

トンカ・ジョンの旅立ち

北原白秋の少年時代

森崎和江

トンカ・ジョンの旅立ち

崎和江

森崎和江（もりさき・かずえ）

昭和二年、朝鮮に生まれる。福岡女専卒。著書に「からゆきさん」（朝日新聞社）、「悲しすぎて笑う・女座長筑紫美主子の半生」（文藝春秋社）、「慶州は母の呼び声」（新潮社）、「ミシンの引き出し」（大和書房）など。福岡県宗像市在住。

トンカ・ジョンの旅立ち

北原白秋の少年時代

昭和63年11月20日 第1刷発行

定価 1,500円

著者——森崎和江

発行——日本放送出版協会

東京都渋谷区宇田川町41-1 〒150 電話03-464-7311 振替東京1-49701

印刷——三和印刷／近代美術

製本——石津製本所

検印廃止

©1988 Kazue Morisaki Printed in Japan ISBN4-14-005138-8 C0023 ¥1500E

（落丁本・乱丁本はお取り替えます）

トンカ・ジョンの旅立ち

目次

第一章	トンカ・ジョン	7
第二章	バンバン	19
第三章	堀の夕暮れ	31
第四章	ままかさん	43
第五章	オランダ	55
第六章	外 ^{ほか} 目村の祖父	67
第七章	うつし絵	79
第八章	ゴンシャン	92

第九章	陸蒸氣 ^{おか}	105
第十章	父の秘密	117
第十一章	戦争景気	129
第十二章	尋常中学伝習館	142
第十三章	小聖人	156
第十四章	火事	169
第十五章	白雨・中島鎮夫 ^{しずお}	184
第十六章	而して白秋 ^{しこう}	200
第十七章	相聞歌	214
第十八章	親不孝	226

第十九章 湯 治 237

第二十章 少年の、歌をつくるは… 252

第二十一章 とく老いてゆけ 264

第二十二章 水の柩ひつぎ 275

第二十三章 旅立ち 287

あとがき 301

装
幀

蟹
江

禪

第一章 トンカ・ジョン

沖ノ端村^{おき はた}の酒屋に、トンカ・ジョンが生まれたのは、明治十八年の冬でした。

村の西を流れる沖ノ端川は大きな川ではありませんが、川口に葦^{あし}を茂らせながら有明海へと流れていました。川は有明海の潮が引くと、水位はしだいにさがり、やがて細い流れとなります。

海も川口も灰褐色の底をあらわし、その潟海^{がたうみ}のなかを細くくぼませながら、川水はまがりくねった濡^み（水路）となつてはるか沖合までしろじろと流れるのです。潟のやわらかな表にぶつぶつと気泡が立ち、貝類や魚類、カニたちがあらわれます。ムツゴロウも頭上にとびだした目を光らせ、胸びれで潟の上を歩きます。

日に二回潮が引き、日に二回潮が満ちます。

沖合から潮が満ちてくると、海も川口も一面の泥水となりながら、ひたひたと水位があがり、水は川口の葦群れをひたしていきます。そしていつしか川いっぱいに水は満ち、流れの面^{おもて}にのぞいている葦の葉末を、川風がそよがせているのです。

そのころになると川口はにぎわってきます。海中の濡木^{みぬぎ}にそって立っている落木^{おちぎ}を水先案内としながら、沖合で漁をしていた漁船が村へもどってくるからです。

そればかりではありません。荷を積んだ帆船が上潮に乗ってやってきます。潮の干満の差が大きな有明海は、旧暦の一日と十五日が大潮で、その中間は、からまと呼ぶ小潮ですが、大潮とからまでは一メートルも水位がちがい、荷船は大潮に乗ってくるのです。

大潮に乗ってやってくる帆船は、あらゆる生活用品を運ぶ輸送機関です。沖ノ端川へやってくる帆船は、あまり大きいものではありません。それでも漁船の箆帆にくらべるなら、堂々とした帆布を光らせていました。

沖ノ端村の漁船は下潮で沖へでて、上潮で川口へもどってくると、沖ノ端川にそそいでいる塩川へ入りこんで船をつなぎます。トンカ・ジョンの家は、漁船をつなぎとめる太い竹竿が林立している塩川を前にして、酒蔵をそびえさせていたのです。

上潮に乗ってくる荷船も、ここで荷の一部を陸揚げしました。しかしほとんどの荷は、沖ノ端川をさかのぼりながら、城下町・柳河（昭和二十七年市制施行後、柳川）の、いくつかの川端港へと運ばれて行きます。

大潮に乗ってくる帆船の荷はさまざまでした。近くの荷は、筑後川をくだってきた日田の材木とか、三潞郡でつくる瓦や、家具・建具です。遠くは鹿児島県の球磨川上流の杉材とか、サツマイモや煙草。また、水郷にとほしい燃料のたきぎは、天草から切りそろえた松やカシ丸太がたえず運ばれました。さらに、日本海をわたってきた北の海のニシンやコブを博多で積みかえてきたり、神戸や横浜にあがった輸出品が長崎を経て運ばれてきました。

こうした荷船が上潮とともに沖ノ端川を上流へむかい、川端港で荷をおろすのです。沖ノ端川は柳河町の西はずれを流れ、北をとりまき、町の北東のすみに大きな荷揚所をもっていました。藩制期に

つくられたものでした。大半の荷はこの港でおろされたあと、町の商店へ運ばれたり、川舟に積みかえられて上流の村むらへと運ばれます。

港にはさまざまな問屋がありました。トンカ・ジョンの生家の北原家も、藩制末まで藩札をうけている魚問屋でした。

トンカ・ジョンの隆吉りゅうきちが生まれた明治十八年には祖父母は亡くなっていましたが、まだ問屋の名残りはあって、五島や天草の船がときおり入りました。そして問屋の市が立ちます。年の暮れにはシビやブリなどを積んだ幾そうもの帆船がやってきて、北原家がひらく歳の市は塩川の川端で大にぎわいをするのです。毎年なじみの船頭がやってきて正月を問屋ですごしては引きあげました。もちろん旧正月です。

そういうわけで村の人びとは古問屋ふるどいやのトンカ・ジョンとも呼びました。

トンカ・ジョンとは大きい坊ちゃんという意味で、良家の長男の呼称です。弟をチンカ・ジョンといいます。また一般に幼い子に「ジョンジョン」と呼びかけます。いい子いい子という感じです。

酒づくりは祖父の代にはじめていました。しかし酒造業を家業として成功させたのは、父・長太郎ちやうたろうでした。長太郎は酒のための寒の水を厳冬の朝早く、沖ノ端川をさかのぼり柳河町の北東のはずれまで行って、淡水を幾槽たなもの樽たるにくませました。

この沖ノ端川を渡し舟で対岸へわたって西へ西へと田の中の小道を行くと、筑後川がかすんでいます。土地の者たちは大河おおかわと呼びました。

大河にそった村むらには幾軒もの酒造家が酒蔵を光らせています。上潮とともに大河をのぼる船ぶねは数百石の帆船でした。川口の桜津えのきづをはじめ、城島じょうしま、久留米くるとめそしてはるか上流の日田までも白帆は

のぼります。また大河から支流へ入って佐賀の城下までもさかんに行きかいました。

筑紫次郎とも呼ばれる大河の両側にひろがる筑後平野・佐賀平野への往来は、ここに住む少年たちの徒歩と船で一日の行程でした。朝早く発てば目的地の地でしばらく遊んで、そして夕闇のころには家に帰りつくのです。トンカ・ジョンも小学校の遠足で佐賀へ行き、やがて沖ノ端村や柳河の城下町を越えて筑後一円の少年詩人と交友をむずびます。

ちようどおなじ時期に、久留米や八女に、のちに画家となった青木繁や坂本繁二郎が二、三歳の年長者として育ち、大河のむこうでは『次郎物語』を書いた下村潮人が、やはり白帆と空と川水とを心にそませながら育つのです。行きかう船は遠方の物資を積んで旅をし、空行く雲も水郷に影をおとしながら消えますが、ほとんどの人は生まれ在所を離れることはありません。

子どもたちは、ときには悪童たちが連れだつて近くの村をのぞきに行くことがあります。それはわくわくする冒険でした。ことわりもなしに他郷をぶらつくと、ふとしたことで、下駄をぬいでなぐりあうことにもなるからです。どこの町も村も、わが在所を誇りにし、よそからやってくる者と張りあう気風を色濃くもっていましたから。村には、旅人を泊めるときは戸長へとどけること、というきまりがありました。

トンカ・ジョンが生まれた年に、柳河から長崎へ行く道や、熊本および久留米へ行く国道がひらかれて、城下町もすこしずつ町の外へ心をひらき、柳河町にほど近い沖ノ端村も往来が便利になりました。けれどもそれにつれて川をのぼる荷船もすくなくなくなります。荷馬車が新道を町から町へと通い、藩ごとの特権もなくなつて物資の動きも変化してくるからです。

古問屋の三度目の嫁のシケは、転業をはかった長太郎によくつかえる聡明な女でした。シケがトンカ・ジョンを産んだとき、彼女は二十五歳で、はじめての子であり、長太郎は二十九歳になっていて、三人目の子どもでした。

酒づくりは経験をたよりにするむずかしい企業です。祖父の代は藩米をつかうことに制限があつて、せいぜい濁り酒をつくって旅の船頭をもてなすほどのものでした。しばらく酒をつくりはじめた維新後も、澄みとおった酒ではありませんでした。それが西南の役が起るや、飛ぶような需要をみたのです。筑後一円から四斗樽の酒が船に積みこまれ、有明海をわたって、官軍も薩摩の兵もあらばこそとばかり熊本入りました。一升五、六銭の酒が、十倍にもなったのでした。醬油のように色のついた等外の酒さえ、ひっぱりだこでした。酒は士気をふるいたせたのです。

にわか酒造家も、そこここに生まれました。ところが、戦役が田畑を荒らしておわったあと、販路をもとめて九州からでて行った筑後の酒は、はじめての東京で、他郷の酒のほとんどたちうちできぬ甘露にであいました。また、瀬戸内海をまわって長崎へやってくるようになった灘の酒は、その色といい、香といい、味といい、ふくいくとしてまるで別格の清酒でした。

こうして酒づくりの研究が筑後一円で本格化しました。杜氏を育てようとする酒屋の旦那衆の苦心はたいへんなものです。倒産する家もつぎましました。灘から杜氏や麴付師をまねいたり、蔵子にもぐりこんで見習ったりしました。それでも失敗して、仕込んだもろみは醗酵しません。そのわけがわかりません。伝統のある灘からやといれた杜氏にさえ、灘の水と筑後の水の水質のちがいが見ぬけませんでした。それにもとづいた微妙な酵母菌のつかい方が発見できないのでした。

長太郎も父の代から酒蔵にいらびたりで、すこしでもいい酒ができるよう、生きものである酵母菌

に添い寝をせんばかりに研究をしています。事実、酒がかもされるまでは、微生物である酵母の生態にともなつて、夜の目も寝ない注意が必要でした。旦那の熱意が杜氏の創意くふうをさそいました。

やはり地元の水をつかいなれた経験者の、鋭いカンがいちばんでした。酒蔵の建て方ひとつでも、酒の味は変わりました。また酒蔵にならべた仕込桶は、木の目がでるほど茶釜で洗いこみ、熱湯をかけて天日で干しあげても、蔵のなかにならべた場所で、微妙に味がちがいました。杜氏は桶洗いの茶釜さえ自分で竹を切つてつくり、他人につかわせません。長太郎は沖ノ端川の対岸の村からやってくる留吉が、早朝から報告するのを信頼します。

「旦那さま、塩川から吹いてくる夜明け前の風が酒の薬ですパイ。来てみなつせ。一番蔵の塩川側のすみに置いた仕込桶は、今年も、つらがまえのちごとなりますパイ。あのすみは、うちの宝。今日の昼には玉泡の立つにちがわん」

留吉は長太郎の父の代から働きにきていた蔵子で、桶洗いからきたえて三十年になる腕の立つ杜氏でした。

杜氏は酒づくりの男たちの総監督です。留吉の直感風神の心のように信頼できる、と長太郎はうたがいません。

「やっぱ、あの蔵のすみがいちばん冷えるんじゃない。夕日は壁にさすばってん……」

「いやいや、夕日やら心配なか。寒の朝風。それも沖ノ端の風じゃなか、塩川から吹かにやきかん。どうも、そげなふうじゃち、思いますパイ」

長太郎は留吉とともに、ようやく酒づくりの手順がととのい、それぞれの工程ごとのコツのみこみあったことにひと息ついていました。母屋のほうもシケが三度目の女房としてやってきて、これも

ようやく、秋から翌春へかけて殺氣立つ長太郎の心をやんわりとうけとめて、そのまま夫婦仲をつづけていけそうでした。

シケがみごもった年の秋にも、長太郎は留吉が数人の蔵子を連れてはやばやとやってくると、吉日をえらんで村の太神宮の神主に洗い込みのおほらいをしてもらいました。桶洗いや酒蔵の掃除をはじめめるのです。新米も荷車に積んで米蔵に運ばれてきます。

シケは初産を、風習にしたがって実家でむかえました。柳河の城下町を通るのぼりくだりの新道はひらかれましたが、シケの里の熊本県玉名郡たまなの外目村ほかめまでは従来の山道を行います。およそ二十キロの道のりです。

筑後と肥後のあいだの関所の跡をすぎると、実家の石井家はかさなる丘の林の先に見えてきます。二階の一部には天守閣のような三階の部屋がしつらえてある郷士ごうしの家です。あたりは丘陵地で、山畑をひらいて農家があつまっている静かな村でした。

二月二十五日男の子を出産。石井家の家長なりなかの業隆は、自分の名の一字を孫にあたえて隆吉りゅうきちと命名して祝いました。

やがてシケはみどり児を抱き、黒塗りの女駕籠かごに乗って婚家へもどります。北原家では酒の仕込みもほぼおわたのか、殺氣立つけはいはなくなっていました。表の土間に立ってにこにこむかえた末吉すえきち爺と番頭たちへうなずきながら、奥へ入ると、

「旦那さま、たったいま、もどってきもした。や、やおかげで肥立ひだちもようて、よう眠ります。ばってん旦那さまには、さぞ不自由であんなさつろう。これまでどおり、またお世話させてもらいます。

や、や、や、子ども、よろしゅう願います」

シケは、あがり口の茶の間から帳場へむかつて、ていねいに頭をさげました。

赤ん坊は、でむかえたシカが宝を抱くように胸にかかえています。長太郎が帳場の火鉢の前で、「ふむ」とうなずきました。先妻のい乃が産んだかよが、その乳母にもたれなかったまま、眠っている赤ん坊をそとのぞきこんで、はにかみました。三歳になるかよは、髪を頭の上で、ちいさなめがねのように結ってもらった、色白のかわいい子です。長太郎の初婚の子は男の子でしたが、幼いまま亡くなっていました。

「かよ、はいおみやげ。かよりはりこうもんじゃったかな？」

シケはかよを引きよせて、みやげを持たせました。やがて赤ん坊と幼い姉とは、それぞれのバンバン（乳母）に抱かれて二階の子ども部屋にあらがって行きました。二組の母と子のようにその夜からおなじ部屋に眠ることになったのです。

さて、緋のうわ^{かすり}っぱりに着かえたシケも、ごはんたきの女たちも、その夜は大いそがしでした。長太郎が、今日は吉日だから造仕舞^{つくしまい}も今夜する、といったからです。酒の本仕込みもすっかりおわつたと、留吉の報告もありました。

造仕舞とは、酒蔵の仕事にひと区切りがついたのを祝う宴です。どの酒蔵の仕込桶にも、なみなみともろみが満たされ、静かに熱をはらもうとしています。やがてわきたってくるでしょう。早く仕込んだ桶のもろみは、大人の背を越す高さの巨大な仕込桶のなかで、気泡をあげて醗酵し、アルコールと化しました。酒船でしぼられて、今年初の酒も生まれ、かすかな白みをおびています。

あとは酒を澄みとおらせる静かな日々があり、火入れをして貯蔵する作業がつづくのですが、仕込