんが足りねえぜ」

自らを悔いる怜三郎に、頼蔵は慈愛に満ちた目を向けた。

「年貢を払えぬ百姓衆の肩代わりをされたことは、おそらく喜衛門様とは手法

が異なることでございましょうな。ですが、それで百姓衆が救われたことは事実です。施主様は短絡的な方法をとられたとご自分を責めておいでなのでしょうが、それはこれからの村人への接し方次第でございましょう。時間は十分すぎるほどございます。施主様ご自身がじっくりとお考えなされば、必ずや満足のいく結論を導き出されると、拙者は信じておりまする」

如何にも大事のように応対したが、これからも、こういった問題は起きるであろうと、頼蔵は捉えていた。

異常気象のせいで年貢を納められない百姓達と、木曾屋という大店の跡継ぎに収まり、にわか成金となった怜三郎が、一つの村で暮らしているのである。怜三郎の気性からして、金を出さずにはいられないが、そんな自分の薄っぺらさに嫌気がさすのも、仕方がないことなのだ。

「そうだな。時間は十分にあるんだ。頼蔵さん、俺のような頭の悪い者が失敗を悔やんでいたんじゃなにもできやしねえ。頼蔵さんの言うとおり、俺なりに考えてみるぜ」

どこか吹っ切れた様子の怜三郎の目が、少し離れた場所へと移っていった綾に向けられた。

この妻は、瞬間的に自分が話に加わるべきではないと自ら距離を置いたようであった。それでも、労わるような夫の視線を感じとると、たちまち喜色を浮かべた。

「旦那様、そろそろうぐい漁が始まるのではございませんか。漁師の話では今日あたりが狙いだとか。私も楽しみにしているのですから、必ずお連れくださいましね」

「わかってるぜ。おめえの楽しみを奪って、怒りを買うほどの度胸を俺は持ち合わせちゃあいねえよ。綾、もう少ししたら小三郎が呼びに来る。今日は幽斎先生や金吾も、施薬院を閉めて、村人衆ともども楽しむ日だ。思いっきり楽しもうぜ」

清流浅川の川底に積もった降灰を丹念に洗い流し、川漁師は一月以上も前から、うぐいの産卵場を作り上げていた。

川底に半畳ほどの穴を掘り、そこに小砂利を敷き詰める。そして穴のすぐ川上に、長年の経験から培った独自の大きさの岩を並べる。

この岩がもたらす緩やかな流れが、穴の深さとあいまって、うぐいを産卵へ

とかきたてるのである。

すでに、三列になった縦縞の朱紅色を体の側面に表しながら、無数のうぐいが産卵場を所狭しと群がっていた。

漁を楽しみにしていたのは綾だけではない。医者のくせに子供っぽいところのある幽斎も、漁師が投網を持って待ち構えるのを今や遅しと見守っていた。

頃や良し。

漁師が投網をざぶんと投げ入れ、うぐいを一網打尽にからめとる。あまりの量に網が大きく膨れ上がり、それを数人の村人が岸へ引き上げた。

網からこぼれたうぐいが岸辺をぴちぴちと跳ね回っていた。

それを子供達が嬉しそうに拾い集め、慣れた手つきでうぐいの鰓から木の枝を突き立てていった。前屈みになった拍子に、褌から覗かせる鈴のような玉っころが、元気さを物語っていた。

「いい匂いがするわい」

焚き火の周りに突き刺したうぐいの串焼きが、辺り一帯にその香をまき散らすと、たまらず幽斎はごくっと喉を鳴らした。

そんな幽斎を尻目に、村の女達は、うぐいの鱗を落とし、鰓と腸を取り除く

と、甘露煮の支度に取りかかり始めた。

こちらは、完成までにかなりの日数を必要とする。

焚き火で素焼きにした後、七日ほど陰干しにしてから酒と番茶で煮込み、その後で醤油と砂糖で煮詰めるからである。

「これは旨い」

うぐいの背にかぶりついた幽斎が、初めて食す味に、ひときわ高い感嘆の声を上げると、周囲からどっと笑い声が巻き起こった。

医者の割に妙な軽さがある幽斎は、男衆は無論のこと、適齢期以外の女には人気があった。

だが、本人は、多少の色気はあるらしく、

「金吾さん。もう熱くないから大丈夫よ」

猫舌の金吾を気遣う美人のおのぶには、すぐさま反応する始末である。

「これこれ、いつまで甘ったれておるのだ。自分の旦那を『金吾さん』と呼ぶのもおかしいが、猫舌などというものは、舌の遣い方が下手だからだ。何度か熱い思いをすれば、自然と上手くなる。熱いまま食わせい」

「そんな可哀想なことできません。それに、少し冷めたくらいの方がお魚の味

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com