食指談

佐藤垢石

青空文庫

一

蕎麥は、春蕎麥よりも秋蕎麥の方が、味香共に豊かであると昔からいわれているが、その理屈はともかくとして、このほど上州赤城の中腹室沢の金子豊君から贈って貰った秋蕎麥は、近年まれにおいしかった。老妻が麺棒を握って額から汗を流している間に、私は疎開のとき東京から持ってきた霞網を麥田と菜畑との間に張って雀数羽を獲り、これを汁のなかへ入れて雀蕎麥を作ったところ、これが甚だ珍味であったのである。折柄、屋敷の隅の老梅の根方に、蕗の苔が小さい頭をだしていたので、これをつまんで薬味として加えたところ、鼻の奥に涼香漂い舌端に爽烈の気を呼んで、思いがけなく心に佳饌の趣を催したのであった。

しかしながら、上州の蕎麥の味は、信州の蕎麥には及ばぬと思う。就中、富士見高原の蕎麥を絶讃したい。

富士見でも、高原療養所の小使が打った蕎麥が素敵である。釣友正木不如丘博士が療養所の院長であるが、富士見に香味優れた蕎麥と、蕎麥打ちの名手を小使として抱えていることが、院長の日ごろの自慢であるのである。数年前の盛夏、諏訪の霧ヶ峯へ博士の先導で友人数名と共に登ったことがある。そのときも博士は、山巓の草原まで小使手打ちの自慢の蕎麥切りを運ばせてきて、青空の下に嗜遊の宴を振舞った。よくもまあ、かくも細く長く切れたものである

と思うほど、蕎麥は気品高く切れてある。つなぎの種は、山芋であるか鶏卵であるか語らなかったけれど、小使さんの腕はたしかに自慢するだけのことはある。

その後、蕎麥が食べたくなるたびに、信州富士見まで出かけて行くのは骨が折れるといったところ、博士はしからば東京まで持ってこようという。早春のころ博士は、小使に打たせた蕎麥を、その小使に背負わせて運んできた。これを、麻布のさる料亭へ持ち込んで食べることにしたのであるが、蕎麥はゆで加減が身上であるから、料亭の板場に委せられない。そこで、わざわざ小使を信州から連れてきた次第であるという説明をききながら、私らは食った食った。

私は、親椀に八、九杯は胃の腑へ流し込んだであろう。だが、私の胃袋の面積は人間並みであるから馬や牛のようにはいけなかった。ところで驚いたのは、將棋の木村義雄名人である。いつまでも、食べやまない。結局一人で揚笊（あげざる）に山に盛った蕎麥切りを平らげてしまった。この量は私が食べた十倍はあるであろう。一体、腹のどこへ入るのか、胃袋の雑作はどんな風にできているのか、同座の連中名人の豪啖に悉くあきれてしまった。

漫画の麻生豊画伯が、貴公どんな具合か腹を見せないかというと、名人は胸を開いた。一同これをのぞき込んだが、別段大してふくれてもいない。いまの一笊はどこへ入っているのであろうと思う。

博士が、まだ一笊料理場の方にある筈だから、もう少しどうかな、とからかうと、

「もはや、叶わぬ」

と、呟いて、名人は横に手を振った。

文化十四年二月十三日に、江戸両国の柳橋に、大食競演会というのが開かれたことがある。これへ出席した選手桐屋五左衛門というのは、蕎麦五十七杯を食ったあとで、三合入りの盞で酒二十七盃をのんでから、めし三杯に茶九杯を喫し、さらに甚句を唄って躍りだしたという剛の者であった。次に、天保二年九月七日やはり柳橋万八楼で催した大食会では、市ヶ谷大原町木具職遠州屋甚七というのが、十六文盛りの蕎麦四十二杯を平らげ、御船方の国安力之助が三十六杯、浅草の神主板垣平馬が、同じく三十五杯。

十六文盛りの蕎麦というのが、どのくらいの量であるか分からないが、わが木村名人も文化、天保のころの仁であったならば、この競技会へ自信たっぷりで出場する力量があったにちがいない。

二

文化の大食会のときには、丸屋助兵衛というのが饅頭五十、羊羹七竿、薄皮餅三十、茶十九杯をあおってナンバーワンとなり、次席が三升入りの大盃に酒六盃半をのみ、続いて水十七杯をあおった鯉屋利兵衛、めし五十四杯を掻っ込み、醤油二合をすすった泉屋吉蔵という順序で見物人の胆を奪ったのである。めしの十五杯や二十杯、酒の三升や五升をのんだのは、ものの

数ではなかったのであろう。

天保の、万八楼の会は壮観であった。入口に受付の帳場を設え、来会者を次から次へ住所、氏名年齢、職業を記入する。来会者百六十二人、受付の次の間には羽織袴をつけた接待役が十人、客を待ち受けている。なかなかの配慮である。

選手が受付を通過してくると、まず予選として膳に向かわせ、飯の高盛り十五杯と汁五杯を勧める。米は肥後の上白、味噌は岡崎の八丁味噌、出しは北国の昆布、椀は一合五勺はたっぷり入る大ものだが、選手として自らを任じて集まった勇猛の人々であるから、これしきの風景では胆を冷やすような仁は一人もいない。しからばご免、と挨拶して競って箸をとり、椀の尻を握り、食うは食うはぺろりと食って予選通過は易々たるもの、落伍者は極めて少数であったという。

さて、選手達は本会場へ入ってみて、そのもののものしさに驚いた。大広間である会場には目付方が三人控えて四方に眼をくばり、算盤を手にした計算方が三人、三人の記録方は机を前にして粛として座す。やがて席次が定まって丸く座についた百数十人の選手、臍下丹田に力を入れて、ぱくつきはじめた。咽を鳴らす音、めしをかむ歯の響き、汁を吸う舌打ち、がぶがぶ呷(あお)る大盃に吐くため息。しばしがほどは、銀座街頭の跫音雑声よりも喧(かま)びすしい。

かくて激戦の末、後世まで名を遺した記録保持者は二十四、五人の多きを数えたのである。出羽新座主殿の家来田村彦之助は、四文揚げの天麩羅(てんぷら)三百四十を食った。永井肥前守の家来辻

貞叔は大福餅三百二十を平らげ、江戸堀江町の家主清水徳兵衛は鰻七貫目分の蒲焼きと飯五人前をぺろりとやってのけた。雷権太夫の弟子である玉嵐龍太郎は酒二升に飯二十杯、汁十八杯を片づけてけろり。神田三河町呉服屋の小松屋宗七は、十六文盛りの汁粉三十二杯。一樽三百箇入り梅干二樽を食って、すっぱい顔しなかったのは深川霊岸寺前の石屋京屋多七。たくあん二十本を噛った下総葛西村の百姓藤十郎という猛者もいた。

変わったのは、長さ七寸の鰹節五本を、がりがりやってしまった深川の漬物商加賀屋周助、蜜柑五百五個を食った桜田備前町料理屋太田屋嘉兵衛などである。両国米沢町の権次というのは山鯨十五人前。油揚げ百五十枚が、下谷御成道建具屋金八。一把七、八十房ずつついた唐辛子三把を食った神田小柳町の車力徳之助という閻魔（えんま）のような怪漢もあった。四文ずつの鮨代金にして一朱を胃袋へ送ったのは、照降町煙管屋の村田屋彦八。

元大阪町の手習師匠今井良輔は生葱十把を食い、谷中水茶屋の榊屋伊兵衛は、醤油一升八合をのんだ。塩三合をなめたのが、清水家の家臣金山半三郎、生豆三合に水一升を平らげた馬のような男は両国の芸人松井源水。最後に、小梅小倉庵の若者勇吉というのは、黒砂糖四斤をなめた。

三

この正月のはじめ、上州館林正田醤油の多田常務から、鹿の肉が手に入ったから、すぐこいという飛電に接した。私は、用事一切を抛りだして館林へかけつけたのである。

多田常務の説明するところによると、この鹿は野州奥日光川治温泉から、さらに七里奥山へ分け入った湯西川の源流に聳える明神岳の中腹で知合の猟師が大晦日に撃ちとったのであるという。

その猟師から元日に電報があり、すぐ使者を山へ走らせて肉を三貫目ばかり運ばせたのであるが、二人で三貫目食えるだろうかと笑うのである。しかしそれは無理だ。

まず、葱と牛蒡と豆腐を加役とし、鹿肉の味噌汁を作った。味噌は正田醸造の特製とはいえ素晴らしい鹿汁である。まるで、臭みがない。

鹿の肉には、一種の臭みがあるのが普通である。だが、寒中に獲れた鹿から腸を去り皮を剥ぎ、枝肉として一夜積雪の土に埋めて置くと、あの臭みはあとかたもなく散じてしまうといわれているが、この鹿肉もそういう手当てをしたに違いないと思う。それに葱と牛蒡とを加えたのが役に立ち、しかもほんとうの上味噌が用いてある。

殊に、鹿は日光の二荒山、赤薙山、太郎山、明神岳あたりを中心とした連山で晩秋の交尾期が去って雪を迎えた頃とれたものを随一と伝えられたから、私は正に鹿の絶醤に恵まれたわけである。

今年は、運が向いてくるかも知れぬ。瑞兆といってよかろう。

次に、焼肉が出た。これはやわらかい上に、味品秀調である。歯の悪い私などでも、顎にさまで力を入れぬでもよい。啖うて舌に載せると、溶けてそのまま咽へ落ちて行く。

羊や猪や、牛や豚、狐の焼肉など及びもつかない。露国の探検家アルセニエフの烏蘇里紀行を読むと、彼が沿海洲のシホテアリン山脈の奥で、しばしば烏蘇里鹿を撃ち、それを焼いて食うところを描いている。私はそれを読みながら、舌に唾液を絡ませて、アルセニエフの口中に沁みわたる美味を想像していたのであるが、今回ははからずも老友のおかげで麋鹿の焙熱にめぐり会ったわけである。

「君、それは指でつまんで食うものだよ」

と多田老にいわれて気がついてみると、私は鹿肉を箸ではさんでいた。まことに、お恥ずかしき次第である。

元来、食べものは汁物は別として、なんでも指先でつまんで食べるのが一番おいしいのである。箸など使うのは、虚飾外見というものであろう。

西洋人も、つい近年までは、物を指先でつまんで食べていたのである。フォークが英国に入ったのは千六百六十八年に、伊太利をへてコンスタンチノープルから渡来したのであると、ラキソンの英国風物誌に書いてあるところを見ると、英国人が指と別れてから、まだ三、四百年しかたっていない。

恥ずかしいことはありません、これからわれわれ日本人は太古の姿に返って、大いに指先で

つまみましょう。

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。

食指談

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/