# 「自然」

豊島与志雄

青空文庫

私の家の東側は、低い崖地になっている。崖下の地先まで六七間、二三の段階をなしてる傾斜である。数本の落葉樹が新緑の枝葉を交差し、小鳥の往来繁く、地面には落葉積り、雑草生い茂り、昆虫類が戯れている。かくてこの崖地、僅かの坪数ながら、自然の風趣に富む。

庭先に椎の古木がある。この常緑樹は、他の落葉樹と異って、晩春初夏の頃、盛んに古葉を散らし、余剰の花を降らせる。風の日には、朝夕、狭い庭のあちこちに、落葉の渦が巻く。それを掃き集めて崖地に撒布するのが、家人の日常雑用の一つとまでなっている。

不思議なのは、物の感じである。庭先にあって目触りとなる落葉は、自然のまま放置されてる崖地に撒かれると、おのずからその所を得て落付き、却って人目を慰める。落葉ばかりでなく、枯枝や藁屑までも、この崖地はその「自然」のなかに、抱擁し同化する。

その崖地に、私は家居の日幾度か、おのずから誘い込まれる。落葉、枯枝、藁屑、雑草、昆虫、小鳥、青葉、遠く家並を越えてくる微風、点々とした日の光……。

然るに、時々、ふと、私は不快な打撃を受けて、眉をひそめる。足許に、小さな紙片、糸屑が、落ちているのだ。物の散らかるに任せ植物の生い茂るに任せられたこの崖地の中で、一片の紙片や糸屑が、如何に醜く人目につくことか！　人工の匂いがし、人間の息吹がかかってるものは、如何に零細なものでも、ここでは凡て醜悪となる。

私はそこに立ったまま、遙に、山野林泉のことを想う……。山野林泉に於ては、枯草も枯葉も、石ころも土くれも、みな自然の風情の一つとなる。鳥獣の糞でさえも、一つの風趣となる。然し、凡て人間的なものは、不調和な醜悪となるのである。野の中や泉のほとりに、弁当の折箱、新聞紙の一片、人の手にむかれた蜜柑の皮……などを見出した時は如何。人里遠い山道で、馬糞に、更に人糞に、出逢った時は如何。茲にも人ありとなつかしむ気持は、種々のものを含む不純な感情の作用であって、直接の印象は、眉をひそめさせるだけである。

何故に、鳥獣の糞は自然を飾り、人間の使役動物たる牛馬の糞は自然と相容れず、人間の糞は自然を汚すのか。それほど、人間の生活は自然と対立するものなのか。或は、人間は個立的で同類反撥的なものなのか。或は、人間の自然に対する憧憬渇仰の念が深いのか。

私は半人半獣のことを思う。ミノトール、サントール、スフィンクス、人魚、フォーヌ、サチール……。半人半獣の獣性から神性のことまでを想う。

足許の紙片や糸屑は、益々不快な印象を私の眼に送る。私は崖地から足を返す。そして、人間の息吹のかかったものは凡て拾い出すように頼んでいるにも拘らず、それを不注意にも落葉と共に崖地に撒いた家人の無神経さに対して、私が苛立つのは、苛立つ方がいけないのであろうか。

さはあれ、落葉の上を一人で歩くのは淋しく、二人で歩くのは楽しく、大勢で歩くのは喜ばしいだろう。自然の中にはいって汚れを知らない人間を、更に、自然の中にはいって汚れを知らない生活を、私は夢想する。

「東京から黒砂糖が駆逐されることを、僕は悲しく思う。僕の少年

時代には、大抵の砂糖屋には、あのねっとりした黒砂糖があったものだ。それが、この頃では殆んど見当らない。文明の進度は、砂糖の消費量に比例する、或は白砂糖の消費量に比例する、と云われるけれど、黒砂糖を駆逐して白砂糖を使うところに、何の文明だ。僕はそういう文明人の味覚を軽蔑する。」――と、これは、さる食道楽者の言葉である。

然し私に云わすれば、黒砂糖よりも寧ろ砂糖黍を何故讃美しないか、と反問したい。今日東京では、砂糖黍をしゃぶることは殆んど出来ない。時折、深川あたりの縁日の屋台店に、そのしなびたものを見かけるくらいである。それも、都会の児童は余り見向かない。

味そのものの見地からすれば、黒砂糖は白砂糖にまさり、更に砂糖黍は黒砂糖にまさること数段である。砂糖黍の艶やかな皮をむいて、あの白い中身をしゃぶる甘味快味を、私は終生忘れないだろう。

私は考える、天然の味にまさる味ありやと。ただに砂糖のみではない。

田舎の児童は、野に遊びながら、時折、生のまま、大根をかじる、瓜をかじる、茄子をかじる、蓮をかじる。その彼等の、白い歯と健康な唾液と新鮮な味覚とを、私は夢想する。

鯛や鮪や、其他、鮎から鰛に至るまで、多くの魚肉の味は、如何なる調理法を以てしても、生のものには及ばない。鶏肉も牛豚肉も、最上の味は、その刺身にある。牡蠣も鮑も、生に限る。臓物でさえ、動物はその生のものを最も喜ぶ。最も進歩していると云わるる支那料理に於ても、その珍味とされてるもの、熊掌、鼈裙、吟士蟆のたぐいは、天然の味を最も多く保有している。

酒類も同様である。アブサントを好む者は、その天然的な芳醇さに惹きつけられるのである。日本酒の最上は、醱酵菌作用中のどぶろくの上澄みにある。更に、椰子酒のことを考えてみるがよい。

自然の味を変質するのが料理法であるならば、私はそういう料理法を呪う。自然を変造するのが文明であるならば、私はそういう文明を呪う。

あくまでも天然の味を保有してる材料、出来得べくんば天然の生のまま、それに配するに人為的な調味剤、そういう料理法を私は求める。例えて云えば、刺身の醤油、酢の物の酢、そばのおしたじ、でんがくの味噌など、その醤油や酢やおしたじや味噌などこそ、あらゆる香料を用い人智をしぼって研究すべきであり、天然の材料そのものは、あくまでも天然のままでありたい。

料理のことなどを云々するは、閑人の閑事であるかも知れない。然し、吾々の生活のことを顧みる時、天然の美味を変質するために、如何に煩雑な労力がそこに徒費されているか、更に、変質された人工的な食物を取ることによって、精神的にも肉体的にも如何に活力の減退を来しているか、それを私は考えるのである。

天然自然のうちにこそ、最も豊富な活力が存在する。

# 青空文庫情報

底本：「豊島与志雄著作集　第六巻（随筆・評論・他）」未来社
1967（昭和42）年11月10日第1刷発行
入力：tatsuki
校正：門田裕志
2006年4月22日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

# 「自然」

豊島与志雄

2026年10月1日　第二版

## 奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/