



白水 *u* ブックス

本書は 1986 年に単行本として小社から刊行された。

白水 *U* ブックス

1004

落語食物談義

著者 © ^{せきやまかず お} 関山和夫

発行者 藤原一晃

発行所 株式会社 白水社

東京都千代田区神田小川町3-24

振替東京 9-33228 〒101

電話 (03) 3291-7811 (営業部)

(03) 3291-7821 (編集部)

1991 年 5 月 10 日印刷

1991 年 5 月 20 日発行

本文印刷 三秀舎

表紙印刷 集美堂

製 本 加瀬製本所

ISBN 4-560-07304-X

Printed in Japan

HAKUSUI U BOOKS

落語食物談義

関山 和夫

目次

一——主食類……………5

米 7 赤飯 11 弁当 15 粥 19 餅 23 蕎麦 27 うどん 31

二——副食物……………35

豆腐 37 田楽 41 おでん 45 蒟蒻 49 天麩羅 53 鍋物 57 漬物 61 納豆 65 茗荷 69

三——魚肉類……………73

刺身 75 鰻 79 白魚 83 蒲鉾 87 干物 91 貝 95 鮭 99 牛肉 103 初鰹 107 猪料理 111 蟹 115 桜鯛 119 さんま 123

四——飲み物……………127

酒(一) 129 酒(二) 133 酒(三) 137 卵酒 141 味噌

汁 145 茶の湯 149

五——調味料……………153

醤油 155 酢 159 辛味 163 焼き塩 167

六——間食類……………171

饅頭 173 団子 177 飴 181 カステラ 185 羊

羹 189 薩摩芋 193 汁粉 197 みかん 201

七——その他……………205

本膳 207 八百屋 211 大飯食い 215 釣 219

庖丁 223

あとがき……………227

一

主食類

米

赤飯

弁当

粥

餅

蕎麦

うどん

米

ちようど、ざこ八の店が一軒あいたのをさいわい、ここを借り受けまして、お米屋さんをはじめました。今の精米屋ですな。白をひとつ据えまして、米俵を二、三俵積んで、これからお米屋さんになった。

近所でおかみさん連中に評判のいい鶴吉ツツアンですから、

「え？　いえ、どうせ買うんなら鶴さんの店で買ってあげましょうよ」

「あたしも鶴さんのお店イ買いに行きます」なんてんで、近所のおかみさん連中が買いに来てみると、米がよくって、量りがよくって、よそより値段が安い。このことが評判になりますと、隣り町内からも買いに来る、むこうの町内からも買いに来る。ふたアつ、みつつ町内を通り越しても鶴吉の店へ買いに来る。はア、たいそうな繁盛、またたくうちに七、八十

俵の俵を積むようになりました。

(三代目桂三木助所演『ざこ八』)

雑穀商『ざこ八』の一人娘・お絹と結婚した鶴吉は、せっかく養子に入ったのに婚礼の夜、ゆくえをくらましてしまった。十年ぶりに帰ってみると、『ざこ八』はつぶれていた。仲人だった枳屋新兵衛に聞くと、その後、鶴吉そっくりの顔をした養子が来たが、女遊びと米相場の失敗で家屋敷は人手に渡り、悪い病気で養子は死に、あとに残ったお絹も哀れな暮らしをしている。それというのもすべてお前のせいだといわれた鶴吉は、みずから希望して再び養子となり、一生懸命働き、ついに『ざこ八』の看板を掲げて大金持ちになる。

『先の仏』『二度のご馳走』などという別名をもつ上方落語の大作『ざこ八』は、大阪の二代目桂三木助から東京の三代目桂三木助に伝わった。八代目林家正蔵(彦六)の『ざこ八』もすぐれていた。

いうまでもなくわが国は「千五百秋瑞穂国」といわれ、多くの神話・伝説の中で農業国として米を食べ続けてきた。江戸時代の米産はすこぶる大きく、米屋は大いに繁盛した。水車が発達して精米が進み、白米を食べることが一般的となり、町人の生活向上とともに上質の米が喜ばれるようになった。調理法は進歩し、一方では儉約ということもあって飯の炊き方がいろいろと工夫された。焼乾・湯取り・二度・蒸飯などという呼称は面白い。野菜類をまぜて、魚や

鳥の肉を炊きこんだり、染飯・茶飯・蓮飯を作ったり、鮎を握ったり、実に様々な米の使い方が考えられ、江戸の食生活は一段と豊かとなった。粥かゆや雑炊ぜうすいをつくる方法から五目飯に至るまで、人智のすべてをしばって米を食べた。(『風俗辞典』)

江戸時代には米櫃こめびつも広く使われるようになった。京阪で江戸時代に米櫃のことを「米から」と呼んだのである。江戸時代には米の商業機構が完備してきたので、米屋で大金持ちになることができた。大名や旗本の禄米の受け取りや受け払いなどを取り扱う掛屋、札差ふださしなどの商人は金融機関として巨富を得たものが多い。落語『ざこ八』には「米相場」の失敗例と成功例が示されているが、一般の米屋は株仲間を組織していた。江戸では、下り米問屋・関東米穀三組問屋・地廻米穀問屋・脇店八カ所組米屋・春米屋がよく知られ、大阪では、蔵米問屋・納屋米問屋・上積問屋・米穀仲買・駄売屋・搗米屋つきこめやなどがあり、大阪の堂島では米市が立ち、百石以上を商う米商人が群居して組仲間をつくっていた。米商人にもいろいろあり、本当に米の売買をする正米があれば、帳合と称して米の売買は名目だけで、差金といって文化・文政期(一八〇四〜一八三〇)に、おおむね百石に金一兩を出し、一石について、六分ほど米の相場を左右するものもあった。一石につき銀六分下落すると、「差金流れ」と称したものである。朝、米市で売買すると、その日の夕方には相場の如何によって損得がはっきりするが、もし夜を越すような時には米問屋から彼らに口銭を払ったということである。米市といえば大阪では江戸

堀・島の内新屋敷が知られ、京都でも七条が有名であった。堂島の相場を移し、景氣、氣配、ということばが使われた。江戸時代後期の経済体制の中では、米は経済の基礎をなし、大阪・堂島の米相場は天下の経済を左右する強い力をもっていた。このことを考えると、江戸時代における米屋の意義が如何に大きかったかを知ることができる。『ざこ八』の鶴吉が米相場で大勝利をおさめる様子が容易に察せられる。

米屋について語る場合、重要なのは搗米屋である。搗米屋の店の中には足踏みをする、米つきがあり、一升・二升、一斗・二斗という具合に、ついた米を客に量り売りをする。一般市民には、おなじみのものであり、落語にも『搗屋幸兵衛』『搗屋無間』（搗屋問答）などがある。搗米屋の中には、出入り先へ出張して米をつくものもあった。『搗屋無間』には「ちよいとした大家になりますと、わざわざ搗屋さんを家まで呼んで米をつかせます。ですから暮れの餅米のころになりますと、搗屋さんの方も忙しくて大変」とある。搗屋にもいろいろあり、中には杵をかついで、臼を転がし、町を流して歩くものもあった。呼びこまれて米をつくのである。平和な江戸時代の一風俗がしのばれて楽しい。

赤飯

「お前の帰りがおそいんで心配していました。どうした？ 藤兵衛ンとこのお稲荷様のお盛物もりものを持ってツたつて？ ああ、そうか、それアいいことをした。お膳が出てますから御飯をお食べ」

「へえ、あちらでお赤飯せきはんを頂戴いたしてまいりました」

「なんだな、お赤飯を頂戴したつて……いまの若さに菓子盆の、一と盆ぐらいの強飯こゝろめしを食べたつて腹のたしになるもんじゃない。お膳が出てるんだから食べたらよかろう」

「お煮染にしめのお味がまことに結構でございますために、お代りをいたしまして三杯頂戴をいたしました」

「なんだい？ どうでもいいけどお前、色気がなさすぎるね、お前、地主の息子だよえ？」

差配人の稲荷祭にいつて強飯を三膳お代りしてくるやつがありますか」

右は八代目桂文樂の『明烏』の冒頭に出る父子の会話だが、赤飯はいうまでもなく民間で吉事と凶事の両方に用いるものである。井原西鶴の『好色一代女』に、泉州堺の港の藤見に行くのに、大きな重箱に南天を敷いて赤飯を一杯入れた弁当を持つ様子が書かれている。

赤飯は糯米と赤小豆を蒸してつくる。赤小豆の色がつくために赤飯と呼ぶ。普通の米の飯よりこわいから強飯、お強と呼ぶという説は単純でわかりやすい。昔、京都では吉事には白強飯を用い、凶事に赤飯を用いるのが民間のならわしであった。江戸においては、お上では四月から八月までは白強飯を用い、九月から三月までは赤飯を御用としたという。尾張地方では赤飯は嘉例に用いるのが普通であり、重箱に赤飯を入れ、胡麻塩や南天の葉を添える。内祝によくつくったもので、この風習は今なお続いている。人によっては赤飯を食べ過ぎると胸やけを起こすことがある。赤小豆飯というものもある。赤小豆をまず煮ておいて、その煮汁とともに米を入れて、また煮た飯のことであり、これも大体吉事に用いる。

赤飯を葬式に出すことは、江戸時代に盛んに行われたものである。六代目三遊亭圓生の『子別れ・上』に「お葬らいにお菓子を出す、そのほか強飯というもので、赤飯でございますな。おめでたい時に使いますのは大納言でえものを入れる、小豆でございます。それが不幸の時に

は、黒豆を入れておこわをふかす」とある。黒豆を不幸の時に使ったことは私も古老から聞いてよく知っている。この『子別れ』という落語は、上・中・下にわたる大作だが、特に上は、強飯こわめしが中心になるために別名を『強飯の女郎買い』というほどである。大工の熊五郎は吉原の近くで葬とむらいがあり、したたか酔って帰る途中に屑屋の長公と会う。二人で吉原へくりこむ。店の若い衆に葬式の時に出了た強飯の折りをやる。

「今日は仏の遺言だよ、折りはどうでもいいから、中味はなるツたけ銭をかけて、いいものを出しつくれというんでねエ、弁松べんまつイ別誂べつあつれえで、竹の皮包みだが中味は吟味してある、どうも、がんもどきなんざあ汁つゆを含んで、いい強飯こわめしが出たよ、おらあねエ、台所でえぶに大分残っていたから背中しイその強飯こわめしを七つ背負よったんだ」

「おッそろしい、どうも酔ってるくせに欲よくばってるねエ」

「左右のたもとに五つある」

「まだあるのかい」

「驚くなかれ、ふところに三ツつある、これすなわち七五三の背負いかた」

「いやな背負いかただねエ」

「やけに背中をこづきやアがったもんだから、中の汁をみんな押し出しちまやがる、腰こしイ灸灸をすえてる、そのえぼ、ったところへ醬油しょうゆのしみる気味の悪さ、腰から下ア醬油漬しょうゆづけけンなッ

ちやつた、このまま焼場へまわるとおれア照焼きになるよ」

葬式に行つて強飯こわめしをたくさん取つてきて、そのまま吉原へ行くという風俗描写は、なかなか面白い。吉原で「豆どんぐ」と呼ばれる子供に強飯をやるうとする。

「そんなに、はにかむなよう、咽喉のどから手の出るほどほしくせに、いりませんなんて言やがんだ、お葬とらいの強飯だから、え？ さ、やるから持つてツて食いねえ」

「いらないわ、お葬とらいの強飯なんか縁起が悪いわ」

「よせ、こん畜生、しなびちまえ、お葬とらいの強飯なんか縁起が悪いからいりまへんわ、そつちでいらねえもんなら、こつちでもやりまへんわ」

「どうもあいすみませんでございます、なにか粗相でもいたしましたか」

「粗相ツてわけじゃアねえが、あん畜生ぎ、ごわな餓鬼だよ、せつかくおれが強飯をやるうてのに、いりまへんツてやがる」

「どうもあいすみませんで、いえ、お内所ないしょでやかましいもんでございますので、頂戴をいたしませんので、エエそれでは、てまえが代りに頂戴をしてまいります」

強飯を介して始まる『子別かすがいれ』が名作といわれるためには、下の『子は鎧かすがい』に至らなければならぬのだが、凶事に用いた強飯が、そのまま落語の題名に使われたのは興味深い。

弁 当

昔の芝居てえものは、たいへんに早い時間に開幕でございますから、ただいまの時間で午
前七時、これで序幕があく。『忠臣蔵』は大序だいじょといいますが、これがすんじまって、二段目
が『松切り』、三段目が『殿中の喧嘩場』、四段目が『判官の切腹』、ここでもってお昼んな
りますな。お客さまはその時分ですから棧敷でもって、ご自分の思うものがたべられる。と
ころが、四段目の幕のすむあいだは、決して、お客席へは、たべものを運ばせません。これ
がすんでしまうといっせいに、お客席へたべものが運ばれる。ですから、飲んだりたべたり
しているうちに五段目があく。誰だって五段目の筋ぐらいは知っておいになりますから、
先に出るのが、与市兵衛、あとから定九郎が来て、与市兵衛を手にかけて、五十両せしめる。
猪に追われて掛け稲のあいだへはいる。二度目に出てくるッてえと、勘平の鉄砲の弾丸たまに当