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、という文句があるが、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った。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っていたところ、心なき台風のために山水押しだし、川底荒れてついに三度目の旅は、あきらめねばならなかった。

二度目のときの帰り路は、やはり六月のときと同じように、新宮市から木の本へ出て、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、尾鷲へ下ったのである。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峯とした台高山脈が南に走って高峯山となり、その裾を熊野灘に浸（ひた）そうとする肩の辺にあってなお標高二千五百尺。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、ここの猪は味において国内随一であるときいていた。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（と）れるものであるそうだが、紀州の猪が最も味がよろしいというのは、ここが団栗（どんぐり）林に富んでいるからであると言う。団栗は、楢（なら）の木に実るのが第一に粒が大きく次が椚（くぬぎ）、樫（かし）という順になる。猪は団栗が大好物で、楢の実をふんだんに食った奴こそ、猪肉の至味として人々から珍重され

ているのである。

折りから八月の末近く南国とはいいながら、車の窓に輾転する峠の山々にどこか秋の気が忍び寄って、山骨を掩う木の緑の葉も、艶彩のさかりを過ぎていた。やがて、遠からず団栗も色づいて、猪の肉を肥やす季節がくるのであろうなどと、まことにのんきなことを考えながら、峠のてっぺんの茶屋の縁台に梨子を噛って、四方の風景にながめ入った。

ところが私は、大した事件を発見した。それは矢の川峠を下って、尾鷲駅から汽車に乗るとき買っ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、大々的に団栗を集めるという記事を読んだのである。そして、その記事の終わりの方に、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ったならば、全県の小学生を動員して、山林から盛んに団栗を拾わせる。たしかな見当はつかないが、およそ全県で二、三万石は集まるであろう、というのがあったのだ。

いままでは、団栗とはただ俳味を帯びた山野の邪魔物であるとしか思っていなかったのであるけれど、これによると我々人生と甚だ密接の関係を持ってきたようだ。我々、嗜酒漂泊の徒は、声をあげて万歳と叫ばねばならない。

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、いう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渉すれば、猪群は忽ち食料難に陥るだろう。

今冬の猟期には、猪は痩せほそり皮は骨の袋となるに違いない。物価の塩梅にはほんとうに賢明なる政府諸公も、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えられる。

二

猪に続いて哀れなのは、狸であろう。狸公も、団栗を食料として命を繋いでいるのである。人間界に団栗酒醸造のことあるを知るや知らずや、狸公の身の上も少なからず心配になった。

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ったものではなく、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えて遙々前橋まで集まってきたが、明治になっ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いる。しかし、奥利根の上越国境の山から出てくる猟人が毎年、最も多く狸の皮を持っ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うと言うのである。なるほど、坂本商店の倉庫へ入ってみると、狸の毛皮が山のようにあった。

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、随分狸が棲んでいた。天明三年、信州と上州とに跨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、栗などの雑木が生い繁って平地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。

村の七蔵爺さんというのは、狸と仲よしであったとのことであった。私も子供のとき利根川畔の雑木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って戯れてい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ぼうぼうたる私の広い屋敷へ、狸が毎夜遊びにきた。私の屋敷には、樫の木が数多くあって秋になるとそれから小団栗が落ちたからだ。狸はヒョウヒョウと鳴く。夕飯がすんで寝る頃になると、ヒョウヒョウと細い鳴き声が次第に屋敷のまわりへ近づいてくる。幼い私は、その声をきくと恐さに祖母の膝へしがみついた。そして祖母の寝物語に、カチカチ山の爺さんが狸婆さんに狸汁だと騙されて婆汁を食ったというお伽噺をきき、狸は凄い妖術を持っている獣であると、ひどく感心したものであった。

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ってしまったなら、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ろう。

三

それはとにかくとして、私は祖母の懐でカチカチ山の噺をきいてからというもの、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、三蛇会料理というのがある。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煮えたぎっていて、三蛇は互いに毒をもって毒を制し、その甘味、その肥爛まことにたとうべからずというのである。さらに加役として支那芹と菊の華をあしらい、つ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いうのは、日本のちり鍋で、へびちりとかたぬちりとか呼んでいいのかも知れない。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、脾胃を補い、皮は裘を製し、骨は邪気を除くと本草に見えている。さらに狸は冬月に極肥し、山珍の主なりと説明しているから、狸汁に憧憬する者、あにわれ一人ならんやと、多年思ってきたのであった。

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いう話を伝えきいた。私は待望の機きたれりとばかりその試食会へ駆けつけた。集まってい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いった連中で、どれもひとかどの者ばかりであった。配膳が終わると主催者が立って挨拶をはじめ、ついで長々と狸肉の

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っているのだが、なかなか本ものが出てこないのである。出るものいずれも月並みの会席料理で、これは一杯食わされたかと考えていると、主催者から、これから、いよいよ狸汁を差しあげますという宣言があった。

しばらく待つと、黄筋入黒塗り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。不躾けながら箸のさきで椀のなかを掻きまわしてみた。さつま芋の賽の目に切ったものが、菜味としてふんだんに入っている。狸はどこにいるやと、なお丹念に掻きまわしたが、狸肉らしいものがでてこない。それでも諦めずにやってい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てきた。これ即ち、今晩の呼び物であったかと推察し、箸につまんで口中へ放り込み、つぶさに奥歯と舌端で眈味したのであったが、これはまたほんとうに何の味も素っ気もないものであった。だし汁を取るとき、煮だした鶏骨に僅かにしがみついている肉滓に似て、それよりも無味である。あたかも、誤って汁のなかへ混入した木片を噛むようなものであった。果たして、これが狸肉であるかどうか知らない。かりにこれが狸肉であったにしたところで、こ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ってしまっては、なんの変哲もない汁ではないかと思う。

とうとう、してやられた。だが、相手が瓢軽洒脱、甚だ愛敬のある狸であってみれば腹も

たつまい。寛永三年御清の節の食穢には狸、狼、羚羊を食った人に、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、狸をたらふく食ったわけではないのだから、祟りのほども少ないであろうと自ら慰めて、不平もいわないで帰宅したのであった。

爾来、狸汁のことについては長い間忘れていたのだが、団栗のことから狸の身の上に思い及び無用の興を催していたところ、つい最近友人が訪ねてきて、ちかごろに狸の試食会をやろうではないかというのである。

これに対して私は、狸汁はご免だと答えて先年虎の門の料亭で一杯食わされた話をすると、友人が言う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、自分の郷里岩代の国の寒村では、近年狸の人工飼養が大分流行している。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っているのだが、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きがとんと跡絶えた。また飼料の方も値上がりで、この先狸を活かしておけない。それぞれ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しているそうだ。狸もその仲間にできまいか。も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。日ごろ窄嚢八畳敷きを誇り大風呂敷をひろげて人を誑かしていた狸公も、いささか国家のために尽くすところの一役を与えられれば幸甚であると、故郷の村からつい二、三日前、手紙があったばかりだ。

ところで、僕ら数名が試食した上、これなら食えると感じたなら、一番この際、狸公を世の中へ出してやろうではないか、と友人は熱心に説明するのであった。

私も、一応なるほどと思ったのである。

四

私が友人の説明に対する考えに、一応という言葉をつけたの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いるからだ。

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(すこぶ)る高貴な銀狐の毛皮を首にまきつけ、しゃなりしゃなりと漫歩してきた。婦人は素敵な美人であったけれどそれよりも私ら仲間の注目をひいたのは、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ような銀狐の皮であったのである。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そうに、皮でさえ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ろうな、と友人が言うのであった。

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(さいかく)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、これには私もちょっと当惑した。だがしばし考えてみると、先年浅間山の北麓六里ヶ原へ山女魚(やまめ)釣りに赴いたとき、そこの養狐

場へ厄介になったことがある。その養狐場には、数百尾の銀狐がいて、主人も親切者であることを思いだした。

冬のはじめは、狐の皮を剥ぐ季節だ。次第によったならば、少々くらいの狐肉は送っ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さぞかし肉もおいしかろうと便りしたのであった。

私の乞いに対し、六里ヶ原の養狐場では一匹一貫目以上もあろうと思われる大ものを、しかも二頭菰(こも)包みにして送ってくれた。皮もついていれば、うまい話だがそうはいかぬ。裸の狐だ。忽ち十数人の友達が集まって、肉を刻みおよそ百匁くらいずつ竹の皮包に分けて、各々わが家へ持ち帰ったのである。

一堂に会して試食しなかったというのは、めいめい家へ持ち帰り自由に料理して食った方が、各人それぞれ異なった趣好によって、狐肉の美味の真髄を探ることができるであろうという申し合わせであったからである。その夜私は、あいにく他に会合があったのでその方へまわったところ、不覚にも少々酩酊したため、狐の竹の皮包をどこかへ紛失してしまった。

まこと残念である。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え、二、三日後数名の友人と会したのである。ところが大変だ。一人が言うに、家庭へ持ち帰ると細君の知恵で焼鳥風にやってみることとなり、肉を串にさして焜炉(こんろ)の炭火で焙ったところ、脂肪が焼けて濃い煙が、朦霧(もうむ)のように家中へ立ちこめ、そのうえ

異様の臭気を発して居たたまらず、細君と子供が真っ先に屋外へ避難、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わせたなあと、あたかも私の責任であるかのように食って掛かるのだ。

他の友人は、自分ひとりで平らげてしまうのは冥加に尽きるとあって、三、四人の親戚を呼び集め、銀狐のすき焼きをやったそうだ。ところが、親戚の人々はただ結構なお珍しいご馳走でございますなあ、と賞めるばかりでさっぱり箸をださない。不思議に思って、自分がまず肉の一切を箸につまんで口に入れた途端、胸腑に悪臭が渦まき起こり、むっと吐き気を催したとある。

も一人は、ある料亭へ持ち込んでいろいろと調理させたが、なんとしても、食いものにならない。ところで狐の臭気が、その後料亭のどの室へも浸みこんでいて客を苦しめ、甚だ迷惑すると尻を持ち込まれたそうだ。他の連中の報告もいずれも不評。私は竹の皮包を紛失して、ほんとうに幸運であったと思った。

五

狐は、事物異名考に淫婦紫姑（いんぶしこ）が化けた獣であると書いてあるから人間の食いものにはなるまいが、同じ妖術を心得ている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

って人からその無頓着を愛されている。だから大いに食えるだろうという友人の説である。

そこで、一両日前会津の山奥から送ってきた狸を、木挽町の去る割烹店へ提げ込んだ。そこの主人が、料理に秘術を尽くすということであった。

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いわれる連中四、五人を集め、狸公を味覚の上にのせることにした。まず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そうだ。なかなかいける。臭みがない。

次は、肉を刻み油でいため、蕃荷菜をかけたものだ。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った。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かったものであろうが、あまり臭いので敬遠せざるを得なかった。

その次は、肉片をいったん湯であおり、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え、掻きまわしたものが出たけれど、これにも臭みがついている上に、肉が甚だ硬かった。最後に膳の上にのったのが、味噌汁である。八丁味噌に充分調味を加え、狸肉を賽の目に切って泳がせたのであった。

これは結構であった。先年、虎の門で啜ったたぬき汁と違う。軽く山兎に似た土の匂いが肉にかおり、それが一種の風味となって私の食欲を刺戟した。

以上、いろいろの調理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※々の炙に当たるかも知れない。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いた野猿を猟師から買い受け、その唇を味噌煮にこしらえて食べたことがあるが、軽い土臭と酸味を持っていて口では言い表わせぬ魔味を感じたのであった。今回の八丁味噌のたぬき汁も、かつての猿唇に味品が相通じていて、まことに快興を催したのだ。

しかし、これは要するに今回狸肉がおいしく食べられたというのは、一流の料理人の手にかかり、調味のあんばいよろしきを得たからであろうけれど、これを素人料理にしたら結局銀狐の肉と同じように手がつけられぬ珍饌となって、味聖に幻滅を感ぜしめるのではあるまいか。

ついにその夜、狸は大衆的代用食には適せぬと折紙がつけられた。とうとう、狸公はバスに乗りそこなった。

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。　（一五・一〇・三）

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
※〈〉で示された編集部注は除きました。
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。

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/