

女人歲時記

岡部伊都子著

日本の美と教養

女人歳時記

岡部伊都子著

河原書店刊

著 者 紹 介

1923年3月6日大阪市に出生。

既著書名・紅しほり・おむすびの味・続おむすびの味・い
とはんさいなら・蠟^{ろうるい}涙・言葉のぶれぜんと・十代の質問・
ずいひつ白・いのちの襷^{ひだ}・観光バスの行かない埋もれた古
寺・古都ひとり・花の寺・風さわぐ・続花の寺・美の巡礼
・みほとけとの対話・秋篠寺法華寺・美のうらみ・奈良残
照の寺・京の寺

女 人 歳 時 記

<日本の美と教養>

価 800 円



昭和42年3月15日 初版印刷

昭和42年3月20日 初版発行

著者◎ 岡^{おか} 部^べ 伊^い 都^つ 子^こ

発行者 河 原 武 四 郎

印刷所 株式会社からふね屋

製本所 松 尾 製 本 所

発行所 株式
会社 河 原 書 店

京都市中京区高倉通三条下ル

電話 京都 (075) 22—5637番

21—2057番

郵便振替 京 都 1 3 6 9 2 番

女人歳時記 目次

原色口絵

隅
むすぶ

たべもの

1	魔性の餅……………	1
2	いのちの湯気……………	10
3	壺さざえ……………	18
4	桜鯛……………	26
5	卯の花月……………	34
6	若胡瓜……………	42
7	家ごとのすしの味……………	50
8	西瓜好き……………	58
9	おむすびころりん……………	67
10	木の実……………	77
11	素直な滋味……………	83
12	かきの冬……………	91

目 次

12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	心 象
冬	互	静	心	足	す	水	花	心	盃	石	美	
の	い	寂	の	裏	だ	玉	の	の		の	の	
塔	灯	音	ド	酔	れ	の	陰	芽		道	箸	
.....												
189	181	173	165	157	149	141	133	125	117	109	101	

目次

												きもの
												1 晴れ着
												2 紺がすり
												3 小桜小紋
												4 大島紬
												5 セルの香
												6 日本 の 紗 とや
												7 ゆかたがけ
												8 涼しき艶
												9 女 じゅばん
												10 衤 きま と帯
												11 幼女衣裳
												12 羽織るもの
												あとがき
												291
												282
												274
												267
												260
												252
												245
												235
												228
												220
												212
												205
												195

たべもの

1 魔性の餅

餅の魔性

豊葦原瑞穂の国というだけあって、日本のものすごい湿気は、稲を豊かにみのらせる。戦後の日本では、質よりも量の方がやかましくいわれているから、毎年のように豊作がつづいているが、そのわりには、昔のように吟味したお米を食べるというたのしみはない。こんな豊作つづきでも、まだ安い不味い外米を食べて、日本米を口にできない人だっているのだからおどろきである。「お正月だってお餅なんかひと切れも買わないで、パンとバターで暮す人が多くなっていますよ。いや、そうした方が気持の上でも、へんにうとういしい日本の正月にとらわれなくってもすむし、胃ももたれなくっていいですね」とおっ

しゃる方がある。「それはそうですね」と、共感せざるを得ない。

ふだん、朝はミルクとパンや果物ぐらいですませているのに、一個でお茶碗山もりのご飯に匹敵するといわれるお餅を、お雑煮だと少なくとも二、三個は食べてしまう。おひるにもつい、またお餅のお茶づけやお粥、おぜんざい、かめやま、あべかわのきな粉餅も飽きはしない。ちょっと口さびしいと、お餅お餅である。われしらず調子にのって食べているうちに、重苦しくなってくるから、ゆめ、お餅に心ゆるすまじと、毎年のように考える。しかし、胃を狂わすことを恐れながらも、ついひきずられてゆくほどに、お餅はおいしいのである。それは、日本のお米が、すばらしくいい匂いと、うまみを持っているから、当然のことだ。新米のもつ、あのういういしい匂い、その輝くはだの美しさ、そしてあまいうまみ。常食という馴れを離れて、好んで食べているような満足感を与えられるのは、フランスのパンのうまさに通うものだ。その、うまいお米が、よくつきくだかれて、またちがったはだ合いや、うまみをとろんとつくりだしているのだ。触感といい、歯ざわりといい、いささか魔性の女に似ているのではないか。

食べものの話をするのは、だれにでも共通するたのしい話題になってきているが「よくまあ、何がうまいとか、どうして食べるのかいいとかいうようなことを、恥ずかし気もなく書

いたり、言ったりできますね」と笑われた、年輩の紳士があった。

おうようななかに、ぴしぴし、するどい神経をはりめぐらせていらっしやる方で、食べものの話なんて、とても人前のできるわけはないと思っていらっしやるのである。精神的に、どこか鈍感であってこそ、ぬけぬけと、性談義にも似た食べもの談義ができるのだと、おっしゃりたいのであろう。

私はそういう意味からではないけれども、やはり食べものについて語るのは苦痛である。それは、自分の味覚を信頼していないからだ。私は何にも、食べものや料理についての味の訓練をうけたことがない。往々にして、食通といわれる方がたの賞賛されているもののおいしさがわからないことがある。

つまり、自分の同じ舌で、同じ料理を味わっても、そのときの内臓の状態、天候、気分、また、社会事情などで全然味がちがうのだ。いつも、何事が起こっても泰然として「これは絶対おいしいね」といい切れる人間ではない。ところが、そういう不安定な、わがまま勝手な自分に対する不信をもちながら、やはり「あれはおいしいですね」などというと、それを絶対であるかのようにうけとられる。なんだか、食べものについての通であるかのようにとられてしまう。それが、いつも人をたぶらかせているようで、苦痛なのだ。

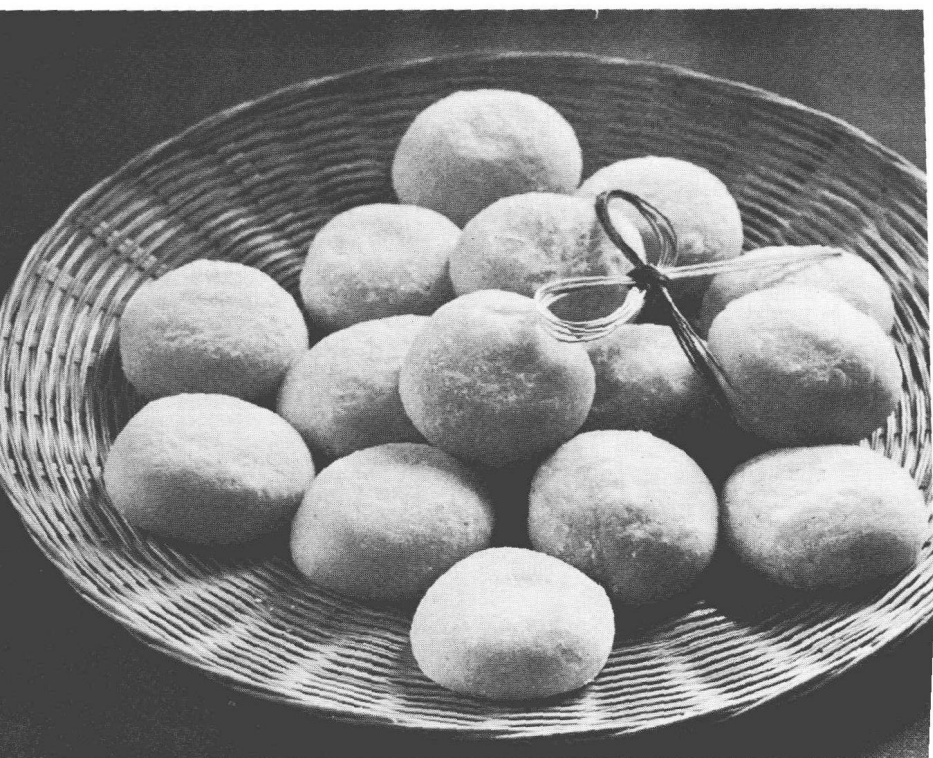
お餅の味はその点、幼いときから親しんだ家庭の味、しかもそれは、日本独特の季節感をもった味なので、話にてらいを感じないですむからいい。餅というものは、ずいぶん古くから、男性にとっての女性を感じさせていたのであらう。

餅はだ、という言葉は、女性美のひとつとしてあげられている。食べものがやや豊富になりかかった戦後五、六年のころ、関西のある料亭で、創作料理の展示会があった。久しく鳴りをしずめさせられていた板前さんたちのこと、そろそろ珍奇なものがくふうされて、めずらしく賑やかな笑い声の多い集まりであった。中に「ストリップ」という題で、ぽこっと白いお餅が、ミンチを包んでまんまるく、お尻のように鉢に盛られていた。

まったく、俗な題に、平凡な思いつき、なんだというところだけれど、長い長い戦争の重圧、そして乏しい食糧に苦しみ通したあげくのことだから、それにはそれで、十分、新鮮な解放感があった。

私などは、質のいい餅米と、丹念なつきでできあがった餅であれば、こんがりと焼いて生醤油で食べるのがさっぱりとしてよい。大阪にはいい海苔がないので、これだけは東京から送ってもらう。かんばしい黒い海苔でもまけば、満点である。

東京は切り餅、大阪は小餅ということも、いまではだいぶん乱れてきた。大阪でもお飾



魔性の餅

り用やお供え、お雑煮用にはやはり丸餅をつくるけれど、あとはのし餅にしてしまう家も多い。戦争を境にして、お餅つきの風習も、ほとんどみられなくなってしまった。それぞれの家的心をこめて、よくつきあげたつきたてのお餅に、あんをいれたり、きな粉をつけたりして近所へくばったことも、古い幻灯のようにしか思い浮かんでこない。

お正月の煮しめも、今では几帳面にわが家でつくらない家庭がふえたらしい。すべて便利に、デパートでととのえられるし、なにも用意しなくても、元日から、町でも食事ができる。とくべつにこれといった料理はつくらない私だが、正月だから、ということでもなくとも、どうも、でき合いの料理を買う気がしない。やはり自分で、肉や、さわらを味噌に漬け、れんこんや、ごぼうや、人参を煮つけ、黒豆を煮ふくめたりしていると、でき合いの味は異様にきつい。

創元社の矢部社長は、なかなか料理がお上手で、毎年、年の暮れになると、かぶらずしを届けて下さる。これは金沢の郷土料理だそうで、毎年、かぶらを選び、中にはさむ、ぶりの身を選び、ご自分でこうじにつけてまかれるものらしい。おむすびの味。出版以来、もう十年、毎年毎年届けて下さるうれしさに、毎年それで迎春の心になる。もうう方はうれしが、さぞご苦労なことであろう。千枚漬のかぶらより、すこし分厚く思われるか

ぶら二枚の間に、きれいな淡紅のぶりの身がはいっている。切り口を上にして並べると、みた人はみんな「これはハムですか」とたずねる。かぶらの質のいい年など、食べやめるのが惜しいおいしさである。この恒例のかぶらずしをいただくと、居合わせた人たちにも早速披露して、ビールや、お酒をたのしむ。私がさいそくをうけて困るくらいである。

三カ日、毎日でもお肉を食べるこのごろでは、若い人びとはもうお屠蘇とそなんて、忘れ去られ、あるいは臭いと嫌われているかもしれない。三角型の紅絹の袋に納められた薬木くさい粉は、酒とみりんを合わせた中に、ふしぎな香りをにじませて、すっかりちがった飲物になってしまう。

元日には朱のお盃でお屠蘇を祝い、来客にもいちいち朱の盃でもてなしていたのだが、この二、三年、それをやめてグラスについでだすことにしている。はじめてそのようにした時、味覚を誇られるある老紳士が、つくづくと「これは結構なリキュールですね。いったい、何というのですか」とたずねられて、すっかりうれしくなってしまった。

お餅なんて……と、うんざり顔の松の内もすぎるころから、お餅はなつかしい魅力を発揮する。さんざん飲んで、さわがれたあとの客人たちに、ほうれん草のひとつまみと、だいだいの皮の一ひらを浮かせた清汁雑煮をもてなすと、いっせいに嘆声があがる。いいね

魔性の餅

えいいねえと、お餅を毛嫌いしている人びとまでが、夜深い清汁雑煮にやすらぎを覚えられるのらしい。神前仏前のお供えには、何をおいても餅である。神性も魔性も、ともに含むお餅に、なにか豊かな力を感じる。

2 いのちの湯気

冬の夜、なつかしいのは湯気のため。たつ食べものである。まっくらな夜道を、全身の細胞をカチカチ凍らせて帰りついたわが家。寒さと暗さと、一歩先には何事が起こるかわからない危険感とたたかった気魄が一時にゆるむ。あかるい玄關の灯、そして迎える家人の笑顔、屋内にはいると匂ってくる食べものの匂い……。

これは、冬、それもま冬の味であろう。かじかんだ人間のいのちに、はあっとあたたかな湯気をふきかけられ、目に涙をにじませたくなるひとときである。なつかしい。なんともなつかしい。いじらしい。人間全体、いきもの全体がいよいよもなくいじらしい。湯気のため。たつ食べもの、それはもちろん、スキヤキや湯豆腐など、鉄板焼鍋物の料理でもあるけれど、ま冬、ことになつかしいのは、なんといってもおしる気の多いめん類なのではないだろうか。

太宰治の『斜陽』の中で、女主人公が「その人の子をうみたい」と願っている小説家に逢おうとして、こがらしの夜道を探し歩くところがある。電灯の切れた、まっ暗な家にい

る男の妻子、切れた鼻緒、たずねたずねて、やっとたどりついた小料理屋で、相手をみつめる。男を中心に騒いでいる一座は、ギロチン、ギロチン、シュルシュルシュと、でたらめな歌を歌ってふざけながら、お酒をのんでいる。

ああ、何かこの人たちは間違っている。しかし、この人たちも、私の恋の場合と同じ様に、かうでもしなければ、生きて行かれないのかも知れない。……（中略）……生きてゐる事。生きてゐる事。ああ、それは何といふやりきれない息もたえだえの大事業であらうか。

彼女はその歌声のひびく隣室で、おかみさんのとりよせてくれたおうどんをすすする。

「おうどんの湯気に顔をつつ込み、するするとおうどんを嚙って、私は、今こそ生きてゐる事の佗しさの、極限を味はっているやうな気がした。」

その彼女のすすったおうどんを、私もいつかすすったやうな気がする。女の一生には、じつにいろんな場面がある。状況、条件、は全然ちがうことにでも、いっぱいのおうどんの湯気に生きていることのうらがなしさを味わうことはよくあるものだ。

このうどんの味の、せつないうらがなしさを一生知ることのない人はきつとしあわせな人なのだろう。いや、それは果してほんとうにしあわせなのだろうか。疑問もあるが、職