

大柴晏清

銀座“こつるぎ”主人



文学とすし

— 名作を彩った鮎ばなし —

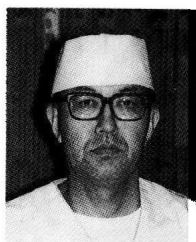
栄光出版社

文学とすし

銀座 “こつるぎ” 主人
大柴晏清

—— 名作を彩った鮎ばなし ——

栄光出版社刊



〈著者略歴〉

大柴晏清(おおしば・やすきよ)

1940年 神戸生まれ。

1959年 山梨県立甲府一高卒業。

1960年 三長会(鯨研究会)所属。

1979年 銀座・こつるぎ開店。

文学とすし

平成三年四月十日第一刷発行

定価一、五〇〇円
(本体一、四五六円)

検印
省略

著者 大柴 晏清
発行者 石澤 三郎
発行所 株式会社 栄光出版社

〒140 東京都品川区東品川1の37の5

電話 03(3471)1235

FAX 03(3471)1237

振替 東京 7162350

印刷 平河工業社

製本 田中製本印刷

カバー写真・オリオンプレス

©1991 YASUKIYO OSHIBA

乱丁・落丁はお取り替えいたします。

ISBN 4-7541-9101-3

文学とすし・目次

あなごずし	「サラダ記念日」	俵 万智	9
まぐろ	「どくとるマンボウ航海記」	北 杜夫	12
すしや	「太陽の子」	灰谷健次郎	15
おから寿司	「方代歌集」	山崎方代	18
ウニ	「ムツゴロウの無人島記」	畑 正憲	21
鮓	「続々パイプのけむり」	團伊玖磨	24
むし寿司	「秘色」	秦 恒平	27
セイゴ	「海人舟」	近藤啓太郎	30
石鯛	「青幻記」	一色次郎	33
鯛	「散華」	高橋和巳	36
イクラ	「アカシヤの大連」	清岡卓行	39
トロ、コハダ、かつば巻	「アメリカひじき」	野坂昭如	42
鯛	「苦海浄土」	石牟礼道子	45
庖丁	「庖丁」	丹羽文雄	48

塩
 鮓
 すし
 赤貝、鱸
 鰯
 玉子焼
 鉄火巻
 みずいか
 鰯
 鮎すし
 秋刀魚
 鰯、鯉、鯖、飛魚
 すし
 鰻
 いなりすし
 海苔巻

「野火」
 「あ、野麦峠」
 「放浪記」
 「青べか物語」
 「中原中也詩集」
 「詩集おかあさん」
 「夫婦善哉」
 「幻化」
 「室生犀星詩集」
 「忠僕」
 「秋刀魚の歌」
 「若山牧水歌集」
 「きけわだつみのこえ」
 「金閣寺」
 「二十四の瞳」
 「伊豆の踊子」

大岡昇平		51
山本茂実		54
林芙美子		57
山本周五郎		60
中原中也		63
サトウハチロー		66
織田作之助		69
梅崎春生		72
室生犀星		75
池谷信三郎		78
佐藤春夫		81
若山牧水		84
日本戦没学生記念会編		87
三島由紀夫		90
壺井 栄		93
川端康成		96

鮭

鯛、比良目、海鰻、章魚

鯛、すずき

夕顔

柿の葉ずし

にぎりずし

鮒ずし

寿司桶

納豆

米

サヨリ

いわし

味わい

レモン

すし

数の子

「鮭」

「忘れえぬ人々」

「遠野物語」

「天の夕顔」

「陰翳礼讃」

「グッド・バイ」

「琵琶湖の鮒」

「手仕事の日本」

「納豆合戦」

「山頭火句集」

「サヨリ」

「ごんぎつね」

「無優華」

「檸檬」

「青銅の基督」

「女工哀史」

岡本かの子……………

国木田独歩……………

柳田国男……………

中河与一……………

谷崎潤一郎……………

太宰治……………

花田清輝……………

柳宗悦……………

菊池寛……………

種田山頭火……………

北原白秋……………

新美南吉……………

九條武子……………

梶井基次郎……………

長与善郎……………

細井和喜蔵……………

笹
鮪ずし
青魚
すし
すし屋
帆立貝
すし
鰯
白魚
握り鮓、
白魚
白魚
やすけ
やすけ
馬鹿貝
俎板
やすけ

「藪の中」
「小僧の神様」
「雁」
「桑の実」
「無限抱擁」
「宮沢賢治詩集」
「村山槐多全集」
「銀の匙」
「すみだ川」
「墨汁一滴」
「みだれ髪」
「ローマ字日記」
「破戒」
「草枕」
「詩集孔雀船」
「たけくらべ」

芥川龍之介
志賀直哉
森 鷗外
鈴木三重吉
滝井孝作
宮沢賢治
村山槐多
中 勘助
永井荷風
正岡子規
与謝野晶子
石川啄木
島崎藤村
夏目漱石
伊良子清白
樋口一葉

147 149 152 155 158 161 164 167 170 173 176 179 182 185 188 191

鮭	田舎教師	田山花袋	194
鮭鮓	「北越雪譜」	鈴木牧之	197
このしろ	「おくのほそ道」	松尾芭蕉	200
干瓢	「北斎漫画歳時記」	葛飾北斎	203
魚酢、鮓肉	「養生訓」	貝原益軒	206
鰯	「良寛歌集」	良寛	209
やすけ	「義経千本桜」	竹田出雲	212
車海老	「日本永代蔵」	井原西鶴	215
すし売り	「東海道中膝栗毛」	十返舎一九	218
小鰯鮓	「芝浜」		221
鮓	「蕪村俳句集」	与謝蕪村	224
鮓	「一茶俳句集」	小林一茶	227
魚鮓	「江戸繁昌記」	寺門静軒	229
茶	「茶の本」	岡倉天心	232
かつお	「徒然草」	吉田兼好	235
鰯鮓	「庭訓往来」		238

作法	〔典座教訓〕	道元禪師	240
鮑	〔梁塵秘抄〕	後白河院	243
鱸	〔平家物語〕	信濃前司行長	246
鮎鮓	〔今昔物語集〕		249
海松	〔伊勢物語〕		252
貽貝鮓、鮓鮑	〔土佐日記〕	紀貫之	255
かつお	〔山家集〕	西行法師	258
鯔	〔日本靈異記〕	景戒	261
鮪、鱸、鰻、鯛	〔万葉集〕	大伴家持編	264
鮪	〔古事記〕	太安万侶	267
鰻	〔魏志倭人伝〕	陳寿	270
庖丁	〔莊子〕	莊周	273
薑（生姜）	〔論語〕	孔子	276
あとがき			279

文学とすし

—名作を彩った鮎ばなし—

あなごずし

「サラダ記念日」

俵 たわら
万智 まち

『料理が好きで海が好きで手紙が好き。人いちばいホームシックのくせに、東京でひとり暮らし。おっちょこちょいで泣き虫で、なんにでもびっくりしてしまう。なんてことない二十四歳。なんてことない俵万智。なんてことない毎日のなかから、一首でもいい歌をつくっていきたい。それはすなわち、一所懸命生きていきたいということだ。』

歌集「サラダ記念日」で忽ちのうちに全国を席卷せつけんしてしまった新人女流歌人俵万智。従来は少々取っ付きにくい短歌を、実に平易な口語体で詠うたっています。

『「この味がいいね」と君が言ったから七月六日はサラダ記念日』から題名を採った、この歌集は、新しい時代の新しいスタイルを作りました。

『愛人でいいのとうたう歌手がいて言ってくれるじゃないのと思う』

『「嫁さんになれよ」だなんてカンチューハイ二本で言ってしまったていいの』

『「寒いね」と話しかければ「寒いね」と答える人のいるあたたかさ』

瑞々しい感動が伝わってきます。まるで、もぎたての真つ赤なトマトを手にした時のような喜びがあるのです。

人が恋しい、しかし切ない。人が恋しい、だがままにならない。若い女性のひたむきな感情が抑制のきいたリズムで脈打つように聞こえてきます。

『君と食む三百円のあなごずしそのおいしさを恋とこそ知れ』

『いなりずし母と作ってこの夏のピリオド麻の実を噛みしめる』

穴子は夜行性の動物です。字で見るとく、穴に潜むから、そう呼ばれたのですが、海の砂や泥、あるいは岩の間に日中は棲んでいて、夜になると餌を漁りに海底を徘徊します。

東京湾、それも羽田沖の穴子が一級品とされています。筒漁という獲り方を行う漁師は、夕方何百本もの円筒を舟に積んで出漁します。海底に流した筒の中に入っている餌のイワシをねらって、穴子がまんまと入ってしまうという理由です。他には手釣りであるとか、底引き漁などの漁法もあるようです。

河川が海に流れ込んでいるような海岸の場所、淡水と海水が混じり合う海底が、穴子にとって棲みごこちがよいのです。

すし種に煮た穴子に、甘い煮つめを塗って口へ入れると、とろけるような軟らかさで、おいしさを堪能できます。

食べることの喜び、つかの間のしあわせが、心の中に生まれるのです。

(一九八七年・河出書房新社)

まぐろ

「どくとるマンボウ航海記」

北きた 杜夫もりお

大学病院精神神経科の少壮医者北杜夫は、ある日、ひょんなことから、水産庁漁業調査船の船医となつて、六ヶ月ばかりの航海を勤めることになってしまいました。

照洋丸という名前の、僅か六百トン程度の小さな船は、大西洋のまぐろ漁場調査の目的を持って、四十七名の同志を乗せて、一路西へ向かいます。

時は昭和三十三年十一月の半ば、師走も間近い東京港を出発しました。

目指す場所はアフリカ北西沖です。

沖繩からシンガポール、マラッカ海峡からインド洋、紅海、スエズ運河と船は進みます。

昭和三十四年元旦、雲ひとつない空と、太陽と海だけのアフリカ、ヴィリアシスネロスの沖合に、船はエンジンを止めています。（ヴェルデ諸島からカナリア諸島の沿岸です）

いよいよ二日からは漁の開始です。

『マグロ延縄漁はえなわは暁方の四時に始まる。まだ暗闇に包まれた船尾で、灯火の光を頼りに次ぎ

から次ぎへと冷凍のサンマが鉤につけられて海中へ投げこまれてゆく。二十マイルの長さにボンデンという浮子をつけた幹繩が流され、これに四十メートル間隔に八百本の枝繩がたれ、その先に鉤がついている。ながし終るのに二時間かかるが、本当のマグロ漁船だとこの二倍以上の繩をおろすそうだ。』

メバチマグロ、キハダマグロ、ビンチヨウマグロ、クロカジキ、メカジキという多種の収穫がありました。

『食卓には毎日毎日マグロの刺身の大皿がでる。（中略）しかし獲りたてのものはいくらか固く、二日ほど置いたものが最もうまい。メカジキのトロなどは女の腿よりも白いところけるような脂肪で、とても魚肉とは思えないほどだ。』

などと感嘆の声をあげるドクター北。

目的を達成した照洋丸はヨーロッパへ向かいます。念願であつたドイツへ立ち寄ったり、フランスに魅せられたりしながら、地中海経由で再び日本への帰路の航海となるのでした。たくさんの好奇心と少年のような瑞々しい感性を備えた北先生、時には珍談、奇談を折り

込みながら四月三十日の早朝、東京港へ無事帰港したのでした。

現在（平成）では、まぐろの漁業は世界的規模で拡大されています。

日本近海、オーストラリア、ニュージーランド沖、南米沿岸、大西洋、地中海、アフリカ西海岸、インド洋と、ほとんど七つの海に及んでいます。

（一九六五年・新潮文庫、角川文庫）