たぬき汁

佐藤垢石

青空文庫

一

伊勢へななたび熊野へさんど、と言ふ文句があるが、私は今年の夏六月と八月の二度、南紀新宮の奥、瀞八丁の下手を流れる熊野川へ、鮎を訪ねて旅して行つた。秋の落ち鮎には、さらにも一度この熊野川へ志し、昭和十五年の竿納めとしようと思つてゐたところ、心なき颱風のために山水押しだし、川底荒れてつひに三度目の旅は、あきらめねばならなかつた。

二度目のときの帰り路は、やはり六月のときと同じやうに、新宮市から木の本へ出で、そこから三時間ばかり省営自動車に乗り、十里あまりの長い矢の川峠（やのこ）を越えて、尾鷲へ下つたのである。矢の川峠は、紀伊と伊勢と大和の三国の境をなす大台ヶ原山を主峰とした台高山脈が南に走つて高峰山となり、その裾を熊野灘に浸たさうとする肩の辺にあつて、なほ標高二千五百尺。随分難路を重ねた高い峠だ。

大台ヶ原を中心とした深い天然林は、昔から猪の産地で、こゝの猪は味に於て国内随一であるときいてゐた。これにつぐのが伊豆の天城山、丹波の雲ヶ畑、日向の霧島山あたりで猟れるものであるさうだが、紀州の猪が最も味がよろしいと言ふのは、こゝが団栗林に富んでゐるからであると言ふ。団栗は、楢の木に実るのが第一に粒が大きく次が椚、樫と言ふ順になる。猪は団栗が大好物で、楢の実をふんだんに食つた奴こそ、猪肉の至味として人々から珍重されて

ゐるのである。

折柄、八月の末近く南国とは言ひながら、車の窓に展転する峠の山々に、どこか秋の気が忍び寄つて、山骨を掩ふ櫓の木の緑の葉も、※彩のさかりを過ぎてゐた。やがて、遠からず団栗の果も色づいて、猪の肉を肥やす季節がくるのであらうなどゝ、まことにのんきなことを考へながら、峠のてつぺんの茶屋の縁台に梨子を噛つて、四方の風景になが め入つた。

ところで私は、大した事件を発見した。それは矢の川峠を下つて、尾鷲駅から汽車に乗るとき買つた大阪新聞の産業欄に、このたび理化学研究所で、団栗から清酒を醸造することを発明し、全国各県の県農会に依頼して、大大的に団栗を集めると言ふ記事を読んだのである。そして、その記事の終りの方に、和歌山県農会当局の談として、本県でも理研からの依頼により晩秋になつたならば、全県の小学生を動員して、山林から盛んに団栗を拾はせる。たしかな見当はつかないが、およそ全県で二三万石は集るであらう。と、言ふのがあつたのだ。

いままでは、団栗とはたゞ俳味を帯びた山野の邪魔物であるとしか思つてゐなかつたのであるけれど、これによると吾々人生と甚だ密接の関係を持つてきたやうだ。吾々、嗜酒漂泊の徒は、声をあげて万歳を叫ばねばならない。

だが、私はこの記事を一読してなんとなく、一抹の虚寂を感じた。と、言ふのは猪の身の上のことである。団栗の稔りの秋に、小学生が大挙して山野を跋※すれば、猪群は忽ち食糧難に陥るだらう。

今冬の猟期には、猪は痩せほそり皮は骨の袋となるに違ひない。物価の塩梅にはほんたうに賢明な政府諸公も、この猪肉の公定値段をきめるには、思案投げ首の苦境に陥るのではないかと考へられる。

二

猪に続いて哀れなるは、狸であらう。狸公も、団栗を食料として命を繋いでゐるのである。人間界に、団栗酒醸造のことあるを知るや知らずや、狸公の身の上も、少からず心配になつた。

私の故郷上州は、有名な狸の産地である。この事実は、館林の茂林寺にある文福茶釜の伝説などによつたものではなく、前橋市一毛町の毛皮商坂本屋の取扱高の統計によるのである。坂本屋の話によると、近くは秩父山から甲州路、東は出羽奥州、北は越中越後、遠くは飛騨の山々から、中国辺に至るまで、二三百年来手広く取引をなし、山の猟師が熊、鹿、狸、狐、羚羊、猿、山猫、山犬などの毛皮を携へて遥々前橋まで集まつてきたが明治になつてからはこれを神戸の商館へ持ち込んで外国へ輸出してゐる。しかし、奥利根の上越国境の山から出てくる猟人が毎年、最も数多い狸の皮を持つてくるところを見ると、やはり上州が狸の名産地であると思ふと言ふのである。なるほど、坂本商店の倉庫へ入つてみると、狸の毛皮が山のやうにあつた。

私の故郷の村は、利根川の崖の上にある。その崖に続いた雑木林のなかには、私の幼いとき

まで随分狸が棲んでゐた。天明三年、信州と上州とに胯がる浅間山が爆発して熔岩を押しだし、それが利根川の下流まで流れ溢れ、私の村の近くは火石の原と化したのである。その後、火石の原に楢や椚、栗などの雑木が生ひ茂つて平林と化したのであるが、そこへどこからともなく狸が移り棲んで繁殖したのである。

村の七蔵爺さんと言ふのは、狸と仲よしであつたとのことであつた。私も子供のとき、利根川畔の雑林へ早春の虎杖の若芽を採りに行くと崖の下の陽だまりのところに、狸のため糞が山と積んであるのを見た。また時には、狸の子供が五六匹、穴の入口で角力などとつて戯れてゐるのを見たことがある。晩秋になると、雑木林の方から枯草莽々たる私の広い屋敷へ、狸が毎夜遊びにきた。私の屋敷には、樫の木が数多くあつて秋になると、それから小団栗が落ちたからだ。狸は、ヒヨウヒヨウと鳴く。

夕飯が済んで寝る頃になると、ヒヨウヒヨウと細い鳴き声が次第に屋敷のまはりへ近づいてくる。幼い私は、その声をきくと怖さに祖母の膝へしがみついた。そして、祖母の寝物語に、カチ〳〵山の爺さんが、狸婆さんに狸汁だと騙されて、婆あ汁を食つたと言ふお伽噺をきゝ、狸は凄い妖術を持つてゐる獣であると、ひどく感心したものであつた。

そんな次第であるから、これから後楢の木の大団栗はもちろんのこと、樫の木の小団栗に至るまで清酒醸造の資料になつてしまつたなら、わが故郷の狸どもは食糧難にいかなる対策を講ずることであらう。

三

それは兎に角として、私は祖母の懐ろにカチ〳〵山の噺をきいてからと言ふもの、狸汁について深い興味を持ちはじめたのである。南支の広州に、三蛇会料理と言ふのがある。これは蝮、はぶ、こぶらの三毒蛇を生きながら皮を剥ぎとり、肉をそぎ身にして細かく叩き、鼎にかけた鍋のなかへ投ずる。鍋のなかには予め羹が沸つてゐて、三蛇は互に毒を以て毒を制し、その甘膩、その肥爛まことに喩ふべからずと言ふのである。さらに加役として支那芹と菊の華をあしらひ、次いで餅と狸の肉を入れるのだ。

つまり、広州の三蛇会料理と言ふのは、日本のちり鍋で、へびちりとかたぬちりとか呼んでいゝのかも知れない。こんなわけで、狸は支那の代表的料理の主役を勤め、第一その肉は人の肺気を強くし、脾胃を補ひ、皮は裘を製し、骨は邪気を除くと本草に見えてゐる。さらに狸は、冬月に極肥し、山珍の首なりと説明してあるから、狸汁に憧憬する者、豈われ一人ならんやと、多年思つてきたのであつた。

ところで数年前ある冬の夜、虎の門のさる料亭で狸汁の試食会をやると言ふ話を伝へきいた。私は待望の機きたれりとばかり、その試食会へ駈けつけた。集つてゐる人々の顔ぶれを見ると市内有数の割烹店の主人、待合の女将、食通、料理人組合の幹部と言つた連中で、どれも一か

ど舌に自信を持つ者ばかりであつた。配膳が終ると主催者が起つて挨拶をはじめ、次いで長々と狸肉の味について、その蘊蓄を傾けるのである。

私には、その蘊蓄など、どうでもよろしい。一刻も早く狸肉に接して、その漿を賞翫したいと思つてゐるのだが、なか〳〵本ものが出てこないのである。出るものいづれも月並の会席料理で、これは一杯食はされたかと考へてゐると、主催者からこれからいよいよ狸汁を差し上げますと言ふ宣言があつた。

しばらく待つと、黄筋入黒塗の椀が運ばれてきた。なかは信州味噌を漉した味噌汁である。不躾ながら、箸のさきで椀のなかを掻きまはしてみた。さつま芋の賽の目に切つたものが、菜味としてふんだんに入つてゐる。狸はどこにゐるやと、なほ丹念に掻きまはしたが、狸肉らしいものがでゝこない。それでも諦めずやつてゐると椀の底の方から、長さ曲尺にして五分、太さは耳かきの棒ほどの肉片が二筋でゝきた。これ即ち、今晩の呼び物であつたかと推察し、箸につまんで口中へ放り込み、つぶさに奥歯と舌端で試味したのであつたが、これはまたほんとうに何の味も、素つ気もないものであつた。だし汁を取るとき、煮だした鶏骨に僅かにしがみついてゐる肉滓に似て、それよりも無味である。恰も、誤つて汁のなかへ混入した木片を噛むやうなものであつた。果して、これが狸肉であるかどうか知らない。仮りにこれが狸肉であつたにしたところ、かうまで煮だしてあくを抜き、狸の特徴とするところの土臭を去つてしまつては、なんの変哲もない汁ではないかと思ふ。

たうとう、してやられた。だが、相手が瓢軽洒脱、甚だ愛嬌のある狸であつてみれば腹もたつまい。寛永三年御清の節の食穢には狸、狼、羚羊を食つた人に、五日間の穢れありとしてあるが、今晩は鰊糟にも劣る小片のみで、狸をたらふく食つたわけではない。だから、崇のほども尠ないであらうと自ら慰めて、不平も言はないで帰宅したのであつた。

爾来、狸汁のことについては長い間忘れてゐたのだが、団栗のことから狸の身の上に想ひ及び、無用の興を催してゐたところ、つい最近友人が訪ねてきて、ちかごろに狸の試食会をやらうではないかと言ふのである。

これに対して私は、狸汁は御免だと答へて先年虎の門の料亭で一杯食はされた話をすると、友人が言ふにいやそんないかさま狸ではない。正真正銘の狸である。実は、自分の郷里岩代国の寒村では、近年狸の人工飼養が大分流行してゐる。県農会などでも大いに奨励し、農家も儲かることであるから誰も彼も狸を飼つてゐるのだが、儲け仕事は長く続かずこの一両年の時局柄で毛皮の売れ行が、とんと杜絶えた。また飼糧の方も値上りで、この先狸を活かしては置けない。それ〳〵〃＼狸を処分しなければならないのだが、毛皮の方はあきらめるとして、肉の方だけはこの際なんとかなるまいか、東京では、なにかと代用食が流行つてゐるさうだ。狸も、その仲間入はできまいか。若し、狸肉がなにかの代用食になるとすれば、彼氏もまた時節柄バスに乗り込めたことになる。日ごろ睾嚢八畳敷を誇り大風呂敷をひろげて人を騙らかしてゐた狸公も、聊か国家のために尽すところの一役を与へられゝば幸甚であると、故郷の村からつい

二三日前手紙があつたばかりだ。

ところで、僕等友人数名が試食した上、これなら食へると感じたなら、一番この際狸公を世の中へだしてやらうではないか、と友人は熱心に説明するのであつた。私も、一応なるほどと思つたのである。

四

私が、友人の説明に対する答へに、一応と言ふ言葉をつけたには、一応理由があるからである。それは、さる頃狐の肉で失敗してゐるからだ。

初冬の真昼、友人数名と共に銀座の舗道を歩いた。すると、前方から有閑婦人が頗る高貴な銀狐の毛皮を、首にまきつけしやなりしやなりと漫歩してきた。婦人は素敵な美人であつたけれど、それよりも私等仲間の注目を惹いたのは、西欧の王さまたちが即位のとき身に飾る黒貂の毛皮に、白金の糸を織り込んだやうな銀狐の皮であつたのである。有閑婦人が行き過ぎてから、それの後ろ姿を見返り感慨深さうに、皮でさへも一枚千円もするのであるから、銀狐の肉は素晴らしくおいしいものであらうな、と友人が言ふのであつた。

ところが、他の連中も一人の想像に共鳴したのである。そこで、私になんとか狐肉を才覚する思案はあるまいか、と相談を持ちかけるのである。しかし、これには私もちよつと当惑した。

だが、しばし考へてみると先年浅間山の北麓六里ヶ原へ山女魚釣に赴いたとき、そこの養狐場へ厄介になつたことがある。その養狐場には、数百尾の銀狐がゐて、主人も親切者であることを想ひだした。

冬のはじめは、狐の皮を剥ぐ季節だ。次第によつたならば、少々位の狐肉は送つてくれるかも知れないと、気がついたからすぐ浅間山麓へ手紙をだし、千円の皮を残す銀狐は嘸かし肉もおいしからうとたよりしたのであつた。

私の乞に対し、六里ヶ原の養狐場では、一匹一貫目以上もあらうと思はれる大ものを、而かも二頭菰包みにして送つてくれた。皮もついてゐれば、うまい話だがさうはいかぬ。裸の狐だ。忽ち十数人の友達が集つて、肉を刻みおよそ百匁位づゝ竹の皮包に分けて、各々わが家庭へ持ち帰つたのである。

一堂に会して試食しなかつたと言ふのは、銘銘家へ持ち帰り自由に料理して食つた方が、各人それ〳〵異つた趣好によつて、狐肉の美味の真髄を探ることができるであらうと言ふ申し合せであつたからである。その夜私は、相憎他に会合があつたのでその方へ廻つたところ、不覚にも少々酩酊したため、狐の竹包をどこかへ紛失してしまつた。

まことに残念である。だが、いたしかたない。やむを得ないから、友人に試食の報告をきいて狐の風味を想像しようと考へ、二三日後数名の友人と会したのである。ところが、大変だ。一人が言ふに、家庭へ持ち帰ると細君の智慧で焼鳥風にやつてみることゝなり、肉を串にさし

て昆炉の炭火で焙つたところ、脂肪が焼けて濃い煙が、朦霧のやうに家中へ立ちこめ、その上に異様の臭気を発して居堪らず、細君と子供が真つ先に屋外へ避難、続いて自分も庭へ飛びだした。君は、随分ひでえものを俺に食はせたなあ、と恰も私の責任でもあるかのやうに食つて掛るのだ。

　他の友人は、自分ひとりで平らげてしまふのは冥加に尽きるとあつて、三四人の親戚を呼び集め、銀狐のすき焼をやつたさうだ。ところが、親戚の人々はたゞ結構なお珍らしい御馳走でございますなあ、と賞めるばかりでさつぱり箸をださない。不思議に思つて、自分が先づ肉の一切を箸につまんで口に入れた途端、胸腑に悪臭が渦き起りむつと嘔気を催したとある。

　も一人は、或る料亭へ持ち込んでいろ〳〵と烹焼させたがなんとしても、食ひものにならない。ところで狐の臭気が、その後料亭のどの室へも浸み込んでゐて客を苦しめ、甚だ迷惑すると尻を持ち込まれたさうだ。他の連中の報告もいづれも不評。私は、竹の皮包を紛失して、ほんたうに幸運であつたと思つた。

五

　狐は、事物異名考に淫婦紫姑が化けた獣であると書いてゐるから人間の食ひものにはなるまいが、同じ妖術を心得てゐても狸の方は悪意ある化け方をしない。どこか間の抜けたところが

あつて、人からその無頓着を愛されてゐる。だから、大いに食へるだらうと言ふ友人の説である。

そこで、一両日前会津の山奥から送つてきた狸を、木挽町の去る割烹店へ提げ込んだ。そこの主人が、料理に秘術を尽すと言ふことであつた。

酒友数人のほかに、所謂食通と称する人物と、東京で代表的な料理人と言はれる連中四五人を集め、狸公を味覚の上にのせることにした。先づ第一に出たのが、肉だんごだ。これは狸肉を細かく挽いてだんごに丸め、胡椒と調味料を入れて軽く焼いたのであるさうだ。なか〳〵いける。臭みがない。

次は、肉を刻み油でいため、蕃茄羹をかけたものだ。これも、乙である。その次は、テキである。これは、硬くて歯が徹らなかつた。カツも出たが、カツも同様だ。さらに清羹に種とし、人参大根青豆などを加役とした椀が運ばれた。しかしこれは随分手数が掛つたものであらうが、あまり臭いので敬遠せざるを得なかつた。

その次は、肉片を一旦湯であほりこれにマヨネーズと酢をかけ、それに蕃菜の葉と、馬鈴薯とをあしらへ、掻きまはしたものが出たけれど、これにも臭みがついてゐる上に、肉が甚だ硬かつた。最後に膳の上にのつたのが、味噌汁である。八丁味噌に充分調味料を加へ、狸肉を賽の目に切つて泳がせたのであつた。これは、結構であつた。先年、虎の門で啜つたぬき汁とは異ふ。軽く山兎に似た土の匂ひが肉にかほり、それが一種の風味となつて私の食欲を刺戟し

た。

以上、いろ〳〵の焼烹のうち私の賞味したのは、肉だんごである。これが、支那料理にある※々の炙に当るかも知れない。次は、味噌汁つまりたぬき汁である。私は、十数年前上州花咲峠の奥の、武尊山の峭壁に住んでゐた野猿を猟師から買ひ受け、その唇を味噌煮にこしらへて食べたことがあるが、軽い土臭と酸味を持つてゐて、口では言ひ現せぬ魔味を感じたのであつた。今回の八丁味噌のたぬき汁も、曾ての猿唇に味品が相通じてゐて、まことに快興を催したのだ。

しかし、これを要するに今回狸肉がおいしくたべられたと言ふものは、一流の料理人の手にかゝり、調味のあんばいよろしきを得たからであらうけれど、これを素人料理にしたら結局銀狐の肉と同じやうに、手がつけられぬ珍饌となつて、味聖に幻滅を感ぜしめるのではあるまいか。

つひにその夜、狸は大衆的の代用食には適せぬと折紙がつけられた。たうとう、狸公はバスに乗りそこなつた。だがしかし、野狸の方の食糧難だけは、うまく解決してやりたい。

青空文庫情報

底本：「日本の名随筆59　菜」作品社
1987（昭和62）年9月25日第1刷発行
1997（平成9）年5月20日第8刷発行
底本の親本：「たぬき汁」墨水書房
1941（昭和16）年9月発行
※底本は、物を数える際や地名などに用いる「ヶ」（区点番号5-86）を、大振りにつくっています。
※新仮名によると思われるルビの拗音、促音は、小書きしました。
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2006年11月19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。

たぬき汁

佐藤垢石

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/