

隨筆

# 先生志賀台所

福田蘭童



# 隨筆 志賀先生の台所

付・志賀直哉＊山鳩

福田 蘭 童



現代企画室

**著者略歴**

**福田蘭童**（ふくだ らんどう）

本名 石渡幸彦

明治38年、栃木に画家青木繁を父として生まれる。尺八の名手、作曲家、作家。作品「蘭童捕物帖」「新日本膝栗毛」「海千山千」「うわばみの舌先」「わが釣魚 伝」昭和51年没。

**随筆 志賀先生の台所**

付・志賀直哉＊山鳩

初版発行 一九七七年三月四日

再版発行 一九七七年十一月一日

著 者 福田蘭童

発行者 栗原正行

発行所 現代企画室

〒101 東京都千代田区猿樂町二―二―五

電話 東京（二九三）九五 三九

振替口座 二―二六〇一七

印刷 大進印刷・アジア印刷

製本 明泉堂

乱丁・落丁本はおとりかえします

0095-771016-1980

## 目次

|           |     |
|-----------|-----|
| 山鳩と生ウニ    | 7   |
| フグ        | 16  |
| 花札        | 24  |
| シイタケと水セリ  | 33  |
| イノシン鍋     | 42  |
| 自転車曲乗り    | 51  |
| 相模湾の沖釣り   | 60  |
| 糖尿病と奇遇    | 69  |
| オクラとアユ釣り  | 78  |
| カマスとパチンコ台 | 87  |
| ヒヨドリと山高帽子 | 96  |
| タバコと救急車   | 104 |
| 生麩の失敗     | 114 |
| 大倉男爵と借用書  | 122 |
| 麻雀旅行と古稀祝  | 131 |

|      |            |     |
|------|------------|-----|
|      | 奥日光旅行      | 140 |
|      | 追いだされる山荘   | 149 |
|      | 移転した志賀家    | 158 |
|      | 渋谷での生活     | 167 |
|      | 姪御の合格とイセエビ | 177 |
|      | タヌキの皮算用    | 187 |
|      | 谷崎家訪問      | 196 |
|      | 広津さんとの別れの日 | 204 |
|      | 欣求浄土       | 212 |
| 山鳩*  | 志賀直哉       | 219 |
| あとがき |            | 223 |

装幀\*井本 務・平松尚樹  
挿絵\*平松尚樹



志賀先生の台所



## 山鳩と生ウニ

志賀直哉先生危篤と知って関東中央病院へかけつけたが、里見弴先生や、志賀先生のお弟子にあたる尾崎一雄、藤枝静男、阿川弘之の諸氏に会えただけで、ついに志賀先生にお目にかかることができなかった。意識不明で面会謝絶だというのである。

その翌日、志賀先生は亡くなられた。夜おそくなって渋谷の志賀家を訪れた。訪問客としては台湾から直行されたという谷川徹三先生が、一人さみしく座っておられただけだった。

応接間兼食堂の広い板の間に大きなベッドが横たわっていた。二男の直吉さんが、わたしのために布団の端をめくってくれた。そこには安らかな志賀直哉先生のお顔があった。

「父は大往生でした。安らかな顔をしているでしょう。しかも何か語りたげな顔つきで……」

直吉さんは志賀先生のおに手をあてられた。わたしは黙ってうなずき、手を合わせたのであった。

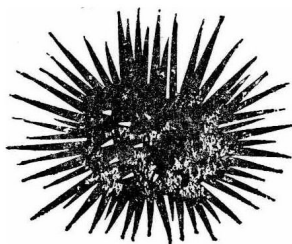
まったく志賀先生はお話ずきであった。気にいった人ならば、目をかがやかし、手をふりながら次から次へと話題をすすめていく。ときには長いアゴ鬚をなでながら……。

わたしが志賀先生を知ったのは戦後であり、広津和郎さんの紹介によるものであった。

志賀先生が伊豆の大洞台<sup>おほほらだい</sup>に移転されてからは足繁く志賀家へ通うようになった。わたしは湯河原に自宅があるために自転車を通ったり、熱海からバスでよく行ったものである。

志賀先生が戦後発表された作品のなかで「山鳩」という名小品がある。わたしがモデルでしかも実名。

ある日、わたしが大洞台の志賀家を訪ねると、志賀先生は、



「福田君、これから広津のところへ行つて麻雀をやろうじゃないか」

と、仰有る。麻雀は好きだから、

「お伴をしましょう。しかし鉄砲を持っているし、地下足袋をはいているのでネ」と、ちょっと渋っていると、

「そんなことかまうもんか。洋服を着替えるまで待っていてくれ給え。バスが来るまでには三十分ぐらいあるし……」

志賀先生は奥の部屋へ消えられた。わたしはじつと待っているのも意味がないので、志賀家の裏につづく山の中へ入っていった。すでに小綬鶏を一羽射止めて持参していたが、一羽でも多いほうが食事の足しになると思ったからである。

大洞台の山の大半は蜜柑や夏柑の木でおおわれているが、中腹から上はクリ、エゴ、ナラなどの灌木林であり、小綬鶏、キジ、ヤマドリ、ヤマバトなどの餌つきやすい場所となっていた。この山地へはときどき入っては小綬鶏に散弾をぶっぱなしたことがあるし、クリ拾いや、ワラビとりなどに入ったことがあるので地形をよく知りぬいていた。

かさこそ木の葉を踏みしめっていると、二羽のハトが飛びたった。すぐに引金と筒

先はハトの行方を追った。二連銃はデーンと山々にこだました。一羽がバサリと木の葉の山に落ちた。

山を降り、志賀家の門前に近よると志賀先生はステッキを持って待っておられた。

「近くで音がしたが、何か撃ったのかい？」

「ハトが飛びだしたので、小綬鶏のかわりに……」

わたしは網袋のなかから山鳩をとりだした。志賀先生はそれを手にして、

「まだあたたかいから、いま撃ってきたことには間違いない。とにかくうまそうだ。

広津家へ行って食べようじゃないか」

目をかがやかせて仰有り、坂道をおりてバス道路にでた。すぐに湯河原発、熱海行きのバスが来たので、それに乗りこんで清水町の広津和郎宅へ行った。広津さんは、熱海大火で焼ける前は、糸川に近い清水町の横丁に住んでいたのである。

広津家へ入ると、谷崎潤一郎先生の弟にあたる谷崎精二さんが先着されていた。精二博士は麻雀ができぬというので、酒にすることにした。わたしは台所に入り、湯をわかして小綬鶏とハトに熱湯をかけ、羽をむしり、身ばらして串にさした。広津さんの世話をしているお浜さんが火をおこしてくれたので焼鳥にした。

「とてもいい匂いじゃないか。まだ焼けないかい？」

志賀先生はときどき台所へ顔を出し、アゴ鬚をしごきながら催促した。

振り塩した串は、こんがりと焼けたので食膳へはこぶと、三人は急いで串にかぶりつき、

「これはうまい。戦後はじめて食べる焼鳥の味だしな」

そういつてよろこんだ。一羽の小綬鶏と一羽の山鳩では胃を満たすには足りぬが、味を褒めてくれたのでわたしは撃ってきた甲斐があると満足した。

谷崎さんが帰られたので、四人で麻雀をやり、夜おそくなってから引き揚げた。それから一週間ほど経ってから鉄砲をかついで志賀家を訪ねると、

「きみ、もう家の近くで鉄砲を撃たないでくれよ」

と志賀先生が真顔で言う。

「どうしてですか。音がうるさいとでも」

「違う。夕方、いつも見なれている二羽のハトのうち、一羽が近ごろ目に映らないからだ」

「そんなに気になるのですか」

「食ったのはボクなのだが、どうも後味がわるくてネ」

「そんなに気にされるならば、のこりの一羽も撃ってあげましょうか」

志賀先生は、なんか言いかけたが、急に口をつぐんで目をパチパチさせた。みぞれ降る冬の日のことであつた。

これらのことが「山鳩」という小品のテーマとなつた。そして結末「こわいのは地下足袋の福田蘭童である。鳥にとってこわい男である」と書いて結んでゐる。

志賀先生はたいがいのものは食べられる。また種々な食べかたも知つてゐた。

わが家へこられたとき、庭の隅にあつたイチジクの木から木の粉がふきだしているのを見て、

「鉄砲虫にやられたらしいネ。粉の出かたからすると、芯ふかく食いこんでいるよ  
うだ」

と、なかなかくわしい。

「イチジクの木は蜜柑の木よりやわらかいので、すぐに虫が食いこんでしまいましたネ」

「鉄砲虫は木の皮をかじり、ヤニがでてくるのを見計らつて産卵する。卵はヤニの

なかで育ち、そのまま木の中心へと食い進んでいくわけだ」

「蜜柑のほうは消毒しますが、イチジクのほうへはつい手がまわらなくて……」

「きみは、鉄砲虫を食べたことがあるかい」

「サナギを焼いて食べたことがあります。子供の時分、疳のくすりだといって食わされました」

「なかなかうまいものだ。サナギよりも成虫のほうがもっとうまいよ。生きたやつを食べるとコリコリという音がして……」

「本当に食べられたのですか」

「我孫子に住んでいたころ、ナラの木にたかっていた鉄砲虫をとって食べたことがある」

ふと、イチジクの枝をみつめると、小型の鉄砲虫がたかっていた。普通の鉄砲虫より色がうすく、触角には横縞がはしっている。

「先生、生きた鉄砲虫がたかっています。とって差しあげましょうか」

「む、うまそうな色をしているが、ちかごろは、めっきり歯がわるくなっちゃったのでな」

さすがのイカモノ食いの先生も、するどい歯をもつ昆虫には食欲がおこらなかったらしい。

志賀先生は魚介類を好んで食べられた。ある夏の日、わたしは大洞台から県道におり、さらに草木につかまりながら傾斜のひどい崖をおりて海岸へ出た。そこはあまり人が近づかぬので貝類がたくさん棲息していた。しかし、アワビは無断でとることはできぬし、サザエは硬いので、水にもぐってウニだけをとった。ウニは栗のイガのような刺が密生しているので、志賀家へ持ちこんでも始末がわるいので、海岸で割り、黄身だけをとって持っていくことにした。

ウニを石でたたき割ると、紫色をした液体の中から黄色いものが顔をだした。それをつまみとり、ニュームの弁当函につめた。一時間ほどで数十のウニはとれたが、弁当函を満たすには充分でなかった。

そのうち潮が満ち、波もでてきたので、ウニの殻に石や砂をかけて引きあげた。

弁当函の中で黄色くうずくまっている生ウニを見た先生は、

「これは素晴らしい。こんな近くでとれるとは知らなかった。みんなで食べること  
にしよう」