

胸いっぱいのを

神津カンナ



角川文庫

むね 胸 いっぱいの愛を あい

こう 津 カンナ 神



角川文庫 7368

昭和六十四年一月一日 初版発行

発行者——角川春樹

発行所——株式会社角川書店

東京都千代田区富士見二―十三―三

編集部(〇三)八一七―八四五―

電話 営業部(〇三)八一七―八五二―

二一〇二 振替東京③一九五二〇八

印刷所——暁印刷 製本所——大谷製本

装幀者——杉浦康平

落丁・乱丁本はお取替えいたします。

定価はカバーに明記してあります。

Printed in Japan

胸いっぱいの愛を

神津カナ



角川文庫 7368

目次

はじめに

五

第I章 鉛筆けずって

九

第II章 「アボシカ」持って歩いてみれば

一五

第III章 ぜいたくな仕事部屋から

一七

第IV章 ティーローズに贈る言葉

二二

解説

神津はづき
二四〇

はじめに

幼い頃は誰でも、自分の将来を夢見るものだ。

パイロットになるんだ、お医者さんになるんだ、歌手だ、お花屋さんだ、ケーキ屋さんだ、看護婦さんだ……と、子供たちは夢をふくらませ、想像の世界の中で自分を活躍させては喜んでいる。

私もそうだった。小さい頃は女優さんになると、固く固く心に誓っていた。

その、女優さんになるんだという夢が、作家になるんだ……という夢にすり変わったのは、一体いつのことだろう。十四、五の時か。

おこづかいの一部をはたいて、はじめて文房具屋で原稿用紙を買ってみた時の胸の高なり。宿題などそっちのけで、その原稿用紙に小説めいた作り話をこつこつとしたため、悦に入っていた私。

その頃の私は「作家」というものに限りない憧れを抱いていた。

私の心の中では、いつも作家はカッコよかった。脂気のない、額にパラリと落ちる髪、その髪をかき上げる指は細く、長くて青白い。目はいつもキラキラと輝き、思慮深い。

舌がこえていて味にうるさく、オシャレで、酒も強く、煙草をうまそうに吸う。高価な万年筆に、たちこめるインクの匂い。奔放な恋をして、憧れの的となり、誰からも敬意をもって扱われる……。

私はそんな風に作家を想像していた。

あれから十余年。

私はまさしく、憧れのものの書きになったけれど、夢見ていた作家像と現実の生活とは、ことごとく一致しない。

仕事中の髪は、脂分が浮き出ているし、指はペンだこで見事に變形し、目は寝不足でドロンドロンドロと濁っている。胃にもたれなければ何でもいい……という具合だから、食べるものは煮こみうどんなら大歓迎と、いたって粗食だし、着るものも、もうどーでもいいという感じ。酒は好きだけれど、ヤケ酒の時の方が多いし、煙草は医者に止められ禁煙中。

万年筆を使うと、書き直すたびにぐちゃぐちゃになるし、原稿用紙の無駄にもつながるから、未だに私は鉛筆を使っているし、従ってインクの匂いのかわりに、部屋には鉛筆を削った後の、オガクズくさい匂いがたちこめている。

こんな女に興味を抱いてくれる人は数少ないから、奔放な恋には、とんと縁がないし、従って憧れの的になどなれやしない。

家族からも友人からも、未だかつて一度も敬意を払って扱われたことはないし……私が夢に描いていた作家像とは程遠いところで、私は、しこしこ文章を書いている……というのが現実である。

おかしいなあ、こんなはずじゃなかったのになあと、時々私は首をかしげて思うのだが、人生はこんなものなのだと、妙に悟ったような顔で納得したりしている今日この頃である。

けれども一つだけ、夢に描いていた頃には想像もつかなかった喜びや嬉しさを、現実の生活の中で感じることもある。

それは、自分の本が出るといふ喜びである。これだけは、どんなにイメージションが発達していた少女時代にも、抱けなかった喜びである。

ペンだこや、ちびた鉛筆や、消しごむのカスで汚れた机の上を見つめながら、私は自分の本が一冊、完成されるたびに「バンザイ」ときけぶ。その日のために書いているようなものである。

今、まさにこの本の頁をひらいて下さろうとしている方、本当にありがとうございます。

仕事の厳しさが分かり始めた私が、鉛筆を削って、ペンだこをさすって、オガクズの匂いに囲まれながら綴った小さな世界を、少しの間、一緒に歩いてみて下さい。

神津カンナ

第I章

鉛筆けずって

PART 1 新しいものを生み出すために

ちびた鉛筆に見た人生の軌跡

——三つの木箱にびっしり何百本も

仕事を始めて、まだ間もないころのことである。

その日、私はつき返された原稿を抱えて、夜半過ぎに帰宅した。その時私は、またとない大きなチャンスを得て、そのチャンスをものにしようと、毎日必死で原稿用紙に向かい、書き上げたものを編集長に届けていたが、何度書き直しても、私の原稿はいつも、ただつき返されるだけだった。

「道楽で文章を書くな」「金を貰えるような文章を書け」「ちょっとぐらい気のきいた書き方ができるからって、作家きどりをするな」……と、私は原稿を持って行く度に罵倒され、ど

をどう直したらいいのですか、と尋ねれば「それを考えるのがもの書きだろう!!」と怒鳴られた。

そしてその日、私はとうとう「今度、書き直して駄目なら、あきらめて貰おうかね。あんたには無理かもしれない」と、編集長に言われたのである。

文筆業が大変な仕事であることは、十分承知しているつもりだったし、簡単に一人前になれるなどと、樂觀していたわけでもないが、二十二歳の私は、受け取って貰えない原稿を握りしめながら、情けなさや悔しさで、どうしたらいいのかさえ分からなくなっていた。
やけ酒を、少し飲んで帰った私を待っていたのは、父だった。父は深夜に戻った嫁入り前の娘を叱りもせず、黙々と作曲の仕事を続けている。

私はそんな父が妙に腹だたしくて、思わず「私、もの書きなんてやめるわ! 才能もないし、バカみたい」……と叫んでしまった。心の中

父はほんの少し目を上げて、別に動じた様子も見せずに静かにこう言った。

「そういうことは、五年先にあらためて相談にのろう。今、考えるべき問題じゃない」

私は酔いにまかせて、珍しく父に喰ってかかった。「どうして!? 早いうちに見切りをつけなきゃ、取り返しがつかなくなるわ!!」

父は何も言わずに、ピアノの下から、埃まみれのカステラの木箱を三つ引っ張り出し、そっ

とふたをあけた。……そこにはちびた鉛筆が、びっしりとつまっていた。その何百本もの鉛筆を指さしながら、父は言った。

「お父さんが使ってきた鉛筆だ。君は、いったい何本の鉛筆を使い切ったか？」

私はその瞬間に、さーっといっぺんに酔いがさめるのを、はっきりと感じた。

……もうすぐ、五年目のあの日がやってくる。

才能の乏しさや、未熟さを嘆くのは毎日だが、あの日以来、やめようと思ったことは一度もない。せめてカステラの木箱、一箱分の鉛筆を使いきるまでは、意地でも頑張りたいと思っているからである。

短い鉛筆の数が、自分の努力のあとだとすると、私の努力はまだ、まだ。これから精々、鉛筆けずって……文章修業を積まなければ、とつくづく思う。

指で食べることの趣きと味わい

——手づかみの効用を教えられる

手づかみ

幼いころ、箸がうまく使えなくて、つい指を伸ばして食べものをつかみ、口に運んだことが何回もある。箸の持ち方や使い方にうるさかった母は、その度に私をたしなめたが、つるつる

お母さん

滑る煮豆や、山いもの千切り、なめこなどは、どうしてもつかめない。不器用に箸を動かしながら、ああ指ってなんて便利なんだろう……と私はつくづく思ったものである。

世界中を見渡してみると、食べものの口への運び方は大きく分けて三種類ある。

ナイフ、フォーク、スプーンという三つの武器をあやつって食べる人たち、箸という二本の細い棒をあやつって食べる人たち、そして指そのものを使って食べる人たち。他にも色々あるかもしれないが、まあその三つが代表的な食べ方と見てもさしつかえないだろう。

その中で、箸やナイフ、フォークはよく知っているけれど、指で食べる方法に対しては、私たちはあまり馴染みがない。

幼いころこそ、うまくいかないと指を伸ばしてつかんでいたけれど、さすがにもう大人になると指を使って……ということはない。寿司とかフライドチキンなどは手で食べることも多いけれど、そういうもの以外は、手でじかに食べものに触れること自体、この国ではタブー視されている感もある。

先日、インドやバングラデシュを旅してきた人に会った。向こうでは右手の指を使って食事をするという。いくらきれいに手を洗っても、指で食べものをつかむことに抵抗を感じてしまふ私に、その人は言った。

「そうかなあ……。箸やフォークはどの程度きれいに洗ったか調べられないけれど、指は自

分の指ですからね。自分できれいに洗えばこれほど信用のおけるものはないと思うんだがなあ……。それに指で食べるという、この基本的なやり方には、立派な根拠があるんですよ」

どういことですか、と尋ねると、彼はニヤリと笑ってこう答えた。

「右手の親指、人さし指、中指の三本を使って食べものをつかむんですけれど、この三本指でピシッとつかめるものは、まず口に入りやすい大きさであるということ。」

次に、指で直接、食べものに触れるわけですから、食べ物いの傷み具合がすぐに分かります。

そしてもう一つ、大切なことはね、指で持てるという温度は口に入れて驚かない温度であるということ。指で持てないほどの熱さのものが、食道や胃にいいわけはないでしょう。これは大切なことですよ。指で食べるのは行儀が悪い、不潔だと言うけれど、指で食べなくなったら人間が失ったこともたくさんあるんです」

なるほど、確かにその通りである。敏感な触覚で安全を確認して口に入れるという基本が、指で食べるというやり方の中には存在している。箸やフォークにはないおもむき趣と味わいなのかもしれない。