忍び草

川崎長太郎

中央公論社

忍び草

検印廃止
©一九七二

昭和四十七年八月二十日印刷
昭和四十七年八月三十日発行

定価八百八十円

著者　川崎長太郎

発行者　山越　豊

印刷者　山元正宜

発行所　中央公論社
東京都中央区京橋二ノ一
電話(五六一)五九二一　振替東京三四

忍び草 □ 目次

うろこの記録　7
ある女流作家の一生　35
海のほとり　65
路傍　87

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

忍び草　119
漂流　177
彼　249
七十歳　279

忍び草

装幀　吉岡堅二

うろこの記録

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

旧幕時代の末期。

近在の水呑百姓の三男、太次兵衛は、牛の背中にのり、小田原の漁師与五兵衛丸へ、貰い子として、買われて行った。与五兵衛丸は、姓をのちに川崎と云い、現在でも、小田原の漁師仲間に、相当な羽振りをきかしている。当時も、帆を掛けて、三宅、八丈あたりまで、漁に出るマグロ船その他もつ、浜で指折りの船持ちであった。船子は、大概、零細な金で、貧乏人から買いとった者達で、読み書きなどは滅多に習わせず、沖へやって、はたち過ぎれば、女房をもたせ、長屋の一軒も当てがい、終生、自家の船へ乗り込ませる仕組であった。与五兵衛丸のみならず、浜の船持ちは、すべて貰い子により、働き手の補充をはかってきたもので、この風習は、ずっと大正時代の始め頃まで、小田原の浜に残っていた。

太次兵衛は、どうした仔細か、漁師をいやがり、一人前の背丈に及ぶと、与五兵衛丸を出、天秤棒一本あれば、簡単にとっつける、ボテ振りの魚屋に、転向していた。毎朝、市場で仕入れた

魚を、箱根方面へ売り捌きに行くのである。

東海道に沿う、山の麓の湯本へんには、古くから温泉宿も数軒たち並び、商売家もひと握り程かたまって、一応部落のていさいなしていたが、早川の渓谷づたい、あれから塔之沢、太平台、宮の下、底倉、宮城野、仙石原と、段々上の方へゆくに従い、藁葺屋根の家もろくすっぽ認め得ず、どの橋も丸木橋に毛が生えたような、あぶなっかしい代物で、道路始め、ひと一人擦れ違うのがやっと、と云ったふうな趣きのものであった。山奥の、宮城野、仙石原に到れば、その名の如く、外輪山と内輪山の、間のくぼみに出来た野であり、満足に作物も育たず、草木もあまり生えていない、熔岩の原ッパに過ぎなかった。

朝早く、小田原を担ぎ出し、わらじ穿きで、東海道を西へ急ぎ、湯本で間道に這入り、塔之沢、太平台と、崖ッぷちの石ころ路登って行って、宮の下、底倉へ廻ると、太次兵衛の担いで行った魚は、大体売り切れと云う、寸法だったらしい。目算が外れて、残った魚をかかえ、山を降りる日も亦ないではなく、たまには底倉から、箱根笹かき分け、路々難渋重ねて、小涌谷、蘆之湯と登り詰め、関所もある蘆の湖畔の宿へ出、やっと肩の荷が空になるためしも、あったりした。

出が、水呑百姓の倅で、与五兵衛丸での沖仕事に十分鍛えられ、太次兵衛の体は申し分なく頑丈に出来上っており、短気でそそっかしいが、骨身惜まず立ち働く甲斐性者の、天秤棒一本でとっついた俄仕立の魚屋稼業が、細々ながらも芽をふいて行って、一間半間口の借家に、型通り女

房を迎え、竹次郎、みね、一男一女の父親ともなった。

太次兵衛は、目に一丁字ない、己が無学を愧じるところから、竹次郎には、早くに寺子屋へ通わせたりした。が、蛙の子はやはり蛙に仕立てるべく、骨も固まらない時分から、竹次郎に子供用のわらじを穿かせ、毎日程山へ連れて行くことも忘れなかった。五尺にまだ満たない、子の背丈に適当な天秤棒あてがい、アジ、サバその他惣菜用の小魚並べた、小さな籠担がせることも、試みたりして、竹次郎が肩揚げのとれる頃には、父親にそんなに退けをとらない荷を担いで、小田原から、歩きづめで湯本、塔之沢を過ぎ、石ころ路を太平台、宮の下、底倉あたりまで、上って行って、曲りなりにも商売が出来るところへ、漕ぎつけていた。

世はまだ、旧幕時代で、当時から箱根七湯の名こそあれ、宮の下には相模屋、底倉には大和屋、仙石屋の三軒より、温泉宿と呼べる建物はなかった。湯治客の方も、七、八月の夏場に、殆ど限られたような有様で、麓の湯本、塔之沢あたりの賑いに較べたら、ものの数でなかった。花をみるにも、紅葉を賞するにも、勾配の急な、掌をたてたような坂路に、交通機関としては、窮屈な山駕のみと云うのでは、湯治客の敬遠を買うのも当然な成行きだったろう。泉質は、すき透った単純泉で、温度も手頃であり、その点麓の方と、寸分遜色もなかったが、宮の下、底倉へんの宿屋は、すべて藁葺でみばが悪く、座敷の設備等ひどく見劣りがし、農閑期に駿河や西相模の田舎から、米、味噌背負ってやってくる、自炊の百姓衆に、いっそ誂え向きのようであった。

その中で、大和屋だけ、夏場の書き入れ時にまれ、その他の霜枯れ時にまれ、湯上りに寛いで、畳の上へ体を横にしながら、五人十人とかたまって、煙管で箱枕の縁などたたきながら、拍子とりとり、のんびりご詠歌斉唱する連中は、一切客にとらなかった。戦国時代から続く、由緒ある宿屋で、構えも大きく、座敷も大小二十以上、金を落す町人や高禄の武家、或は大百姓等を、専ら得意先とする看板の、旧家だけに、山林や田野も多く持ち、駿河の方から上がる小作米だけで、一年分大和屋の家族に、女中、料理人、使用人等の口が、結構まかなえる寸法でもあった。先、塔之沢から上で、温泉宿らしい家は、大和屋一軒と云うのが、大体の通り相場であった。

竹次郎の代になると、その大所へ、出入りがかなうような仕儀に、漕ぎつけていた。惣菜用でない上物の、タイ、エビ、アワビその他、金目の張る魚が、大和屋の料理場へ、担ぎ込まれた。が、同業者も、大和屋へは、前から商売しており、自然競争を余儀なくされ、売り上げの割りに儲けは薄く、しかも書き入れの夏場過ぎれば、滞在客はハンで捺したみたい、ぱったりである。従前通り、太平台、宮の下、底倉かけて、惣菜用のアジ、サバ売りから、霜枯れ時には、小魚の干物を一家総出で作ったりして、副業にも精出さないことには、たつきの代に窮するのであった。

明治になって、程なく小田原、湯本間に、レールの上を人力で動く、人車なるものが、開通の運びをみた。二十人も詰めれば、満員になる、箱のような車を、登りにかかると、乗務員が寄ってたかって押し上げ、降りにかかると、一人がブレーキを廻して、速度を調整したりする、極め

て原始的な乗物である。それでも、すたこら担いで行くより楽なところから、箱根行の魚屋連は申し合せた如く、人車を利用することを覚えた。彼等は身柄と一緒に、生臭い匂いのする商品も車へ載せ、為に乗客のひんしゅくを買って、再三物議かもしたが、車が坂へかかる度毎、一人残らず飛び降り、乗務員の助太刀役買って出、老いも若きもエンヤエンヤの掛け声諸共、車を押したりするので、経営者側も敢て魚屋を締出してしまいにくいのであった。

明治も末年頃には、人車に代り、小田原、湯本間に、電車が開通していた。湯本から、上へ行く、石ころだらけの間道も、追い追い拡張工事が進められ、荷物運搬の馬力車始め、上下出来る模様となり、唯一の乗物である山駕も、自由に擦れ違える段取りとなったりして、今迄、湯本、塔之沢あたりに溜りがちだった湯治客が、少しずつ上の方へ吸い上げられる恰好でもあった。が、週末旅行などと云う、しゃれた言葉もなかった当時では、平日と土、日の区別なく、湯治客は十日も二十日も、のんびり長逗留決めこむ風で、頭数は今日のそれとは較ぶべくもなく、宮の下、底倉へんの温泉宿では、夏場過ぎれば、依然として、長い閑散期を迎える勘定であった。

竹次郎が、女房を迎え、二男一女を得た、三十少し過ぎ、彼は大和屋の主人の眼鏡にかない、寡慾、実直な商売が買われ、独占的に出入りを許される仕儀をみた。同じ部落の素人家等への惣菜売りの外、地続きの仙石屋の方へも、ずっとあきないしていたが、仙石屋は専近在の自炊客が相手の三流旅館で、書入れ時でも、三度々々宿のものをとって喰う客など、ごく僅かしかなか

った。大和屋を独占的な得意先にしてみると、仙石屋への売り掛けは、年間その四分の一にも達しない少額で、刺身、焼物等の料理は、すべてそこの女将の庖丁になるもので、専門の職人など、かつて置いたためしもない——。

鮮度のいい魚を、毎朝市場のセリで求めて、註文通りの品を揃え、原価に普通一割、二割かければ目一杯と云う、正直な値段つけ、ぬかりなく商売する竹次郎に、外の同業が割り込むスキとてなかった。が、出入り商人への支払いの穢い点、かねて評判の大和屋である。下の方の、湯本、塔之沢へんでは、魚屋等の勘定を、月々皆済する旅館はざらで、中には一週間毎に、こっちから持って行けと催促する如く、綺麗に支払っている奇特な家もあったりした。大和屋の場合は、夏場いっぺんにふくらんだ売り掛けも、内金々々で、少しずつなし崩しに支払って行き、どん詰りの大晦日へきて、ようやく皆済と云う次第である。が、魚市場では、魚屋へ売り渡した分は、かっきり一週間より待っていない。一日でも返済を遅らせたら、セリ市への足踏みを、立ちどころに停止してしまう。その日から、魚が買えなくなる掟であった。支払いの悪い大和屋と、取立のきびしい市場双方の板挟みとなり、資金と名のつくものなど、てんから持ち合せない竹次郎は、家の者に質屋の暖簾くぐらせたり、或は高利貸しから、烏啼きの金を工面してきたり、毎度急場を切り抜けるのが落ちであった。ある時、彼は思い余って、魚勘定とは別な金を、大和屋へ無心したことがある。旅館経営の外に、山持ち、田畑持ち、家中が喰って余るほどの、小作米も這入

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com