

昭和六十一年度

代表作時代小説

日本文藝家協会編



和六十一年度

代表作時代小説

日本文藝家協会編



編纂委員

伊藤桂一
尾崎秀樹
網淵謙錠
武蔵野次郎
村上元三

東京文藝社

昭和六十一年度

代表作時代小説 定価二〇〇〇円

昭和六十一年五月二十日 発行

編纂者 日本文藝家協会

発行者 角谷かをり

発行所 株式会社東京文藝社

東京都新宿区払方町一番地
振替・東京六一二一七五七
電話・(二六〇)二五五〇

無検印承認

ISBN-8088-3148-1

まえがき

網淵 謙錠

毎年、この『代表作時代小説』の編集会議に出席するたびに、てして何年かごとにこのへまえがきを書く順番に立たされるたびに抱く感想は、現在、われわれ日本人が享受しているこのへ時代小説」という文学ジャンルは国際的にみて極めてユニークな存在らしい、ということである。

わが国における明治以後のへ現代文学なるものは、欧米の近代文学を輸入し、それをわが国の土壌に根づかせようと多くの先輩たちが骨身を削った結果の産物であるが、そのなかで、このへ時代小説」というジャンルは必ずしも欧米近代文学の直系ではなく、むしろ新たに輸入された欧米種文学からは疎外されるような、いわばへ傍系」の境涯に置かれた受難の時期を通過し、結果的にはその受難の経験が一つの活力素となつて、戦後に大きく開花した小説のジャンルといつてよいのではあるまいか。

つまり、そこには日本人のもつ非欧米的なもの、たとえば武士社会の主従関係、遊俠社会の義理人情、あるいは非人間的な敵討や凄惨な殺しを含む剣豪の修業生活、敗者の雪冤せつえんのための苦難の生涯といったような、日本国家が国策として西欧近代化路線を選択したとき、これを否定し、これを克服しなければ欧米列強と交際ができないと自己規制し、なるべく欧米人の眼に触れさせまいと、どこかに

劣等意識と手を握りそうな危険を孕みながら持ちこたえてきた、日本人の人生美学の一面が包含されていた。それだけこの〈時代小説〉というジャンルは器が大きいのである。

わたくしはこの、欧米的近代主義とは必ずしも馴染みやすいとはいえない日本人の〈美学〉を、われわれ日本人の理解し、身につけた欧米的近代主義の眼を通して、もう一度洗い直してみる必要があると考えている。明治の〈鹿鳴館〉文化だけでは片づかなかった日本人のウェイ・オブ・ライフの独自性を、日本人として考え直してみたいのである。それがわたくしの〈時代小説〉という、多くの可能性を孕んだジャンルへの期待である。

たとえば、能や歌舞伎、浮世絵や禅などが欧米人にかれらの〈常識〉とは異なった喜びを提供したと同じように、この〈時代小説〉なるものが、欧米人にとつての新たな発見として、積極的に読まれる日の来ることを、わたくしは夢みている。つまり、この極めて日本的な〈時代小説〉という文学ジャンルを、われわれはもっとみずから高く評価し、これを海外に輸出することを考えるべきなのだ。

現在、大きな書店の洋書部や、ホテルの外人向けの書棚には、外国語に翻訳された『五輪書』が並べられている。これは吉川英治の『宮本武蔵』の翻訳が歓迎されていることと無縁ではあるまい。それはわたくしの夢にふくらみを与えてくれる。

目次

南	道	兄	黙して去った雪の中	鳥	仮宅のあやめ	チエストかわら版	歳	ごますり甚内	発すれば風雨	一	雀	珍
蛮	場	の		葬			三			世	の	奇
う	剣	蔭		の			の			一	宿	な
ど	法			村			險			代		決
ん												闘
泡坂妻夫	津本陽	南條範夫	笹沢左保	大路和子	梅本育子	桐生悠三	羽山信樹	藤沢周平	古川薫	小松重男	伊藤桂一	遠藤周作
セ	三	四	五	七	五	二	二	一	一	二	三	二

法子と雲界 筒井康隆 三七

開化乗合馬車 神坂次郎 三七

献上博多 白石一郎 二八

萩の間の客 南原幹雄 三九

瑠璃燈 皆川博子 三九

たかが六里 北原亜以子 三三

蜂 杉本苑子 三七

白萩屋敷の月 平岩弓枝 三九

赤い櫛 村上元三 三七

まえがき 綱淵謙錠
あとがき 尾崎秀樹

裴
村
上
豐

作者のことは

「神仙秘事ひじまつげ」は享保期に板行された奇術伝授本で、著者はイ専。内容は十五種の小奇術を収め、その中に「天狗の豆かくし」が述べられているのと、奇術という語が最初に見える書物として有名である。

江戸時代に奇術は、品玉、手妻、珍術、怪術、放下、戯術などさまざまな語が当てられていた。

天狗の豆かくしは、三粒の豆を順に消したり現わしたりする指先の奇術で、現在は「小豆割ずまわりり」と呼ばれて愛好家達の間で演じられている。

つまり、奇術を合理的に解説した書物なのだが、なぜか「蠟燭を空中にとす術」のような不思議な文章もある。この本に限ったことではなく同じ頃の本に「蠅取蜘蛛を生きながらすりつぶし豆にまぶして陰干にしたものを置くと蠅に飛び付いて行く」というものもある。

昭和八年五月九日 東京生

「乱れからくり」にて第三十一回日本推理作家協会賞受賞

主著「11枚のとらんぶ」

南 蛮 う どん

泡 坂 妻 夫

「えー、桜草や、桜草……」

荷売りの植木屋は鄙びた調子。

「筍はいかが。蓮根も候、慈姑や慈姑……」

と、野菜売りの大きなみ声。

「三国一のみぞれ糖、こりゃこりゃこりゃ、甘い甘い甘い……」

雛の祭が終わったばかり。日毎に陽差しが明るく暖かくなって、街道の荷売りの呼び声も一段と威勢が良い。

御成街道、紺地に藤菱の紋を白く染め抜いた暖簾を張った更藤の店の前。林森が打ち水をしていると、いつ店から出て来たのか、せいがびっくりしたように植木屋を見送っている。

「あれ、あんな野花が売れるのかいね」

荷籠の中には素焼の小鉢に薄紅色の小さな花が小ぢんまりと植付けられている。

「買う人がいるから、売る人がいるのさ」

と、林森は言った。

「わしらの村じゃ、川辺にただで咲いているだよ」

せいはこの三月、お目見得が済んだばかり。年齢は林森と違わないが、相模の田舎から初めて江戸に出て来たので、何を見ても珍らしい。二、三日前には帰国の大名

行列が続き、一一説明してやるのに骨を折った。もっともせいばかりではない。林森は行列を見るだけであの道中は何何様、本国や居城、知行高や家系まで言うことができるので、誰からも武鑑代わりだと重宝がられている。

「木十どん、生薬屋はどこだかの」

どうやら、使いに使われたようだが、せいの呼び方が気に入らなかつたので黙っていた。せいはすぐ気付いて、「そうそう、林森さん」と、言い直した。

「何だい」

振り返ると、せいは首を傾げた。

「林森とは子供らしくねえ名だな」

「名じゃねえ。俳諧の雅号だ。この間も教えたろ。正しくは十木林森という」

「俳諧をやりなさるか」

「ああ。大旦那様が教えて下さるんだ」

「大旦那様は林森さんがお気に入りらしいね」

「早く行って来な。石霊園なら二つ目の通りを右へ三軒目だ」

「はて……」

「だったら、馬銭だろ。この間から奥で鼠が出ると騒いでいたから」

「そう、マチン、マチン……」

せいはつぶやきながら陽光の中を駆けて行く。

「おい、木十」

店の中から声がした。今度は自分が使われる番だろう。更藤では現在、林森と呼んでくれる人間は大旦那とせいいかない。

林森は手桶を下げて暖簾の中に入る。

帳場格子の中にいる番頭が林森を見て、筆の尻で肩越しに奥を差した。

「大旦那がお呼びだよ」

「へい」

「今、せいと喋っていたようだな」

「石霊園を教えていました」

「それならいいが、あまり変な智慧を付けるんじゃないやありませんよ」

「へい」

奥座敷に行くと、藤十郎は煙草入れの吠に叶屋かすの五匁玉を詰めているところだった。とうに店は息子に譲って樂隠居だったが、大柄で髪も多く、とてもその年齢には見えない。気が向くとどんな遠くへでも独りで出掛けて行く元氣。ただ、気が短かくてそそっかしいのが玉に瑕で、去年の暮、二階から転がり落ちて足を挫いた。傷の方は大したことはなかったが、それ以来、小僧を付けないと家の者が外へ出してくれないようになった。それで、外

出のときはいつも林森が呼び出される。もっとも、それは表向きで、元氣な藤十郎はどんな悪所へ足を運ぶか判らない。家の者は林森に監視の役を負わせているのだ。

「出掛けるよ」

藤十郎は林森の顔を見て、煙草入れを博多の帯に差す。

「花にはまだ少し早いようです」

「なんの、花より団子さ。鍋町に行く」

「阿波大夫のところですか」

「うん」

「また、富本をお始めになりますか」

「いや、富本はどうも性に合わないからもうやらない」林森は内心でほっとした。藤十郎は一時富本に擬ったことがあるが、どうも覚えが遅い。稽古所で待っている林森の方がすっかり覚えてしまい、店を閉めてから、夜中迄稽古を付き合わされたことがあった。

「日本橋旗町の雁金屋を知っているね」

と、藤十郎が訊いた。

「はい、海苔問屋の雁金屋さんですね」

「その総領に与司郎という若旦那がいる」

「へえ」

「それが、ちょっとしたどら息子でね。今、雁金屋を飛び出して、阿波大夫の二階に転がり込んでいるんだ」

「すると、若旦那は大夫になるつもりなんですか」

「なに、雁金屋で宥^{ゆる}しやしないだろうし、第一、わたしより声が悪い」

「……それはお気の毒で」

「その与司郎さんから、さつき使いがあってね、珍らしい物が手に入ったから、ぜひ、更藤さんにご馳走したいという。伏町の頭^{かしら}や、以前先生もお呼びしてあるそうだ」

「伏町や以前先生なら、わたしもよく存じております」

「ということは、裏が見えるな」

「つまり、大旦那様や頭に声を掛けて、若旦那と雁金屋さんの仲を取り持ってもらいたいんでしょう」

「そうだ。多分、そんなことだ」

奥座敷から店へ。番頭や手代の声に送られて外へ出る。陽気が一時に良くなったせいもあって、気の早い花見客が目につく。稽古事の連中らしい揃いの日傘、手拭。若い女が十人、二十人と擦れ違う。上野の山は禁酒の地で、酔っ払いがいないので女子供が安心して花見を楽しめる。

藤十郎と林森は上野を背にして御成街道を進み、筋違^{すぢがひ}橋御門を抜けて須田町に出る。通新石町に入ったところ

で、

「あら、更藤さんじゃありませんか」

見ると、浜縮緬^{はまぢくもん}の鼠^{ねずみ}の立溜^{たちどまり}に、黒縹^{くろひょう}子の帯、髻^{まげ}は小ぶりの丸髻^{まるまげ}に結った、小柄^{こてい}だが目の大きな女性だった。

「これは……照月^{ていげつ}さん」

「林森さんはお供ですか」

如才なく声を掛けられ、林森はべこりと頭を下げる。

本郷一丁目の天庵という蕎麦屋の女主人。若いときには富本の名手で、いずれその道で身を立てようとしていたのだが、天庵の主人に見染められて蕎麦屋の嫁になった。二、三年目、天庵の主人が死んでからは、一手に店を切り盛りしている女丈夫だ。富本の名が照月^{しょうげつ}。天庵に来てからは天照月^{てんていげつ}となつてしまい、誰も照月とは呼ばなくなつた。それほどのお祭好きでもある。

「当てましょう。阿波さんのところですね」

「おや、照月さん。この節は人相も見なさりますか」

照月の歯が漆黒にきらりと光る。

「実は、わたしもその口なんですよ」

「すると、あなたも珍物とやらの餌に引き寄せられたわけですね」

「仕方がありませんわ。雁金屋さんには主人がずいぶん世話になりましたから」

「ところで、与司郎さんはだいぶ固くなりましたか」

「だといいですけれどねえ。当人はそう言っています。けれども、あの女を諦める気は毛頭からないうで

すわ」

「あの女……与司郎さんには女がいたんですか」

「あら、ご存知ない？」

「初耳です」

「でも、若旦那が京町一丁目の岡本屋に入り浸っていたことはご存知でしょう」

「ええ。だいぶ金をつぎ込んだようじゃありませんか」

「その、岡本屋の朝霧^{あさぎり}という女に、若旦那が熱くなっているんですよ」

「冷める気配はありませんか」

「ありませんねえ。人の意見は悪しく聞き、塞^{ふさ}かるればなお募^{もつ}り、という最中です」

「で、雁金屋の方は？」

「一時は大旦那が厳しく言ったので、若旦那が家を出るようになったのですけれど、さて、いなくなってみると、親ですねえ。取り分けてご新造^{しんぞう}さんが心配して、最近、大旦那もかなり弱気になっているようです」

「雁金屋の次男はまだ小さいですからね」

「若旦那としては、この辺りでわたし達を仲に入れば、自分の言い分がかなり通るんじゃないかと踏んでいるわけです。おや……」

照月は前方に目を止めた。

「伏町だわ。伏町も阿波大夫のところね」

伏町の頭、為吉は図抜けて背が高いので遠くからでもすぐ判る。林森も為吉が鍋町の角を左に入って行く姿を見た。

「伏町が仲に入れば、大体纏^{まと}まるでしょう」

と、藤十郎が言った。

阿波大夫の家は鍋町の表長屋、二階家で磨き抜かれた格子戸の横に「富本御稽古所」という小ぶりの看板が掛かっている。林森が手を掛ける前に格子戸が開いて、色白の若い男が顔を出した。雁金屋の与司郎だった。

「お待ち申しておりました。今、以前先生と伏町がお見えになったところです。どうぞ、お上がり下さい」

「若旦那は？」

と、藤十郎が訊く。

「ちょっと、八百屋迄。唐辛子などが切れていましたので」

「なかなか趣向があると見えますね」

「それは後のお楽しみです」

与司郎は奥に声を掛けて通りに出た。

唐棧縞の着流し。七五三五分廻しという身巾の狭い仕立てで、歩くと裾が割れて白い脚がちらちら見える。身形^{なり}から見るとあまり固くなったようではない。

玄関に阿波大夫の女房が出て来て、三人は中に通される。奥の座敷に阿波大夫と向き合って、大柄な為吉と小

柄な以前先生が夫婦茶碗みたいな形で並んでいる。

林森は先客の二人に挨拶してから、そつと勝手に廻つた。竈へっつの上の大鍋が盛んに沸騰していて、内弟子のきぬが鼈べつ甲色をした干麴くを器用な手付きで振り入れているところだった。

「何か、手伝いましょるか」

「あら、助かるわ。じゃ、お膳を揃えて拭いて頂戴」

きぬは普段話す声から美声だった。二年前には、これが更藤に新しく来たせいと似たり寄ったりだったとはとても思えない。

「ご馳走は、饅飩うどんかね」

「でも、ただの饅飩じゃないのよ」

きぬはお三輪の髷まげに手を上げ、落ちそうになった銀の耳搔かみかきき簪かんざしを差し直した。

「唐人が食べる饅飩ですつて」

「まあ、雁金屋の方は、わたしが掛け合えば、難かしくはねえと思うんですが」

為吉の大きな声が勝手に筒抜けに聞こえる。変にしやつちよこ張った調子だ。

菊五郎ひいき為吉とも呼ばれている。親の代から尾上菊五郎の鼻屑ひいきで、背中に菊五郎が扮した花川戸の助六の彫物が

あるからだ。小さい頃から並外れて身体が大きく力が強かった。当人は相撲取りにならなかったのだが、一番組の頭づかを襲うなければならなかったのが、断念したという。

「実は、朝霧に起請まで交わした男がいますね」

「ほう……それは与司郎さんは知っているんですか」

これは、以前先生の声だ。

「薄薄は知っているでしょうが、岡本屋へ行つて、そつと朝霧の朋輩ともぐわいに当たつてみましたが、なかなかこれが容易やすじゃねえんです」

「すると、朝霧の方が熱熱あつあつなんですね」

「そうです。もっとも、相手の男は回向院裏に住む徳次という指物師さしもので、これは左程じゃありません。巡り合わせのいい畜生ちくせいですが、あまり案とも思えませんから、手切てきりれを弾めば喜んで手を引いてくれるでしょう」

「それで、朝霧がうんと言ひかな」

「そこです。朝霧はのぼせている最中ですから、とても尋常じゃあいきません。こんなことは思い切った手がいいで、これは以前先生の役だと思ひうんですが」

「ほう、わしに何かできますか」

「先生は有名な蘭法のお医者さんですから信用がある。朝霧のところへ行つて徳次は死んでしまった、と言ひつてくれませんか」

「……しかし、生き死にの嘘うそというのはどうも」

「それが、一番手っ取り早いんです。相手が死んでしまえば、どうすることもできませんからね」

「しかし……生木を裂くようなことは」

「朝霧のためにもそれがいいんです。惚れた腫れたは一時のものでしょう。貧乏職人の嫡^{ちやく}あになったところで、忙しいだけでいいことはねえと思ひますがね」

「そりゃ、そうかも知れんが、どうも死んだなどという手荒なことは」

格子戸が開く音がした。与司郎が帰って来たようだ。以前先生はあわてて言葉の調子を変える。

「じゃあ、頭。そのことはわしに委せてもらいましょう。なんどりと云って聞かせます」

与司郎はすぐ勝手へ来て、風呂敷包みを放り込むと座敷の方へ戻った。風呂敷包みから大根が覗いている。

「今、例のことで皆さんと話していたところですがね」と、為吉から与司郎に言っている。

「ご本家の方じゃ、大層あなたのことを心配しておりますよ。若旦那がそうまで言うんでしたら、朝霧の身請けをとまでおっしゃって下さいました。焼野の雉^{きんぎょ}夜の鶴、親が子と思う心は有難いじゃありませんか」

だったら、こうならぬうち最初から首を縦に振りやよかったなどと言ひ兼ねない^{さす}与司郎だが、流石^{さすが}今日はしおらしくない^{さす}いうようだ。

「それじゃと言って、廓から朝霧をすぐお店にというわけにもいかねえ。いかがでしょう。そうと話が決まったら、朝霧を一時、更藤さんのところへ置いてもらうわけにやいかねえでしょうか」

「行儀見習いということですか」

と、藤十郎が言った。

「そうです。どう考えても、あたしの家や、阿波大夫の家では手狭^{てせ}でしてね」

「よろしいですよ。家でよかったら、花魁^{おいらん}の十人や二十人、すぐ引き受けましょう」

林森は驚いた。それでは更藤が女郎屋になってしまふ。「更藤さんがそうおっしゃって下さいましたら、大船に乗ったも同然です」

「なに、大したこともできませんが、雁金屋さんと職種は違つても、そこは商人ですから、商家の嫁の心得ぐらひは教えることができますよう」

「といつて、若旦那。事が万事をまく行くと、ここでのぼせてはいけませんよ。嫁を迎えれば一人前、今迄の了簡を入替えて、身を固く保ち、親には孝行——」

と、為吉は一通りの説教をしてから、しゃんしゃんと一本締めの手打ち。すぐ、与司郎は勝手に顔を出す。欣欣とした表情を隠すことができないでいる。

「やあ、木十どん。今日はお前もお客様だよ」

「お膳を出しましょう」

「いいから、座敷の方へお行き」

「でも——」

「楽屋にいられると、こっちが困るんだよ。さあ、早く」

押し出されるようにして、林森は末座に坐る。しばらくすると、阿波大夫の女房ときぬが手分けをして津軽唐塗りの膳を運び出す。酒が添えられる。

勝手で何か指図していた与司郎も膳の前に着くと、すぐ料理が運ばれる。

「この前みたいのじゃないでしようね」

と、為吉も打ち解けた調子になった。

「初めて食うのはいいが、この間の、オットセイの塩引きや、ミノムシの定家煮にゃびっくりしましたね」

「なんの、今回はそんなゲテじゃごわせん。南蛮渡りの珍品です」

与司郎は得意そうに言う。

前菜は季節の菜でごく普通だが、向こう付けに趣向があるらしい。林森は碗の蓋を払って中を覗いた。一見、変哲のない鰻飩に酢醬油が掛けられ胡瓜が添えられている。

「おや？ この鰻飩にゃ、穴が開いてるぜ」

箸で鰻飩をつまみ上げた為吉がびっくりしたように言

った。

鰻飩の餡掛けに、鰻飩と海老椎茸の小鍋。鰻飩の鳴焼なりやききと料理は鰻飩づくめ。ギヤマンの杯に赤いチンタの酒が廻まわされると、林森も南蛮人にされたような妙な気分になった。

「こりゃあ、なかなか旨え。こうして見ると、穴のねえ鰻飩は小町だ」

為吉も気に入ったようで、変なことを言いながら片端から鰻飩をすすり込む。

それを見て、与司郎は満足そうににこにこして、きぬに茹で上げる前の乾物を持って来させて皆に見せた。

「この材料は同じ鰻飩粉でしてね。まあ、南蛮の干鰻飩というところですが、穴を開けたことには理由わけがありまして、第一に茹でて芯になることがない。第二に垂れのからみがいいことでしょう」

藤十郎はしげしげと南蛮鰻飩の切り口を見て、

「しかし、よく綺麗に穴を開けたものですね。どうしてこんな穴が作れるんでしょう」

為吉は碌ろくに考えもせず言う。

「穴なら錐こで開けるさ」

藤十郎はくすりと笑って、