

太閤さまの虎

杉本苑子



中公文庫



中公文庫

太閤さまの虎

1995年 6月3日印刷

1995年 6月18日発行

著 者 杉本苑子

発行者 嶋中行雄

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋2-8-7 振替 00120-4-34 TEL 03-3563-1431(販売部)

©1995 CHUOKORON-SHA, INC. / Sonoko Sugimoto

本文・カバー印刷 三晃印刷 用紙 本州製紙 製本 小泉製本

ISBN4-12-202336-X

Printed in Japan

中公文庫

太閤さまの虎

杉本苑子

中央公論社

目次

粥と綿

7

三方原ののう戦記

35

書きこぼし宗湛日記

87

太閤さまの虎

121

さそり尺奇譚

147

北野大茶湯余録

189

嫌じゃの於六どの

221

菊若の茶入れ

255

解説

縄田一男

317

太閤さまの虎

粥
と
綿

1

災は、一樽の漬物から起こった。土地の庄屋が持参した干し瓜の醬漬^{もろみ}け……。ひと切れ、ためしに食べてみて、

「うまいッ」

朝から斜めだった秀吉の機嫌が、やっとうやら、なおりかけたのだ。

「そんなにおいしゅうございますか」

すかさず迎合したのは、側室の松ノ丸どのである。

「うまいとも。四、五日、陰干しにしたせいかわ皮が皺^{しわ}んで、何ともいえず歯ごたえがよい。醬も自家製とやら自慢げに申していただけに、辛からず甘すぎず、すこぶる美味だぞ。食うてみるか？」

「お相伴しとうはございますけれど、わたくし、虫歯を病んでいて、固いものはいただけませぬ」

「やれやれ、きのどくなことだ。わしの娘と言うてよい年なのに、香の物ぐらいが噛めぬとはなあ」

「殿下のお若さは格別でございますわ。ちと、あやからせて頂きとうぞんじます」

「歯だけに限らん、身体中の鍛えが、わしはちがう。だからこそ淀の女房にお拾ひらを生ませることもできたのだ。そもじも早く、わしの胤たねをみごもれ」

松ノ丸どのばかりではない。いつ癰癤かんしやく玉が破裂するか、びくびくし通していた側仕えの者もやっと胸を撫でおろした。秀吉の口から淀殿やお拾ひらぎみの名が出れば、機嫌はすっかりなおったと見てよい。

（これもひとえに漬物のおかげだ。南無、干し瓜さま、ありがたやありがたや）

内心、手を合せる近習までいたのだが、そのあとが悪かった。つい今しがた、張りめぐらした幔幕の中で豪華な弁当を腹いっぱいいたべたばかりなのに、

「この醬漬けでもう一度、飯が食いたくなつたぞ」

秀吉は言い出したのだ。

「ただし、軽く粥かゆにしよう。割り粥を煮てこいと膳部の者に申しつけろ」

かしこまって、侍女の一人がすぐ立った。松ノ丸どのに仕えてぶんと呼ばれている娘である。小走りに料理人の幕屋へ近づき、

「太閤さまよりのお申しつけです。いそいで割り粥のご用意を願います」

囲いの外から申し入れた。

「や、おぶんさんがお使者かい？」

耳ざとく聞きつけて出て来たのは、同郷の衛門次えもんじであった。おぶんの頬が初々しく赧あからんだのは、二人が恋仲だったからである。

「割り粥だって？」

「ええ、さきほど庄屋どのが、瓜の漬物を献上して来たでしょ。あれをひと切れ召しあがって、急に粥をご所望になったんです」

「わかった。割り粥などわけなく作れるよ。入って待ってておくれ」

幕の内でもいめい休息していた料理人たちは、しかし衛門次の安請け合いに眉をしかめて、

「とんでもない話だぜ」

口々に騒ぎ出した。

「今日、お気に入りの松ノ丸さまを伴って、気ばらしの野遊びにお出ましになるのは、うべの内からわかっていた。お達しがあったからな」

さればこそ腕によりををかけて幾つもの提げ重さげじゆうに、山海の珍味をぎっしり詰めた。

弁当とはいえ、大坂城内での饗膳に劣らぬ立派なものを調進して、酒や菓子などと共に持参したのである。

「生物なまものはこの場で作り、汁物はあたたため直して召し上っていただいた。茶頭ちやがしらのお点前てまえで食後の茶まで喫せられて、やれやれ一段落、これで役目が終わったと、ほっとしていたところへ、また粥を出せとは殺生じゃないか」

手間を惜しんで言うのではない。臨時に築いた石積みのかまどかまどは、もはや二つながら火を落としてしまったし、甕かめの水も洗い物に使い切ってしまった。

「でもな、火はもう一度おこせばいい。水は清水を汲んでくればすむ。困るのは臼うすだよ衛門次、割り粥は臼がなければ作れないじゃないか」

こんな野ッ原のどこに、臼を借りられる家があるというのだ——そう、料理人頭がしらの仙波伊介はに言われて、衛門次はもちろんぶんまぶんまでが、いまさら太閤の注文の無理に気づいた。割り粥というのは、米を臼でひいて割り碎き、コトコト、ねばりが出るまで煮こんだ粥で、日ごろから太閤が好物にしている主食の一つだった。

「弱りましたねえ。せっかくご機嫌がなおったのに、お粥ができないなどと申しあげたら、また雷が落ちますわ」

親身しんみになってぶんが料理人たちの首尾を気づかったのは、見習いの下ッ端であれ、その

仲間に衛門次がいたからである。

彼は尾張中村在の豪農の倅だが、村の水呑み百姓から出世して『天下さま』にまで成り上った豊太閤にあこがれ、手づるをたのんで大坂城内の御膳所の、下働きに住みこんだのだ。

手づるというのは、やはり中村の桶屋の娘で、ひと足先に松ノ丸どのの召使になつていたぶんの、口添えを指している。

幼な友だちの二人は、肩あげのところからおたがい好き合つていたから、衛門次は、
(おぶんさんの近くで奉公したい)

そしてぶんは、

(衛門次さんときどき逢えたら、どんなに勤めが楽しかろう)

との思惑で、じつはそれぞれ動いたともいえる。

衛門次は農民の出に似合わず目はしが利く。呑みこみも早く、弁口もいっぱし立ったから、

「使えるやつだ」

仙波伊介に可愛がられた。

「豊太閤も織田右府の足輕を振り出しに骨身惜しまず働いて、とんとん拍子に立身なさつ

たのだよ。同じ在の者だけに、お前も太閤さまの若ざかりに劣らぬまめな性分だあ。ひよつとすると御膳所の奉行ぐらいにはなれるかもしれないぜ」

「お頭、冗談でしょ」

「そうさ。冗談さ。はははは」

からかわれたにしても、悪口を聞くよりぶんはうれしい。だから割り粥の件でだれもが思案にくれたとき、

「曰なんぞなくったって、何とかなるのではありませんか」

末座に控えていた衛門次が膝を乗り出したときは、胸が弾んだ。

「たかが殿下さまお一人が、漬物を菜にして一碗か二碗、あっさり召し上るおつもりでしよう？ 曰で挽き割るほどのことはありますまい。みなで手分けして包丁を握れば、米の三合や四合ぐらい、わけなく刻めると思いますがね」

「なるほど、言う通りだ。割り粥の米は曰で挽くものと杓子定規にきめてかかっていたので、わかりきった理屈に気づかなかったんだ。さっそく取りかかろう」

伊介の鶴の一声で、おぶんまでが手を貸した結果、割り粥は湯氣を立てて炊きあがり、すぐさま秀吉の前に供された。瓜の醬漬けが、山盛りに添えられたのは言うまでもない。

「うん、うまいなあ」

美食に飽きているせいかな、かえって淡泊な粥と漬物の組み合わせに秀吉は舌鼓を打ち、ぱりぱり、さらさら、健康な咀嚼音を立てて食べ終ったが、箸を置くなり伊介を呼びつけて、「感心なやつだ」

褒めたのは、よほど満足したからにちがいない。

「わしの好みを心得て、はかない野遊びにすら臼を持参するとは、治にいて乱を忘れぬ心がけ……。あっぱれだ。料理人たる者すべからず、そのほうの周到さを見習わねばいかん」

根が小心な伊介は、あまりな買いかぶりに面くらって、

「いえいえ、滅相な。臼を運んで来たのではござりませぬ」
ありのまま喋ってしまった。

「でも、割り粥が出されたではないか」

「じつを申しますとあれは、ひと粒ずつ幾人もの手で、米を刃物で刻みましたので……」
それも面白い、臨機応変の頓才だなと、自分と同じように太閤も感服して、いっそうの褒詞にあずかれる——そんな期待も、チラとかすめたのだが、

「なにッ、人の手で刻んだ米だと!？」

頭上に炸裂したのは案に相違して、すさまじい怒声だった。