

椎名誠  
ネコの亡命





文春文庫

ぼう めい  
ネコの亡命

定価はカバーに  
表示してあります

1998年3月10日 第1刷

しい な まこと  
著者 椎名 誠

発行者 新井 信

発行所 株式会社 文藝春秋

東京都千代田区紀尾井町3-23 〒102-8008

TEL 03・3265・1211

落丁、乱丁本は、お手数ですが小社営業部宛お送り下さい。送料小社負担でお取替致します。

印刷・凸版印刷 製本・加藤製本

Printed in Japan  
ISBN4-16-733411-9

文 春 文 庫

ネ コ の 亡 命

椎 名 誠



文 藝 春 秋



ネコの亡命  
目次

野シャブ三昧 11

なめこの朝 18

ふられふられて鹿児島へ 25

ツルツル走行 31

アチアチの日々 38

素晴らしいヘヴィウェイト本 44

清貧の練習 50

牛井的な一日 57

『急』の字禁止の北国生活 63

大日本ゴミ出し問題 70

どっちがエライか 77

さめざめと泣く女 84

新幹線悶々苛々男 90

重い生還 97

極寒の遊牧民 104

タヌキのたたりだ 111

雪洞でチゲ鍋宴会 118

大記念二〇〇話 124

コーフンの氷火山 131

大日本読書株式会社 137

箱根談議 143

いとしいチカちゃん 149

首相の花見 156

異国薩摩再訪 163

どじのやつあたり 170

クルクル回る怪しいやつ 177

風がやさしいウランバートル 183

ネコの亡命 190

ゲル村のウツクシイ一日 196

草原のゲル生活 202

立派な牛糞 208

馬とのひと夏 214

北京的通過 220

フラッペははずかしいっぺ 226

ホネクラゲ 233

実家にある！ 240

一生ものの入道雲 247

にっぽんの夏 醤油の夏 254

マヌケの白椅子 261

あとがき 268

文庫版のためのあとがき 272

解説 沢野ひとし 275



# ネコの亡命

イラスト・沢野ひとし

# 野<sup>や</sup>シャブ三昧

いやはやどうも相変らず旅は続いている。で、もって「野シャブ三昧」とはすごいタートルだが、野原でシャブを打ちまくって終日半白のドロリ眼になっている……というわけではない。話は北海道から――。

稚内で出会ったいきなりのみぞれまじりの北の強風にハナ水や涙など流してうろたえたあと再びYS11の心地のいいプロペラ振動に身をゆだねた。次なる旅先は道西の余市<sup>よいち</sup>、小樽の先にある人口二万五千人の静かな町だ。海の見える小さな山を手に入れてそのてっぺんに家をつくった。やっと電気ガス水道が入ったので、東京からきた妻と札幌で待ち合わせ、レンタカーで途中食料を買いつつじわじわ進んだ。

余市の魚屋には、北の海の魚介類がなかなか豊富に並んでいて美しい風景であった。地元の漁港から入ってくるのでどれも安い、今はヒラメが沢山獲れている。東京では

もう高級魚の部類に入るのだがここではベラボアに安い。そこで小ぶりのを一匹刺身にしてもらった。千円ポッキリ。ほかにシャコを一山。これも安く八匹で四百五十円だった。

まだ食器の類は殆どないので、食事はありあわせの物を使う一種のキャンプ料理スタイルになる。

そこでフト思いだしたのがある雑誌のコラムに出ていた「工夫で作る野菜シャブシャブ」というもので、これは鍋と大皿、そして小鉢と調味料があればけっこう豪華なしつらえになる。スーパーに行つて簡易卓上コンロを買い、さまざまな野菜類を買った。レタス、ホーレン草、カイワレ大根、もやし、ネギ、ミツバ、しいたけ、しめじ、えのきだけ、ハルサメ等々。もちろんビールを一ケース。もう少し強い酒がほしかった。いつもならムギジョーチューだが、余市はくだものとワインの町。地元ニツカウヰスキーの工場があるがこの「ニツカ」は大日本果汁という当初の社名からきているくらいだ。しかしワインと野菜ナベの試作品という組みあわせもナンなので、地元の酒屋の棚をひとつあたり見回すと、隅の方にホコリをかぶったシェリー酒ティオペペがあったのでそれを買うことにした。

ところが店の人はこんな都会気どりの酒なんぞめったに売ることないらしく、はつきりした値段がわからない。息子呼んで聞いたが正確にはわからない。親子協議の結

果二千六百円ということになった。ぼくも値段を知らないものでそれが正確かどうかかわからない。

まあそんなふうにしていよいよわが家へ。ぼくは設計図しか見ていないので、いきなり完成品と出会うことになるのだ。山の上の家にむかう道でキタキツネの出迎えを受けた。大きな栗の木とクルミの木がヘッドライトの光の中に黒く光る。

なかなか住み心地のよさそうな家だった。広い窓から余市の夜景と海が見える。

野菜シャブシャブのスープは豚の薄切り肉からダシを取った。そのスープをぐらぐら



に熱くし、くだんの野菜類をシャブシャブのようにサツとスープにくぐらせてたべる。酒のみの食事はどうしても野菜が不足するのでこれを考案した、とぼくの読んだコラムには書いてあったが、ポン酢でたべるレタスやホーレン草はなかなか存在感があつてよろしい。通常のシャブシャブでは野菜類は二番手、三番手だが、ここでは堂々の主役バツテキであるから野菜らもよろこんで葉脈のそこかしこにハリとツヤがあり、自信にみちてイキイキ

している。

レタスなどは栄養もビタミンもないというが、そのシャキシャキした噛みごたえ感でいうとこの野菜シャブの主役といった位置にある。実力者はホーレン草で、これはうまくて力強い。脇役ながら意外にいい味を出しているのがカイワレ大根である。このカイワレとえのきだけが同時にからみあったところなどは思わず唸るくらいのヨロコビ味だ。

ハクサイやシュンギクなどは通常の鍋ものでは「私以外に誰がいて？」というくらいの妻妾的準主役だが、この「野シャブ」ではまずくてぐっと格下げ、むしろ不要に近い。ミツバなどもくせが強すぎてなじまず、あまりよろこばれないので鍋のはじの方で「ウソ！ ウソ！」などと身をくねらせていじけているのだった。

翌日はみぞれまじりの中、小樽まで行ってとりあえず必要な生活用具の買物をした。こんな天気なのに小樽には観光客がぞろぞろいるのでびっくりした。帰るとまたキタキツネに出会った。どうやら隣人らしい。その日も再び「野シャブ」に挑んだ。試みに骨付きの鳥肉でスープをとってみたが、鳥の水たきをたべているようでこれは微妙に失敗だった。

翌朝千歳へむかいレンタカーを返して東京へ。わずか二日間だったがちょうどいい休暇になった。早くいろいろな股旅雑事を片づけてもっと長期にキタキツネ化したいもの

