海豚と河豚

佐藤垢石

青空文庫

一

鯨と名のつくものなら、大抵は食べたことがある。『大井川のくじらは、婦人にしてその味を知るなり』と、言うことからそれは別として山鯨、なめくじら、海豚に至るまで、その漿を舌端に載せてみた。

ところで、山鯨のすき焼き、なめくじらの照り焼きなどは大そうおいしいけれど、海豚の肉はどうも感服しかねる。晒し鯨の酢味噌にしたところが、肉そのものには何の味もなく、ただその歯切れのよさを貴ぶだけで、酢味噌の出来が旨くなかったら、食べられるものではない。

缶詰に至っては、沙汰の限りだ。てんで、口中へはいるものではないのである。君は鯨取りの元締だから、何とか鯨をおいしく食わせる法を講じられないものか、と友人のある捕鯨会社の幹部に問うてみた。そこでその友人が言うに、それは君の認識不足だ。鯨の上肉は到底、山鯨やなめくじらの比じゃない。晒し鯨や缶詰を食っただけで、鯨の味品を論ずるとは僭上至極、近く機会を求めて鯨肉がどんなにおいしいものか君に食わせてみせる。食ってみてから議論を聞こうという気焔である。

晒し鯨は、鯨の皮膚から脂肪を絞った糟だ。缶詰にするのは、肥料にしても惜しくないような肉だから、君が賞讃しないのも無理はないが、一体関東人は鯨肉の本性を知らない。馬肉の方を上等なりとしている人さえある。ところが、大阪人は鯨の肉をよく知っている。紀州や土佐の国など鯨の産地が近いから、鯨の生肉がたやすく手に入ったためであろう。

しかし、大阪の商人はひどいことをやった。生肉のおいしいところは、大阪で上手に料理させ手前たちの口に入れてしまって、捨ててもいい下等の肉、つまり動物園へでも運びこもうか、という代物を缶詰にこしらえて全国へ売り出したから、鯨はまことにおいしくない、ということになってしまった。鯨肉をまずいものにしたのは、大阪商人の罪だ。

それはとにかくとして、僕の会社のキャッチャーボートが四、五艘、いま牡鹿半島の鮎川港を根拠地としていて、毎日金華山沖で盛んに捕鯨をやっている。僕は、近いうちにそれを視察に行くことになっているから、君も一緒に行ってみないか。そこで、鮮鯨の肉の素晴らしいのをご馳走しようじゃないか、というような訳になった。

よし、万障繰り合わす。

さて、このほどいよいよ金華山沖へ漕ぎ出すことになった。仙台から牡鹿半島の突端まで二十五、六里、その間の山坂ばかりの長い道中を、スプリングの弾力が萎びてしまったバスに揺られて漸く鮎川の町へ着いてみると、馬鹿に臭い。

町へ入る少し手前の、切り通しの坂までくると自動車の窓から吹き入る風が、呼吸がつまるように臭いのだ。生まれてはじめて鼻が経験する臭いだ。町へ入ると家、道、庭木、草、川、人間、犬、電信柱なんでもかでも臭い。この臭いは何だと問うと、これは鯨の臭いだと友人は答える。

これはひどい。素晴らしい鮮鯨の肉は、こんな窒息的の臭いを出すものか。こんな訳なら遙々こんなところまでくるんじゃなかった。と言うと、友人は、いやこれは腐った鯨肉の臭いだ。鮎川の町の人

はどの家でも膠や肥料をとるために鯨の肉を細かく刻んで、庭や路に乾して置くがそれが腐って、こんな臭いを発する。

それがために、あの臭いものなら何にでも集まってくる蝿でさえ、あまりにその臭いの強烈なのに驚いて、この鮎川の町から悉く逃げ出してしまった。けれど、いきのいい鯨肉は、こんなに臭いものではない。

二

それで安心した。

その夜半十二時、私らは第二京丸というキャッチャーボートに乗って鮎川港から金華山沖へ出た。三百二十トン、軽快な船である。

眼がさめると、朝七時。船は金華山から百二十五哩の太平洋を走っている。洋上一面の濃霧で、三、四町先も見えないくらいだ。展望がきかないから鯨はおろか鴎さえ見えないのだ。

霧の流れる船橋に集まって、船長から鯨の話を聞く。

鯨には抹香鯨、槌鯨、つばな鯨、白鯨、ごんどう鯨、白長鬚鯨、長鬚鯨、鰯鯨、座頭鯨、背美鯨、北極鯨、小形鰯鯨など大分変わった種類があり、すなめり、いるか、さかまたなどがその親戚になっている。このうち白長鬚鯨と長鬚鯨、抹香鯨が上等で、中でも白長鬚鯨が一番金めになる。

一体、鯨の体重は長さ一尺一トンという計算だが大きくなるほど割合が増してゆく。百尺もある白長鬚になると、重さが百二十トンもあろう。自分達が一日に一貫目ずつ鯨を食うにしたところが、一生かかっても百尺の鯨は食いきれるものではない。

大きな白長鬚鯨一頭で、まず値打ちが二万五千円から三万円というところだろう。抹香鯨は長さは五、六十尺で鯨としては中型だが、この頭だけでも自分たちの住んでいる家くらいはある。その頭の中に、一頭で石油缶二百五十杯の脂が入っている。一頭の抹香鯨の値打ちが、一万円前後というところだろう。

この第二京丸は、昨年の秋から南極へ鯨捕りに行って、この四月に帰国したのだが、南極では百五十頭の大鯨をとってきた。だが、この金華山沖では、南極のような訳にはいかない。それでも、ここは日本近海第一の鯨漁場だ。

日本の近海には北は千島、北海道。それから金華山沖、房州と下ってきて紀州、土佐。南は小笠原島から台湾。西は九州五島沖、玄界灘。北は、朝鮮近海まで随分数多い漁場があるが、それで一ヵ年にとれる鯨は僅かに二千頭前後である。その中の三分の一の七百余頭がこの金華山沖で捕れるのだから、まず日本一の漁場は金華山沖ということになる。

この漁場には抹香鯨と、鰯鯨が一番多い。鰯鯨は五十尺程度のもので、一頭三、四千円の値打ちで大したものではないが、こいつの肉は素敵においしい。自分たちは、その肉を毎日食っている——

昼食の用意ができました、と給仕が知らせてきた。

食堂へ行ってみると、これは驚いた。あらくれ男が乗っている捕鯨船には大したご馳走はあるまい、と考えてきたのだが、この卓上には真鯛の塩焼き、鯛のうしお、野菜サラダに新菊のごまあえ、それに、鯨肉の刺身である。

もう一つ、卓上を飾ったものは、冷たい麦酒の壜だ。

三

鯨の刺身を食うのは、はじめてである。まず、これに箸をつけて口へ持っていった。肉の艶は緋牡丹色で牛肉の霜降りのように脂肪の層が薄く出ている。それを噛むと牛肉のような硬さがない。そして、鮪のとろのように口中に絡まる脂肪のあくどさがない。あっさりと舌端にとけてしまう。

おいしい。牛肉と、鮪の味の中間にあるものだ。かつて食べた缶詰にも、晒し鯨にもこんな上品な味覚がなかったが、一体鯨はどこの肉でもこんな上品なものですか。と問うと、船長はいやどこの肉でもという訳にはいかない。この刺身にしたのは腰肉といって、鯨の尻尾から少し上の方にある肉で、鯨一頭のうちほんのちょっぴりしかない。市場に出しても、なかなか高価なものであるというのである。

ところで、今度はカツレツが運ばれた。鯨カツである。私は少々歯が悪いのだがカステラを噛むように口中で砕ける。時局柄のトンカツやテキを上顎と下顎に挟んで、顳※を痛くするのとは訳が違う。おかげさまで、麦酒が素敵にうまい。

そのとき突然、船橋で見えた見えたという水夫らのはげしい喧声が聞こえる。船長は、やおら起った。私らもカツを噛みかみ惜しい洋箸を放り出して起った。船橋に立ち登ってみると、前方十五、六町の沖の波の上に、三、四頭の鯨がシュッシュッと潮を前の方へ吹いている。

絵にあるように、頭から背中からまる出しにして、公園の噴水の如くに、美しく四方に水が散っているのではない。シュッシュッと、斜めに短く、自動車のお尻から出る煙のように吹いているのだ。

船は全速力で、追跡をはじめた。次第に鯨に迫って行く。海中へ沈んでは潜り、潜っては背中を出す鯨だ。ついに、舳から四、五十間のところまで追いつめた時、一頭の鯨がむっちりとした大きなお尻を波間へ出した。

だが、そのとき鯨は自分が船に追いかけられているのを覚ったらしい。全速力――鯨は一時間十五哩走る力がある。それで走ったから、全速力十三哩のキャッチャーボートでは追いつかれない。とうとう、鯨群をまだ晴れきれない霧の中へ見逃してしまった。

おいしいところは、あのむっちりとした腰の肉なんですか、と船長に問うと、そうです、あれは例の鰯鯨で腰肉が素晴らしくおいしいのだが、あんな処女のように丸々とした腰を持っていながら、なかなかの薄情ものだ。雌雄連れ添って泳いでいる鯨を、まず雄の方から先に撃つと、雌は雄の苦しむのを見捨ててまっしぐらに逃げてしまう。それまでは随分喋々喃々とやっていたのであろうが、身に危険が迫ると恋人も何もない。まあ、モダンガールといったところでしょうかな。

ところが雄鯨は情愛が深い。雌鯨が銛を打たれると、決して側を離れないのである。心痛、悲哀の状を真っ黒い背中に現わして、雌の傷口から流れ出した鮮血で真っ赤になった海上を、おろおろと徘徊する。そこで砲手は人情を出してはいけない。続いてズドンと雄に一発喰わせる。まず、雌を撃ちとって置けば、一漁に二頭を獲るのは定跡となっている。鯨の鼻の下の幅を計ったことはないが、人間の男と大差はないらしい。

また、甚だ物のあわれをとどめるのは、離れ抹香という奴である。

抹香鯨というのは、一頭の雄を二、三十頭の雌がとり巻いて、大群をなして洋上を泳いでいる。ところで、一つの大群と一つの大群が遭遇したら大変なことになる。双方の群れの中から、大きな雄が躍り出して死闘をはじめる。結局、一方が負けるとそれについていた二、三十頭の雌は、悉く勝った方の抹香鯨の群れに投じてしまう。

負けた雄鯨は、一人ぼっちになってしまうのだ。何と情けない雌どもでしょう。これを離れ抹香というのだが、一人ぼっちになった雄鯨は、ほかにも雌から嫌われた雄があるとみえて、大きな雄ばかりが七、八頭群れをなし、雌をまじえず仲よく泳いでいることがある。

四

夕飯のときがきた。

甚だ不躾けの話だが、早く夕飯のときがくればいいと待っていたのである。またも、卓上は山海の珍味だ。捕鯨船というのは、おそろしくご馳走を食わせるところだ。

鰹のたたき、あいなめの煮物、船で作った絹漉しの冷奴、大根の風呂吹き。これだけあれば食いきれないのだけれど、次に出た鯨肉の水たきが俄然食欲を煽動する。加役に葱、新菊、豆腐の入った鍋の中を、賽の目に刻んだ鯨が泳いでいる。

食った、食った。額からも、胸からも汗が滝のように流れ出した。

翌日は、早朝から濃霧がからりと消え去った。全乗組員が、一斉に緊張する。金華山と、鮫の港を繋いだ線の百三十哩沖で、とうとう一頭の鰛鯨を仕とめた。長さ五十二尺、重さは六十トンもあろうという雌だ。

このお祝いを食堂ではじめた。まず出たのが挽肉でこしらえた鯨のメンチボール、酢味噌に醤油漬けの焼物。これでもか、これでもかというあんばいである。だが、私はなかなかへこたれない。晒し鯨の酢味噌と異なって生鯨には、肉そのものに清快な風趣がある。メンチボール、これは温かい上に柔らかで、何と結構な料理だろう。

この鰛鯨一頭で、乗組員一同の一ヵ月分の給料と賄費は儲けた。今回の出漁は、これでやめることにしよう。ということになって鮎川を出て四日目の夕、沖から帰港の途についた。最後の夕飯であるから別れの鯨を食おう。という訳で食堂に集まったのが、船長はじめ一等運転手、機関長、水夫長、無電技師に私らである。給仕が第一に運んできたのが鯨の味噌漬けの焼いたのに、鯨テキである。これは、ほんの前菜に属するらしい。本物は、鯨のすき焼きだ。狭い食堂が、鍋下の火気で暑い。いずれも肌抜ぎで鍋と首っ引きをはじめた。

よく食えるものである。牛のひれ肉よりもっと柔らかい。そして、薄い脂肪がほんのりと唾液を誘う。肉片の適当に分解したところを捕らえた烹調の旨味は、昔の料理書にある熟して爛せず、肥にして喉ならず、といった頃合ではないかと思う。

ひどく、鯨ばかり食ったものだ。これで堪能した。まことに、鯨肉に対する認識を改めた訳である。東京へ帰ってから一週間ばかりたつと、あの味を思い出して唾液が舌に絡むので何とも堪えられない。そこで、築地の河岸へ行って捜してみると、まさに鯨の腰肉というのがあった。値段をきいてみて驚いた。百匁四円五十銭だ。と吹っかけてちょっと手がでますまい、と言ったような顔をする。こ

れでは、東京に鯨肉が普及しない訳だ。

欲張りをも顧みず、鮎川港の生鯨解体作業場へ手紙を出した。ありがたいことに、腰肉を大樽に一樽贈ってくれた。

これを友達数人と、道玄坂のさる割烹店へ提げ込んだが、ここでは残念なことに、船で食べたような調理の旨味をだしてくれなかったのである。

最近、大阪へ旅行したから有名な新町の鯨料理屋へ行って食べてみたが、ここの水たきと、醤油漬けはさすがに旨かった。瓦斯ビル裏の鯨料理は感服しない。

キャッチャーボートは、この月末に南極の海へ母船と共に、巨鯨を狙って出発するという。その船長連が二、三日前東京へきて会食したとき、来年の四月、日本へ帰ってくるときには、南氷洋の雄鯨の睾丸と甲状腺、雌鯨の腰肉を塩漬けにして持ってくると約束してくれた。

それを食べたら来年の夏は、随分元気が出ることだろう。

五

河豚の魔味に、陶酔する季節がきた。

だが河豚の毒にあたって昇天してしまってはやりきれないのだけれど、そうめったに中毒するものではないから安心だ。日本の近海には三十数種類の河豚がいるそうである。そのうち名古屋河豚（小斎河豚）、目赤、虎河豚、黄金河豚、銀河豚、北枕、篭目河豚などが普通知られている。

私らが、料理屋で食うのは虎河豚、名古屋河豚、世間では金河豚といっている黄金河豚であるが目赤と北枕、篭目は猛毒の持主で、食えば大概極楽行きである。名古屋河豚の名のいわれは、みのおわりだから名古屋とこじつけたのであろうと言う人もあるが、それは当てにはならない。名古屋河豚に中毒した人は、昔から稀であるからだ。北枕は名の示す通り、一度食ったならば北枕に寝かされるのを覚悟しなければならない、という危ない代物だ。

一番人に歓迎されるのが虎河豚で、漁も沢山ある。味が上等で、門司ではこれを紋河豚と呼び皮膚にざらざらの刺があって二貫目以上に育つ。味の点では、黄金河豚が圧倒的だ。しかし、魚体が小さく百匁位より大きくならないのと、漁れる時季が甚だ短いので惜しまれている。虎河豚のように皮膚に刺はなく肌に黄金色の艶が出ているのである。銀河豚、これもなかなかおいしい。黄金河豚と同じに、皮膚に刺がない。

名古屋河豚は、関東では主に小斎河豚と呼んでいるが河豚料理に理解を持たなかった江戸時代から、東京では場末の縄暖簾でもこの小斎河豚を売っていた。それほど、小斎河豚の味は普及している。だが、味は結構でない。河豚のうちで、一番風味に乏しいと言ってよかろう。やはり、皮膚に刺がなく大きいのになると二貫目以上に育つ。

市中の小料理屋で鉄砲鍋とか小斎鍋とか言って売っているのがそれで、毒が少ないからこれならば命に別状はない。昔、江戸っ児が河豚はうまくねえ、と貶してきたのは、安全なものとしてこの味の劣る小斎を選んできたためだと思う。

河豚は、海釣りの外道として釣り人から仇のように憎まれている。そのはずであろう。上腮と下腮に生えている一枚歯は、やっとこの

ように力強く、剃刀のように鋭い。この歯に噛まれたらどんな太い天狗素でも、一噛みでぽきんだ。

鯛釣り漁師は、丹精して繋いだ百尋もの本天狗素の釣り糸を、時々河豚にやられるので、河豚にかかっちゃ泣いても泣ききれないとこぼす。だから釣り人は河豚が釣れると憎しみのあまり、骨も砕けよと渾身の力で舷か、岩角へ叩きつけるのだが、河豚は腹をふくらますだけでけろりとしている。皮膚が硬いからいかに強く叩きつけられても、何の怪我もない。眼をぱちぱちさせて人を眺めている。魚のうちで、まばたきするのは河豚に、どんこ沙魚ぐらいのものだろう。

六

近年、東京市中にだいぶ河豚料理屋が増えた。そのうち一流の河豚料理屋というのは一両年前まで、手前どもでは本場の下関から材料を取り寄せています。と駄法螺を吹いたものだが、今日ではそんな言葉に騙される人はあるまい。

瀬戸内海では下関方面で広島、九州の中津沖、徳山湾で漁れたもの。広島近くでは宮島、江田島、大阪近くでは播州の家島群島中鞍掛島、太島、宇和島、加島など、また淡路島の福良から由良へかけての荒い瀬戸、紀淡海峡などのものが本格ものとされているけれど、東京近くにも立派な河豚がとれる海がいくらでもあるのだ。

東京湾内の三浦半島の野島と房総半島の木更津と、第二海堡を繋ぐ線の上に一之瀬、二之瀬、三之瀬という釣り場がある。これを総称して中之瀬と呼ぶが、ここには素敵に河豚が沢山いて種類も多く味もいい。それから三浦半島の鴨居沖、三崎の湾口。房総半島では、大貫、湊、竹岡、金谷、勝山、館山などで漁れる河豚は、どこへ出しても、関西ものに勝るとも劣っていない。

また、相模灘へ出れば網代沖から伊東方面。下田から伊豆半島の南端長津呂の牛ヶ瀬、神子元島のまわりへ行けば、澄んだ海の中層に三、四尾ずつつながり合って泳いでいるのを見るが、残念ながら外海の河豚は波が荒いので、肉の組織が粗荒で味が落ちる。東京湾内のものに比べて、推奨できないのである。

こんな訳で、所謂食通と言われる連中が下関の河豚なりと信じきって舌なめずりしている河豚は、大抵東京湾内から集まってきたものを食っているのだが、このごろではかえって東京から関西方面へ荷が回っているくらいだから妙なものであるといえよう。

まず、河豚通になろうと思えば、横浜の宝来町の河豚屋へ行って、そこの料理場を見せて貰ってから、食ってみるがいい。ここのなら、ほんとうにたしかだ。

河豚の毒を、テトロドトキンというのは誰でも知っているが、この毒は呼吸中枢を麻痺させるから、人間が死んでしまっても、二、三十分間は心臓が動いている。そして眼もぱちぱちしている。河豚が、岸角へ叩きつけられたときと同じの、風采であるそうだ。

この猛毒が一番に多量に入っているのは、河豚の胸鰭の下の皮膚についている寄生虫である。これを蝶々と言っている。河豚の皮膚と同じ灰色であって、大きさは犬のダニくらいある。一匹の蝶々を、鶏に与えるとその場で死んでしまうくらい猛毒の持主だ。だから河豚料理のうち、皮はよほど注意しないと間違いが起こりやすい。

次に、雌河豚の卵巣もいけない。卵巣を普通マコと言っている。

薄墨色で肝臓と間違いやすくもしこれを食えば即死だ。けれど、これは婦人病には特効があるというので、日陰干しにして売っているところがあるが、味はからすみに似てそれ以上であるというから酒の肴には絶好の品であろうけれど、恐ろし恐ろし。よく干したものを削って耳掻きに一杯飲むと、身体自ら熱温を生じ性気昂進して、琴瑟相和するところの奇薬であるという。

抱肝も恐ろしいものの一つだ。抱肝は河豚の肺臓であって、肩胛骨の下側についている。これは必ず捨てねばならないのである。それから青い色の胆嚢、赤黒い色の胃袋も警戒ものだ。血液は、毒の源泉だからこれが一滴ついていても洗い落とす必要がある。

七

河豚の肉皮、五臓のうち最もおいしいのが肝臓だろう。甘味、豊饌とは真にこのことである。食っているうちに五体の骨がゆるむかに覚え、神気陶然としてくる。茶色をしていて柔らかい。

それから、雄河豚の睾丸が素敵に珍味だ。白子と言ってちり鍋によく、味噌汁にいい。河豚ぎらいの尾崎行雄老が先年別府で、この白子を豆腐であると言って食わされ、その珍味に感嘆して次の旅行先下関で、あの丸い輪切りの豆腐を出せと言って請求したところ、それは河豚の睾丸であろうという説明を聞き、胆を冷やしたことがある。

嘴の肉を、鴬と言う。これは場所柄だけに肉の量は少ないが甚だおいしい。腹壁の肉をトウトウミと言うが、これはみかわの隣という洒落らしい。腮もうまい。白く半透明で、清快な感じを持つ。腸は茶色で親指大の太さがあり、葱の株を詰めて輪切りにして食うと頗る乙だ。皮は青灰色で、腹部の方が黒いのである。骨つきは、中おちに沢山肉をつけたのを言うのであるが、随分からだが温まる。笹身は刺身にして食う。だが、ほんとうに河豚を好む人からいうと五体のいずれのところよりも味は劣ると思う。鰭は、鰭酒をつくる。昔から、河豚の鰭を焼いて酒中に投ずれば、悪酒変じて良酒になると言われているくらいであるから、よほど魔力を持っているに違いない。鰭酒の一杯は、人間の血管燗熟して妖気を発し、全身を乳湯のうちに浸けたように温気が湧いて、わが肉皮がゆるむと称されているほどだ。

兵庫県の加古郡高砂町の漁師は、なかなか河豚料理が上手だという話だが三浦半島の鴨居でも房総半島の竹岡でも、鯛釣りに行って鈎に河豚が掛かると漁師はすぐ料理して食わせる。まず、頭を向こうに向けて腹を上にし、右手に握り、糞落から庖丁を入れて下唇にかけて割き開き、腮、内臓を取り出しておいて皮を引き、肉を落とすという順序になる。そして柳刃で刺をそぎ落とし腮は出刃で血を抜きとる。腸は抜いて血を去り裏返してまた血をとる。脊骨のなかの血は針金を通して掃除し、肝臓は薄皮を剥ぎ賽の目にするのだが、血管の血を去るには塩を厚くまぶすのである。塩は血を吸いとる性質を持っている。そして洗ってさらに水に幾度か晒すのだ。トウトウミは、一種のゼラチン分だから剥ぎとって塩で血を抜き、白子つまり睾丸と笹身とは毒が少ないから、水洗いしたばかりでそのまま食える。河豚の肉は、かまぼこに入れると素晴らしくおいしくなる。伊予のかまぼこには、この肉が大分入っていて人から珍重され、これも河豚嫌いの犬養木堂が、それとは知らずいつも伊予からかまぼ

こを取り寄せて食っていたところ、そのかまぼこのおいしい理由を説いて聞かされ、急にかまぼこがきらいになったという話がある。

姫柚子（ひめゆず）の汁で、チリを食うとおいしい。刺身の醤油にもこれを入れれば、一層快味を増す。紅葉おろし、さらし葱、わけぎの薬味。それから加役として豆腐、茄子、新菊など。もう、冷涼の秋がきた。ちり鍋、すき焼き鍋、雑炊鍋。思い出しただけで、舌端に魔味迫り来たるを覚える。

きょう、上総の国、竹岡の漁師から肥った河豚が釣れはじまったという報せがあった。

（一四・一〇・六）

青空文庫情報

底本：「完本　たぬき汁」つり人ノベルズ、つり人社
　　1993（平成5）年2月10日第1刷発行
底本の親本：「随筆たぬき汁」白鴎社
　　1953（昭和28）年10月発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2007年4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。

海豚と河豚

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/