香熊

佐藤垢石

青空文庫

一

　このほど、友人が私のところへやってきて、君は釣り人であるから、魚類はふんだんに食っているであろうが、まだ羆（ひぐま）の肉は食ったことはあるまい。もし食ったことがないなら、近くご馳走しようではないかというのだ。

　そうかそれは耳よりな話だ。馬の肉、牛の肉、豚の肉は世間の誰でも食っているから、これは日本人の常食だ。ところで僕は若いときからいかものが好きであって、永い年月の間に鹿、狸、狐、猿、鼠、猫、栗鼠（りす）、木鼬（いたち）、羚羊（かもしか）、犬、鯨、海狸（ビーバー）、熊、穴熊、猪、土竜（もぐら）など、内地の獣類は、いろいろ食べたことがある。だが、不遇にも羆の肉だけは、いまもって食ったことがない。

　獰猛にして巨大、しかも狡猾にして人間の肉と、馬の肉を好むという羆は、一体どんな肉の味を持っているのだろう。早く、食べてみたいものだと友人に答えた。

　こう約束して四、五日過ぎたが、なかなか羆料理ができるから駈けつけろ、という知らせがこない。そこで私は、鳴る咽を押さえながら友人のところへ押しかけて行き、君、羆をいつ捕ってくるのだい。先日の話は嬉しがらせの駄法螺（だぼら）だろう。常識で考えてみても分かるが、あの狂暴な羆がちょいとのことで、君らの手に入らないのは知れている。

　嘘なら嘘と、ここで白状してはどうかと詰めよせると、からからと笑って友人が答えるに、あれは僕が山へ行って撃ち獲ってくるという話ではない。実は、報知新聞社が熊狩隊を組織して北海道へ押し渡り、アイヌの名射手三名に内地人の猛獣狩り専門家二名を加え、それに勢子二十人ほど集めて、苫小牧の奥、樽前山の中腹へ分け入り、今熊狩りの最中だ。四月上旬、吹雪のなかで一頭の黒熊を撃ち止めたという報せがあったから、その肉を送ってくれと電報したところ、それは我々射手と勢子とで、舌鼓をうってしまった。しかし、次に獲れた熊の肉は必ず送るから、しばらく辛抱してくれと、返電があった。

　その翌日だ。長い電報が、苫小牧からきた。第二陣は、白い草原に追い撃ちの策戦にでたところ、とうとう撃ち倒したのが、体重八十貫もある羆だ。北海道は、羆の産地というけれど近年は甚だ姿が少なくなった。だから、今回撃ち止めたのは珍しいことである。その肉を送ったから、賞味してくれというのだ。

　それが、いま北海道から届いたばかりだ。石油箱にぎっしり詰まって一杯ある。君がいかに貪食であっても、これは食い尽くせまい。ところでだ、同好の士を語らい、これを料亭へ持ち込んで、多勢して試食してみようではないか、という豪勢な次第となった。

　そういうわけであったか。何も知らぬこととて悪かった。僕は前言を取り消す。

二

　いよいよ、羆の肉を小石川春日町のさる支那茶館へ持ち込んだ。

　私は幼いときから熊とは縁が深い。私の父は茶人であって、私がまだ十歳位のころ、秩父山の方から、一頭の子熊を買ってきた。丸々と肥っているが、大きさは子犬ほどしかない。首輪をつけて、庭

の木に繋いで置くと無邪気に戯れて、まことに可愛いのである。ところが二、三カ月たつと次第に育ってきて、親犬ほどになると時たま野性を発揮して、人を襲う態度を示すので、村中の問題となった。飼主は可愛いから何とも思うまいが、野獣が村内にいるというのは、村民の脅威である。いつ誰に、危害を加えぬものでもあるまい。早く、なんとかして貰いたい、という抗議がでた。

そこで、父はまことに尤もだと答えて、通りがかりの香具師に呉れてやってしまったことがあるが、そのとき私は子熊に別れるのがつらさに、涙を流したのを記憶している。

その後、上州薮塚温泉の背後に連なる広沢山の横穴で捕獲した穴熊の肉を食ったことがある。これは肉がやわらかの上に、脂肪が豊かで甚だおいしかった。このときの料理は、狸汁のように葱と蒟蒻を味噌汁のなかへ刻み込み、共に穴熊の肉を入れて炊いたのだが、海狸の肉に似ていると思った。

穴熊というのは、南総里見八犬伝の犬山道節が野州足尾の庚申山で化け猫を退治するとき、猫といっしょにとっちめた山の神のことである。つまりマミだ。国によっては穴熊を貉と呼んでいるところもある。

しかし、ほんとうの熊を食ったのは、つい五、六年前の話だ。私の義弟が、上州吾妻郡嬬恋村大字大前と呼ぶ山村に、村医をつとめていたことがある。この山村は、上州と信州との国境に近く、東北に八千尺の白根火山が聳え、西に吾妻山、南に鳥居峠を挟んで浅間山が蟠踞している山また山の辺境だ。

さらに、その奥の渓に干俣という部落がある。ここに、親子の熊捕りの名人がいて毎年春の雪解け頃になると、白根火山のうしろに続く万座山の奥へ分け入って、四、五頭の熊を撃ち獲るのであるが、ある年親子の者が大熊を撃ち倒して、村の医者さまである義弟のところへ舁ぎこんだ。

折柄、私は吾妻渓谷へ雪代山女魚を釣りに行き、義弟の家へ泊まっていたのでこれを見ると素晴らしい黒熊だ。鮮やかな月の輪が、咽を彩っている。猟師親子の腕前に感服しながら、仔細に熊体の四肢に眼を移して行くと、四本とも足首から先が切り取ってある。

おいおい、熊の足の掌は素敵な美味ときいているが、足首から先を切り取ってしまっては、値打ちが半分もないじゃないか、と私がいうと猟師は、さようでがんす。熊の掌は、からだのどこよりも一番腐りやすいところだから、山で足首だけを鉈で切り取り、鍋に入れて親子で煮て食っちまいましたんですが。と、答えるのである。やはりうまかったと言う。

そこで義弟は、時値の半値で買い取り毛皮はいまなお医局の一室を飾っているが、そのとき熊肉のすき焼きをこしらえて二人でたらふく食ったのである。加役に根深と芹を刻んで鍋に入れ、少々味噌を落として汁を作り、それから賽の目に切った熊の肉を投じ、ふつふつと煮立てて口へなげ込んだところ、まことに濃澹な珍饌に、驚いたのであった。

土に親しみ、穴を住まいとする獣には、土の香が肉に沁み込んでいるものと見える。その、土の香を含む賽の目の肉塊がほんのりと私の嗅覚に漂って、野獣を炊く感を一層深くさせる。牛にも馬にも豚にも、肉に土の香はない。鴨や雉子の肉には土臭があるが、家鶏や七面鳥に土臭がないのと同じだ。野に棲む鳥獣の肉は、土の香を持つのが特色であろう。

熊の肉を食って寝たその夜、ぽかぽかと五体がぬくもり床上に長く快夢を貪るのであった。

三

小説家伊藤永之介の書いた「熊」という戯曲を読んだことがある。描いたのは、出羽国鳥海山の麓の一寒村の出来ごとだ。三人の猟師が、一頭の大熊を獲ってきたのを高利貸、地主、滞納処分の役場吏員が取り囲んで、吹雪の吹き込む土間で、その処分についていがみ合う。昭和六年の東北地方の凶作の年の、哀れな農村の生活の姿が、詳さに書いてある。

処分について問題となっているのは熊の皮と胆嚢と肉とであるが、寒夜の高利貸らも村人も熊の肉には、ひどくよだれをたらしているらしい。それはともかく、凶作の年の猟師らには銃猟税など納められない。高値な火薬々玉など買う筈もないのだ。親から伝わった鉄砲も、すでに売り払って米に代わった。

鳥海山に熊がいる。それを獲って売って、米を買うことを考えたが、鉄砲のない猟師らは己の腕力に物をいわせる外に、手段はないのだ。一人の猟師は、古槍を携えた。も一人は、鉈を握って行った。も一人は、鋤を舁いだ。そして、大熊を刺し撲殺して麓の村のわが家へ持ち込んだのだ。なんと勇ましく、命がけのことではないか。

それにつけて、想いだすのは私の意気地なさである。先年、奥利根川の支流楢俣沢へ岩魚釣りに行ったことがある。一夜を渦の小夜温泉であかし、翌朝、宿をたって尾瀬ヶ原に通ずる崖路を、竿を舁いで一人で登って行った。朝は、昧暗から次第に薄明に目ざめて行くのである。淡墨の霧の底に、瀬音ばかりを響かせていた楢俣沢は、夜が明けると白い河原を渓の両側に展げているのだ。私は、歩きながらふと、何十丈か崖下の河原に眼をやった。すると大きな雌熊が仔熊二匹をつれて、岩の下の沢蟹を掘っては食い、掘っては食いしているではないか。その途端、私の腰はへなへなと、萎えてしまったのである。

つまり、腰が抜けたのだ。熊の親子は、崖の上の山路に私が這いつくばっているのを知らぬらしい。なおも、悠々と蟹を掘っている。私は、熊を横眼で睨みながら、竿を投げだし、四つん這いに這って坂を這いはじめたが、うまく腰が動かない。ちょうど脚をかがめて寝た夜の夢に、魔物に追いかけられるが脚が痺れて意のままとならず、危なく生命を奪われようとすることがある。まさに同じ恰好だ。

も一つある。それは四、五年前、浅間山の北麓六里ヶ原の渓流へ、山女魚釣りに行ったときのことだ。折柄六月中旬で、標高三千尺のこの六里ヶ原へはまだ春が訪れたばかりの頃であった。北軽井沢で案内人を雇い、鬼の押し出しの方から流れる濁り川と呼ぶ渓流へ足を入れた。

渓流は、その頃まだ冬枯れのままの叢林に掩われている。案内人と二人は、ある場所で渓流を徒渉して対岸へ渡ろうとして、砂の河原へ降り立ったとき、案内人が突然、

「あった」

と、叫んだ。私は、

「なんだ、なんだ」

と、驚いて案内人の傍らへ走り寄ると、案内人が無言で指す砂の上に、大きな獣の足跡が、花弁のように凹んでいる。

「熊だよ」
「いけねえ、いけねえ。僕は、これから奥へ入るのは、もうご免だ」
「大丈夫だよ。この足跡で見ると、熊は五、六時間も前に通り過ぎている。案じねえ」
「ほんとか？」
「大丈夫だろうに――」
そんなわけで、次第次第に叢林を潜り抜け、鬼の押し出し近く、水源の方へ渓流を遡って行った。ところが、三、四百坪ほどある草原へ出たとき、また案内人は、
「あった」
と叫んで踏み止まった。見ると、案内人の脚の先に、獣の青い色した糞の山がある。春がくると渓流の畔に、山独活の芽がふくらむのだが、穴から出た熊はこれが大好物で終日食っている。そして、青い糞をたれる。しかし、糞はあちこちと勝手にやるのではない。一定の場所に、山のように溜め糞をする。つまりこれが、その溜め糞だ。
この溜め糞の存在から推測して、熊の住まいは遠くあるまい。一体、この鬼の押し出しという岩は、火石からできていて、なかに縦横無尽に穴が通じてある。いわば、その穴は獣類のアパートみたいなものだ。
熊をはじめ、そして狸、野狐、貉、穴熊など、数知れぬほど棲んでいる。
「きょうの山女魚釣りは、これまで」
仁王さまのように逞しい案内人も、いよいよ観念したらしい。怖じ気がつくと、なんとなく追われるような気持ちがする。
二人は、急いでもときた渓畔を下流の方へ下り、先刻の砂の河原のところへ出て、対岸の芒原の丘を望むと、いた。

四

枯れ芒のなかから、背中だけ出していたのであるから、よほどの大物にちがいあるまい。体を東南に向け、首だけ西南へ向けて、凝乎と私らをにらんでいる。ところが私らが渓の岸に踏み止まった瞬間、熊のやつ、くるりと体を翻すと同時に一目散に北方に向かって走り出した。人間を見て、逃げだしたのであろう。
それまで知っているが、あとは知らない。気がついたときには、二里も離れた人里近い土橋の上に、二人は蒼白の顔を見合っていた。私は、あとにもさきにも、こんな恐ろしい目にあったことはないのである。
野州鬼怒川の支流に、男鹿川というのがある。そのまた支流に、湯西川と称する渓流があって、これは会津境の枯木山に水源を持っているのである。水源に近いところに湯西川温泉という岩風呂の景勝までは、よく人のいくところだが、それより一里奥の高手と呼ぶ平家の落ち武者が営んだ部落へは、訪う人が少ない。
三、四年前の四月の末、私は釣友三人と共に、この湯西川渓谷から、富士ヶ崎峠を越えて、奥日光の上呂部渓谷へ降り込む旅に、高手の部落へ足を入れた。
ところが、一軒の樵夫の家の軒に、生々しい熊の皮が、赤い肌を陽に向けて、三枚も吊るしてある。私らは、その庭で藁仕事をしている老人に、熊の皮のわけを問うと、これはきのう富士ヶ崎峠の右

脇の谷に、穴住まいしていた大熊を三頭一時に撃ち取り、けさ皮を剥いて干したばかりだと答えるのである。

「こりゃ、しまった」

富士ヶ崎峠と言えば、これから我々が越えようとする峠だ。熊の住み家ときいては、恐ろしい。ここで引き帰そうというと、老人はその心配はない。いるだけ取っちまったから、もういない。と、言うのである。

そこで我々は、びくびくもので太郎山に対峙する富士ヶ崎峠を越えたのであるが、一体東京から、さまで遠くない山や渓にも、月の輪熊は豊富なのだ。

けれど、北海道の熊を食うのは、今回がはじめてである。熊料理の、膳の上に現わるる日が待ち遠しい。

五

さて、その日がきた。会場にあてた春日町の支那茶館へ行ってみたのである。

もう、同好の面々が二、三十人集まっている。そのなかに、金田一京助博士と舞踏の五条珠実嬢の顔が見えたのは、異色だ。当日の胆いりである私の友人の説明によると、金田一博士はアイヌと熊の研究にかけては日本一の権威であり、珠実嬢は花柳を五条に改名してから、近くはじめて新橋演舞場で公演するが、その出しものは金田一博士の指導により、アイヌの熊踊りである。だから、この二人は北海道の羆にとって、縁あさからざるものと考え、特に通知して出席を煩わしたと言うのだ。

一同食卓につくと、司会者はまず金田一博士にアイヌと熊について談話を乞うたのである。博士は、女性のようなやさしい謙遜の態度で語りだす。

アイヌの歴史は、熊の歴史であると言っていいほど、アイヌは太古から熊と共に生活してきた。アイヌの信仰は、この世の中の人間の国のほかに、神の国があるとしている。人間以外の動物はすべて神が変装して神の国から人間の国へ遊びにきたものと信じているのだ。熊も、狐も、兎もそれぞれの神が、獣のマスクをかぶり変装して、人間の国へ現われ出で、われわれにその肉と皮を贈物としているのだと信じきっている。

だから、神の贈物である獣を殺して食ったところで、神は満足にこそ思し召すが、決して怒るものではない。だから、アイヌは熊を神の化身と思っている。熊を祭ることが、神を祭ることだ。そして神を祭ったあとで熊の肉を煮て食う。これは、神へのお思し召しに添うものだ。

熊祭りのときに、アイヌは神前に一瓶の酒を供える。神は人間を敬う心を褒賞して、やがて一瓶の酒を十倍に増して、返してくれるのだと信じている。アイヌが小熊を愛する姿は、美しいほどだ。だが、山へ熊狩りに出ては、戦慄（せんりつ）に値する勇敢さを示すのである。立ち向かってくる大熊に素手で抱きついて格闘する。ついに熊は自ら舌を噛み切って死ぬ。

ところで、羆はどうかというと、これは油断もすきもならない。元来、羆は人間の肉が好きなのである。月の輪熊は、人間と睨み合ったとき、人間の方が瞳をそらすと、そのすきを狙って一目散に逃げだすが、羆の方はそうではない。遮二無二、人間の肉を食おうと

して、あの巨大な掌と爪を、宙に掲げて人に迫ってくる。さすがのアイヌも、あの茶色の羆には恐れをなしているのである。

以上、だいぶ熊について知ったか振りを喋ったが、実は私はいままで一度も羆の肉だけは、食べたことがない。そこで羆はどんな味を持っているものか、と今夜馳せ参じたわけであるという挨拶だ。

次に、五条珠実嬢が立った。白粉を厚くつけているから、歳のところは分からぬが女にしては素晴らしい能弁である。先年、北海道への旅先で小熊に邂逅した件りから、金田一博士の指導により、神を敬うアイヌの心境を探ねつつあるわが気持ちを語る条など、ひどく味わいのある話であった。

最後に、アイヌの民謡「鳥になりたや」の一齣を唄ったのである。これは演舞場の公演で唄うのであるそうだけれど、珠実嬢は踊りばかりが専門であると思っていたところ、唄もえらく大したものだ。美声が、ころころと喉から転びだす。一同、ぱちぱちと拍手喝采。おかげさまで、ますますお腹がへってきた。

六

献立表に書いてある前菜の四冷葷が炊白鶏を第一として鹵鮑片、五番目、三絲　と次々に運ばれ、続いて髪菜、広肚、紅焼、魚翅、五などが卓上に現われる。それが、一巡してから大皿に盛り出されたのが、「香熊」と銘うつ待ちに待った羆である。

われわれは、献立表に書いてある「香熊」というのを、実は熊掌料理であるまいかと期待していたのだ。熊掌料理は支那の料理書によると豹胎、鯉尾、龍肝、鳳髄鶚炙、酥酪蝉、狸唇の七種を加えて周の八珍と称しているが、その料理法について木下謙次郎は、まず熊掌を温水でよく洗い、次に熱湯で湯がいて表皮を剥ぎ、これを流水にさらすこと三昼夜。かくして磁器のうちに入れ、酒を醋に和して昼夜間断なく蒸熱すること、少なくとも五昼夜に及ぶ。そこで臭気が全然去り、かつやわらかになったならば骨を抜きとり肉を薄くきり、鶏汁、酒、酢、薑、蒜などを加え、数時間煮爛して最後に塩と醤油で味をつける。以上の次第であるけれども、熊掌料理を仕上げるには少なくとも十日間位を要し、その味は脂肪の固まりに似て旨味ありて、口ざわりよく、かつ軽い苦み味を持っていると、説いているのである。

「香熊」を一瞥すると、それは長崎料理の角煮に似たものだ。熊肉を煮込んで、それを燐寸の小箱ほどの大きさに切り、それに濃い香羹がかけてある。一塊を箸でつまんで舌上に載せたところ、かつて熊掌料理を食べたことはないが、なんとなく口ざわりが、それとは違うようだ。先年、吾妻渓谷の奥で、すき焼きにして食った月の輪熊の土の香もない。

これならば、牛肉のシチューとなんの選ぶところがないではないか、と丸い卓を囲む衆議が一決したのであった。そこで、今回の割烹を司った広東出身の料理人である張伊三を座敷へ呼んで、料理の次第を問うてみた。

張伊三が言うに、お察しの通りこれは熊掌ではありません。羆の脊肉です。元来熊肉料理は肋肉を尤もとし、その脂肪潤沢に乗ったところを賞味するのですから、脊肉では至味とは言えません。けれど、料理には遺憾なく腕を揮ったつもりです。まず生肉を蒜薑を刻んだものと、酒と醋に一昼夜漬け込み、そのまま高熱で煮て爛熟さ

せ、土臭を去り、ついで塩と醤油で味をつけ、さらに広東料理特有の香羹をかけたのであります、と言う。

なるほど、その料理はおいしいにはおいしいが、羆という特色は、どこにも味覚の点に発見されない。これは豚や、牛肉の煮込みであると言われても、ははあそうですかと答えるほかに言葉がない。という衆評となった。

次に卓上に現われたのが、献立表に単に「熊肉」と書いてある料理だ。これについても、張伊三が解説を加えるのである。これは、羆の腿の肉であった。まず、肉を高熱で充分煮込み、さらに五香の粉と酒に漬け込んで一昼夜を経、それを本胡麻（ごま）の油でいためて、塩と醤油で味をつけ、野菜を添えて供したのが、これであります、と言うのだ。

これを要するに、この羆料理は、あまりおいしく食べさせようとする料理人の腕前のためにその特色である野獣の土の匂いを悉く去ってしまったから、羆でなければ求め得られない味はとうとう舌端に載せてみることができなかったのである。

それは、それとして置いて北海道の樽前山の麓の現地で、名射手連が舌鼓を打ったであろう熊掌のことが想われる。ついに、私には、熊掌の漿を恵まれないのか。

青空文庫情報

底本：「『たぬき汁』以後」つり人ノベルズ、つり人社
1993（平成5）年8月20日第1刷発行
※〈〉で示された編集部注は除きました。
入力：門田裕志
校正：松永正敏
2006年12月2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。

香熊

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/