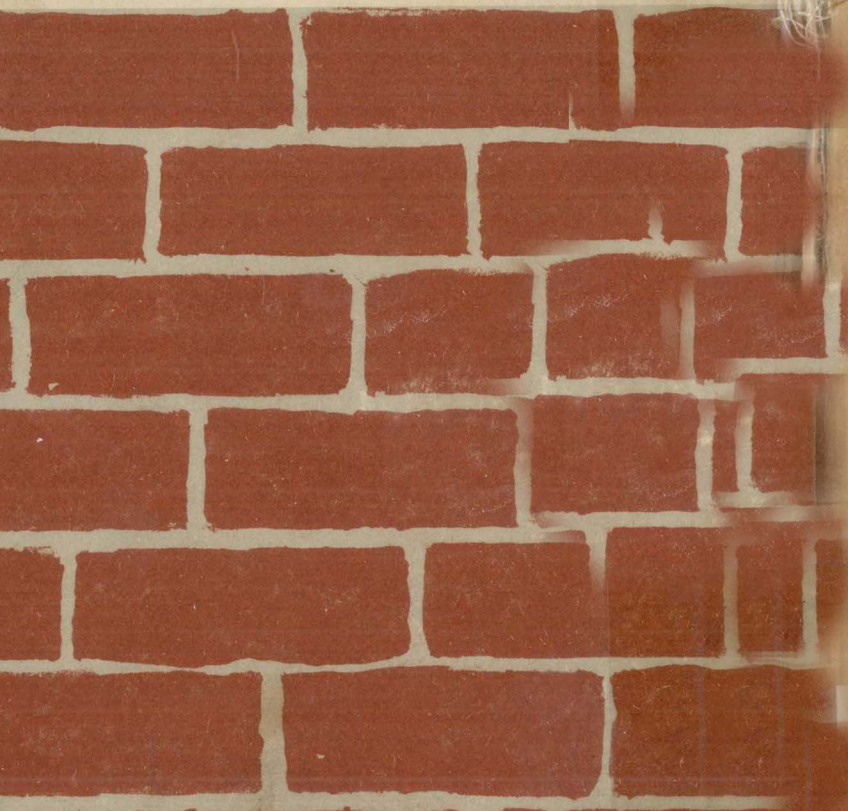


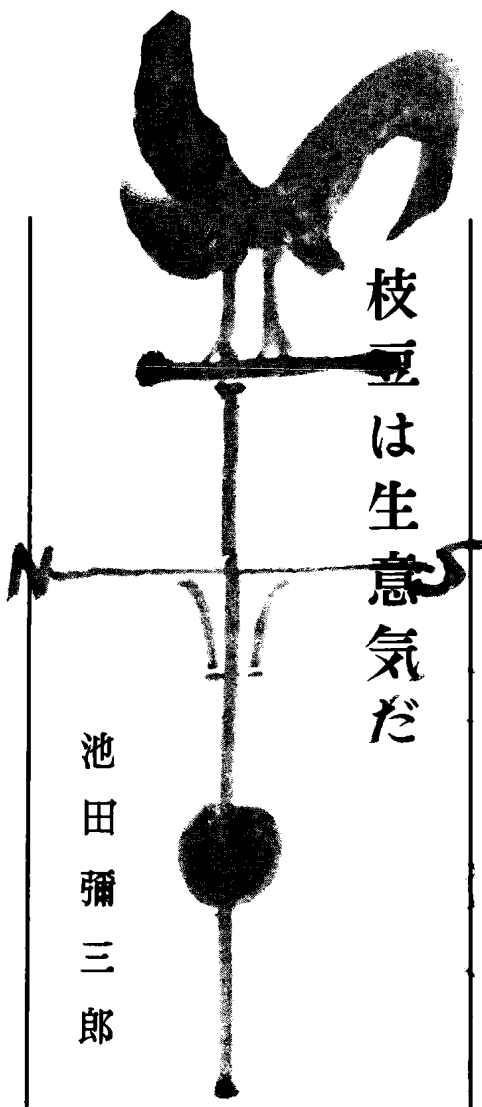
枝豆は生意気だ

池田彌三郎



枝豆は生意気だ

池田彌三郎





1961

枝豆は生意気だ

昭和三十六年二月十日 印刷
昭和三十六年二月十五日 発行

定価 三三〇円

著者 池田彌三郎

東京都千代田区神田小川町三ノ八

発行者 河出孝雄

東京都千代田区神田三崎町二ノ一六

印刷者 堀内文治郎

東京都千代田区神田小川町三ノ八

発行所 株式会社 河出書房新社

振替東京 一〇八〇二
電話東京 〇三三二二

印刷：堀内印刷 製本：小高製本 落丁本・乱丁本はお取り替えいたします

目次

枝豆は生意気だ	九
そら豆と相撲	一三
てんぷらから	一五
水の味	一八
セルの季節	二三

築地界限

§

§

門跡さま

銀座横丁

銀座の水

銀座のねずみ

§

いんねん話

異説田中河内介

河内介の発動

.....六

.....六

.....三

.....四

.....五

.....五

.....六

.....四

§

ある追憶……………六

その日私は……………七

馬の話……………七

§

若きはたちのころなれや……………八

§

ある日、私は……………一〇

ある日わたしは……………一〇

ある運転手君の話……………一二

電話はよく聞えます……………一五

幽 霊 俳 優 一七

あたるといえども近からず 三〇

就職あれこれ 三四

ふるまい酒 三九

§

放 送 五 年 三三

§

点と線とメーター 三五

汽車のたのしみ 三六

あちこちの道 一五

§

ラジオ歳時記	一六
--------	----

§

人物スケッチ	一九三
折口先生の弟子	一九九
新しい出発	二〇二
探偵有吉佐和子	二〇六
あなただけが思っている	二一〇
タレント教授廃業の弁	二二三
小粒になりぬ	二二八
あとがき	二三三

装
幀
戸
板
康
二
カ
ッ
ト
梶
令
子

隨筆

枝豆は生意氣だ

枝豆は生意気だ

昭和三四年八月「酒」

枝豆は生意気だ、だからきらいだ、と言うと、何で枝豆が生意気なのか解らないので、みんなげんな顔をする。しかし私は、ともかく枝豆は生意気だから、きらいなのだ。

私の好きな豆はそら豆だ。——もっとも一言お断りしておくが、私の今話しているのは、文字通り、食物の豆の話である。妙にかんぐつてはいただきたくない。

そら豆が始める頃、以前は大相撲の夏の本場所が始まった。もとより春場所夏場所、二場所時代の話だ。そう言えば、相撲が六場所制の、一年に九十日、四日に一度の割合の本場所となつてからは、そら豆のほうも、年中無休に近くなつてきて、温室ものが出回るせいか、高級料理屋のつきだしには、正月の始めから、この節の初場所という本場所のふれ太鼓とともに、小粒のそら豆が現われるようになって来た。はしりと言って、これほどのはしりはない。前の

年のぐずついたそら豆のしんがりに、次の年のそら豆が接続しそうな、いわば一万メートルのトラックの競技に、一周以上先になってしまった選手みたいなはしりである。ただし、そら豆の、正月に出てくるのなどは、小粒のくせにバカにひねこびれていてかたくて、水っぽくて、味もソッケもない。私の好きなそら豆は、そんなそら豆ではない。昔の夏場所の^{きじま}棧敷へ運ばれて来たあのやわらかな、さみどりの色さわやかなそら豆のことだ。

ところがそのそら豆の季節はまことに短い。まかり間違うと、一場所が十五日にのびてからは、場所のうちにもうおはぐろをつけてかたくなって、姿を消してしまう。年は二八か憎からぬとさわがれて、「女二十はチョトばあさん」などといわれぬ先に、嫁に行っておはぐろをつけてしまうのだ。そうしてそのあとに、エヘンともっともらしい咳払いをしてしゃしゃり出て来るのが枝豆だ。生意気にも枝豆は、そら豆をそうそうに追い立てて、したり顔に登場するのだ。しかも出て来て席についた以上、いっかなそこを動こうとはしない。姉が、世の中のしきたり通り、さっさと「床さり」「しとね遠慮」をして妻の座を去って行ったのに、妹はいつまでもその座にしがみついているのである。この長すぎる枝豆の季節が又しゃくにさわる。

夏場所が終って梅雨が始まると、梅雨のゆううつに拍車をかけて、第一学期の期末試験がはじまる。試験が終って気分がカラリとすると、梅雨空のほうもカラリと晴れる。それでも枝豆

の季節は終らない。もとは例年七月二十日が両国の川開きで、だから川開きの花火は、楽しい夏休みの開始を告げる、休みびらきののろしでもあった。その川開きの花火を、遠く銀座の横丁から、縁台を持出して、涼みがてらに見たものだが、その縁台にも枝豆が出てくる。小唄の「上げ汐」にも、「豆や枝豆」とある。「豆やそら豆」とは言わないから、昔から川開きの時は枝豆ときまっていたのだ。枝豆は夏場所から川開きまで五月、六月、七月と、まだ続いている。ひいき目にみたって、少し長すぎるとは思いませんか。ましてそら豆には目のない私が、枝豆は生意気だと言っても、そう無理な言い分でもなからうではないか。

その上枝豆は、たべられもしないさ、やのまんま、食膳にのぼって来る。さやから出て、薄ものの皮だけで出て来るそら豆にくらべて、その点でも生意気だ。ソバ屋のえびの天プラが、足をとらないまままで衣をつけて、見た目のがらを大きく見せかけると同断で、さやのまんま、いかにもたくさんあるかのごとくに出て来る。しかも枝豆のさやは、こなまいきな女のように、うぶ毛がみつ生していて、それに、ふりかけた焼き塩がひっかかっている。われわれは、さやをとって、さらにもう一枚甘皮をはいで、そういう労働を強いられてから口に入れる。手間ひまのかかる奴である。もっとも枝豆の甘皮は、むかずに食べてしまう人が多いようだが、あんなこなれの悪い甘皮のみこんでは、飲んだ酒があめの袋の中にたまって、肝臓の働

きをにぶらせるにちがいない。

おそいになると、枝豆のくせに、はしりの松茸と同居して出て来る。松茸が、さやと甘皮と二枚も着ている枝豆にたいして、いい感じをもっているはずがない。松茸はふんどしもしていないのだから。

ところがである。枝豆の季節の長いのをいいことにして、五月から四、五か月というものは、旅館の夕食だろうが料理屋の膳だろうが、洋酒のバーでも、日本酒の飲み屋でもビヤホールでも、つき出しは枝豆にまかせて、安心しきっている。料理に手間はかからないし、翌日まわしにしても鮮度は落ちない。ひる前、買い出しに出かける時に、「おかみさん、今日のつき出しは何にしましょう」と声をかけると、二日酔でまだ床にいるおかみさんは、「めんどうだね。枝豆にしておきな」と言い放って、又ふとんにもぐりこむに違いない。だからどこでもかしこでも、枝豆枝豆枝豆だ。いったい女性というものは、生活の工夫には根本おしうったらしいもののなのだが、そこにつけこんで、枝豆が、ちようり、ようばつこする、という訳だ。

この生意気な枝豆に、いばらせておくバーや飲み屋も氣にいらぬ。いささか坊主憎けりやのたぐいかと反省するが、つき出しに、サッと枝豆をつき出されると、二杯のところは一杯で、三杯のところは二杯で五杯のところは四杯で——十杯のところは九杯でやめて、ごめんを

こうむることにしている。九杯飲みゃたくさんだ、などと言ってもらいたくない。あと一杯飲みたいところを、グッと枝豆をにらんで帰るつらさである。

まったく枝豆は生意気だ。

そら豆と相撲

昭和三四年五月「保健」

季節々々のたべものは、季節々々の行事の記憶に密着する。そら豆と夏場所の大相撲とは、今からみあって、私の記憶を刺激する。

そら豆のたべごろは短かった。小粒の、皮ごと何のさわりもなくたべられる時期が、まずあって、ほう、今年ももうそら豆が出たのか、と思っていると、夏場所のふれだいが東京の下町の街々を回って歩く。プンとインキのおう番付が、せいぜい十両ぐらいまでしか、知っていなければ読めない刷りものになってくばられる。ラジオがソロソロ中継を始めたか始めない

くらいのころだったから、勝負は近くの新聞社の前へ見にゆくようがない。まもなく新聞の号外が出て、勝負ははっきりわかったあとで、号外とはまるで違う、いい紙に刷った「勝負付け」が、のんびりした声で売り歩かれる。買いそくなって呼び戻すと、きげんを悪くするので、毎日待ちかまえていてとび出して買った。号外は二銭、勝負付けは五銭だった。

仕切り直しの時間制限がなかったので、打出しの時間にも多少の出入りがあつて、おくれて来る時などは夕食の膳にすわるのもおくれる。膳の上に勝負付けをひろげて、そしてたべるのが、どうもいつもそら豆だったように思う。

それが、千秋楽せんとうらくにもならないうちに、そら豆のほうはたちまち一寸豆になって、おはぐろがクログロとして来て、もうたべられなくなってしまう。そら豆の時期はたちまちにすぎで、枝豆になってしまう。私は枝豆のあの小粒のくせに歯ごたえのコリコリしたところがきらいだ。もっともらしくて、こなまいきな気がするからだ。

実はそのころだって、そら豆の季節が、十一日間の本場所の間も続かないようなことはなかったのだろうが、どうも私の記憶では、そうなっている。

このごろは、正月の松の内に、小粒のそら豆をだしたりする料理屋がある。うまくもなともない。味というものは、一つは記憶の刺激が大事な要素だが、春場所（今の初場所）とそら