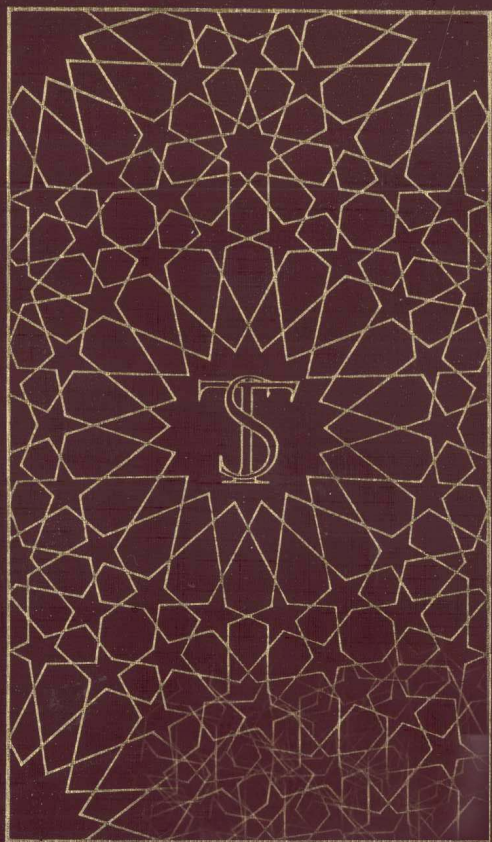




新編 ビリオテカ 澁澤龍彦
狐のだんぶくろ

一九八七年一〇月一〇日印刷
一九八七年一〇月二五日発行

著者 © 澁澤龍彦
しよ さあ たろ ひと

発行者 高橋孝彦
たか はし たかひと

印刷者 田中昭三
たなか しょう さん

発行所 株式会社 白水社
しゅくがisha びやくす社

東京都千代田区神田小川町三の二四

電話 営業部〇三(三)七八二一

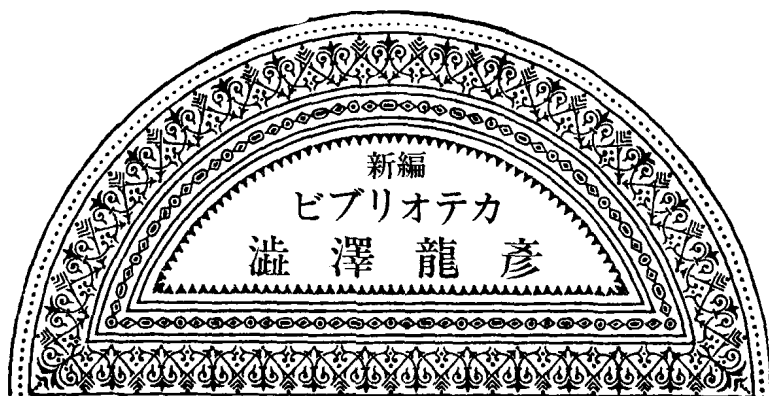
編集部〇三(三)七八二一

振替 東京九一三三三八

郵便番号一〇一

理想社印刷・黒岩製本

ISBN 4-560-04534-8



装幀 野中ユリ

目 次

チヨロギについて	9
滝野川中里付近	16
チンドン屋のこと	23
なつかしき大鉄傘	30
狐のだんぶくろ	37
昭和十一年前後	45
芦原將軍のいる学校	53
漫画オンパレード	60
まぼろしのトンネル	67
往年の夏、往年の野球	74
水鉄砲と乳母車	81
替え歌いろいろ	88
欠乏の時代	96

ラ・パロマを聞けば

103

競馬場の孤独

110

花電車のことなど

117

最初の記憶

124

病気の問屋さん

131

東京大空襲

138

帝都をあとに颯爽と

145

戦前戦後、私の銀座

152

私の日本橋

157

あとがき

162

解説（出口裕弘）

165

狐の
だん
ぶくろ

チヨロギについて

なにを書いてもいいというエッセーほど、私にとって書きにくいものはない。あんまり自由すぎて、目の前が茫漠としてしまって、かえって困るのだ。容易に筆が下ろせなくなる。

しかしまた、なにを書いてもいいというエッセーほど、私にとって意欲をそそられるものもない。げんに私は書きはじめているわけだが、まるで行先も分らずにひょいと電車に飛び乗ってしまったようなもので、こんな気まぐれは現実世界ではめったに出来ないはずなのに、物を書くという世界でだけは簡単に出来るのだ。それが嬉しい。

これは新年号のための原稿だから、お正月にちなんだ話でも書くとしようか。それではどうも陳腐すぎるような気もするが、必ずしもそうとはかぎるまい。お正月という言葉によって私たちそれぞれがなにを連想するかには、それこそ個人差というものがあろうからである。

私はいえ、私はお正月という言葉によってチヨロギを連想する。そうだ、チヨロギについて書くことにしよう。これならば陳腐でもなからうし、私にふさわしいテーマのように思われないこ

ともないからだ。

お正月料理の黒豆のなかに、紫蘇^{しそ}の葉で赤く染められた、小さな巻貝のかたちをしたチョロギが一個か二個、はいっている。たぶん彩りを添えるためだろう。昔のひとはおもしろいことを考えたもので、正月料理のレパートリーに赤いチョロギを加えるとは、まさに天才的な発想ではないかと私は思うのだ。

彩りもさることながら、このチョロギのかたちも魅力的である。むろんチョロギは植物で、私たちが食べるのは地下に生ずる塊茎であるが、それが巻貝のようにも見えるし、虫のように見える。中国原産で、『本草綱目』に草石蚕とか地蚕とか土蛹とかいった字が宛てられているのも、その塊茎のかたちが虫のように見えたからにほかなるまい。

私は子どものころから、このチョロギが大いに気に入っていて、親たちの目をかすめ、黒豆のなかを箸でひっかきまわしては、逸早くこれを拾い出して食べたものであった。かりかりする歯ざわりも、まことにおつなもので、珍重するに足りると子ども心に思っていた。

いまでも私はお正月のたびに、黒豆とは別に、女房に命じてチョロギの一袋を八百屋で買ってこさせると、三カ日のあいだ、存分にこれを食べるのを楽しみにしているほどである。なかには五センチくらいもありそうな、ずいぶん立派なやつもあって、ひときわ目を楽しませる。

ところで近ごろでは、このチョロギを一向に御存じない若いひとがいるらしいので、私はいたく驚いたものであった。お正月に拙宅に見えるお客さんのなかで、正月料理の詰まったわが家の重箱

をのぞきこみながら、

「なんですか、この赤いものは」
などというひとがいる。

「チョログィですよ」

「ははあ」

「知らないの、チョログィを」

「ええ、食べたことはありません。初めてお目にかかりました」

「あきたものだな。正月料理にチョログィは昔から付きものなんですけどね。いつごろから日本で食うようになったのかは知らないが、杉風の句にも『しおらしき物づくしちよろ木かいわりな』なんてのがありますから、少なくとも江戸時代の初期には食っていたはずですよ」

「ほほう。そんなものですかね」

「ひとつ召しあがりますか」

「はい」

食べてみれば、ほとんどのひとが、うまいというにきまっているのだ。歯ごたえがいいから、実際以上にうまいような気がするのかもしれない。

それはともかく、こんなふうにチョログィを知らないひとが一人や二人ではないので、私はもう正月のたびに、いちいち驚いてはいられなくなった。いつごろからか、日本の正月料理のレポートリ

ーからチョロギはすがたを消したのであらう、と思わざるをえなくなった。どうも私の見るところ、そんな具合なのである。憂うべきことである。

私の老母の談によると、彼女はよく子どものころ、芝高輪の家の裏庭で、たわむれにチョロギを掘ったものだという。引っぱると、おもしろいように土の中からぞろぞろ出てきたものだという。庭に自然に生えていたのか、それとも植えたのか、それは知らない。おそらく最初は植えたのが、やがて野生化したのではなかったろうか。すこぶる丈夫な植物らしいから、これは十分ありうることである。

私は、自分がなぜチョロギなどといった、やくたいもない植物に惹かれるのかと考えてみると、その一つの理由として、言葉のおもしろさがあるような気がしてならない。

『本朝食鑑』では知也宇呂岐と書き、また俗に千代老木とも書くらしいが、チョロギという、この名前はユーモラスで傑作である。『倭訓栞』によると、「朝露葱の義にや、その根の連珠せるをもて名を得たるべし」というから、露の玉がつながっているように見えたのであらう。中国でも甘露子とか滴露とかいった名前があるらしいから、チョロギも同じアナロジーによる命名といってよいかもしれない。チョロギはつまり、土中で凝った露なのである。

しかし形についていうならば、いみじくも草石蚕そうせきさんの名が示すように、チョロギはやはり露の玉よりもむしろカイコのような虫、あるいは巻貝に似ているように見える。動物が地中で植物と化したような感じで、いかにも中国人の好きそうな珍奇なイメージだとしかいいようがない。

「うまいな。もうひとつ、いただきます」

「どうぞどうぞ、たくさん食べてください」

「じつにおもしろいかたちをしていますね」

「そこがいいんです。そのために私は子どもころから大好きだったんです。毎年これをもって食べ、ついには生きながら神仙と化しますよ」

などと冗談口をたたきながら、お正月の酒を飲んだことも一度や二度ではないのである。

ところで、私はこの中国原産のチョロギが、いつの時代にかヨーロッパに渡ってはいないだろうかと考えた。そして、ちょっとしらべてみたところ、驚いたことに、フランスではチョロギを *Croque du Japon* すなわち「日本のクロース」と呼んでいることを知ったのである。

クロースというのは、そもそものはパリに近いセーヌ＝エ＝オワズ県の村の名である。一八八二年（明治十五年）、この村にヨーロッパで初めて、日本から入ったチョロギの種子が蒔かれた。パイユーおよびボワという二人のフランス人植物学者の手で蒔かれたらしい。それ以来、村の名であったクロースは普通名詞になって、チョロギを意味するようになったというのだから驚きである。

おまけに「日本の」という形容詞までついたのだから、チョロギ好きの日本人である私としては、欣快の至りとせざるをえないのである。

ラルース百科事典には、麗々しくチョロギは日本原産と書いてあり、その風味は「アーティチョークとバラモンジンとジャガイモとを同時に思ひ出させる」と書いてある。バラモンジンなどとい

う植物は食ったことがないから、これだけはなんとも断言いたしかねるが、アーティチョークやジャガイモならば、なるほどという気がしないでもない。要するに三種をごたまぜにした、なんとも形容しがたい珍奇な味ということなのではあるまいか。

どんな料理法があるのか知らないが、フランス人がチョロギを食べるたびに日本を思い出すとすれば、これまた私としては欣快これに過ぐるはない。

といったようなわけで、私のチョロギ好きは近年ますますエスカレートして、とどまるところを知らぬ勢いなのである。今年もぜひ賞味しようと、いまから手ぐすね引いているところであると申し添えておこう。

ここまで書いてきて、ちょっと気になったことは、もしかしたら正月にチョロギを食べるという風習が、関東あるいは東京だけのものではなからうか、ということだ。

もしそうだとすれば、拙宅に年賀にあらわれる若い友人諸君がこれを知らなかったとしても、それは必ずしも最近の正月料理のレパートリーからチョロギが消えたということではなくて、むしろ地域の差ということになるであろう。東京育ちの者だけが、子どものころから黒豆のなかの赤いチョロギと親しんでいたのかもしれない。これは私の勝手な想像なので、はたして本当はどうなのか、よく分らないのである。御存じの方があつたら、ぜひ教えていただきたいと思う。

正月料理は地域によって大いに違うので、私は昨年、初めて京都で白味噌仕立ての雑煮と純京都風の正月料理を食って、なるほどと感心したおぼえがある。正月料理、つまり組重のお煮しめであ

る。たしか重箱のなかに黒豆はあったと記憶するが、チョロギはなかったのではあるまいか。

チョロギのはいつていない黒豆なんぞは、彩りにも味わいにも欠けたところがあるといってみたところで、それは関東者もしくは東京者の偏見だと一笑に付されるのが落ちかもしれない。もしそうだとすれば、少年時代から人一倍チョロギに執着している私なんぞは、汗顔の至りというほかあるまい。

なにを書いてもいいというエッセー、ひょいと電車に飛び乗るような気持で、行きあたりばったりに書きはじめたエッセーが、とうとう最初から最後まで、チョロギの話題で一貫してしまったので、書いている本人がだれよりも驚いている。これはいったいどうしたことか。