濁酒を恋う

佐藤垢石

青空文庫

遠からず酒の小売値段は、いままでの倍額となるらしい。つまり、一升三円であったものが六円ということになるのだろう。

だから、晩酌を二合ずつやった者は、一合にへらさなければ勘定が合わなくなる。私など、それで辛抱するよりほかに致し方がないと観念している。

ところが、私の友人にそんな簡単にあきらめられるものではない、と言うのがいる。自分は酒を飲むのが楽しみで毎日仕事をしているようなものだ。だのに、その酒を次第々々に減らさなければならないとあっては、仕事がやれなくなる。仕事がやれなければ、結局餓死するばかりだ。しかし、相場が自然に高くなって行くのに、どこへ苦情の持って行きようもない、と言って毎日しおれているのだ。

そこで友人は、この正月を控えて、四斗樽一本を工面した。まず、大袈裟に言うと酒の買い占めだ。小売値段が急騰しないうちに、という用心である。

そして、この一本飲み終えたのちは、もうどんなに値段が高くなってもかまわない。人生を諦めると大きく構えて落ちつきはじめた。

四斗樽を買い込んだ翌日、——君にもあの音を聞かせてやりたいね、実にたまらんよ。僕のところのお勝手は、手ぜまなものだから、四斗樽を玄関へ据えつけた。昨夜おそく仕事から帰ってきて、僕が茶の間の飯台の前へ胡座をかいていると、女房が片口を持って玄関の方へ出て行った。すると、ややあって、ゴクという音がするのだ。それから、二息三息してからゴクという響きがする。女房が、樽の口を引いたらしいのだ。折りから夜半の一時近い頃だから、近所となりは深閑としている。ゴク、という音が玄関の三和土の土間に反響して、何とも快い律調を耳に伝えるじゃないか。この音を聞いただけで、もう僕は往生を遂げても、かまわんと思ったよ。それから、いいあんばいに燗をつけて、一献咽へ奉ると、その落ちのいいこと。どうだい、君も一本四斗樽と買い込んでは。

冗談じゃない、俺にはそんな銭はないよ。それは気の毒だ。では夜半すぎに毎晩僕のところの玄関の外へきて、あの音だけを聞いて楽しむことにしてはどうだ。こんな訳で爾来毎日、友人はまことにいい気持ちになっているのである。いよいよ清酒が飲めないことになれば、私は濁酒でやろうかと考えている。濁酒の味も捨てたものではない。濁酒を燗鍋で温めて飲むのも風雅なものだ。私の子供の時分には故郷の村の人々は自家用の醪を醸造しては愛用していた。

当時、酒の税制がどんな風になっていたか知らないが、私のとなりの家に、飲兵衛のお爺さんがいて、毎日炉傍で濁酒を、榾火で温めては飲んでいたのをいまも記憶している。納戸部屋の隅に伊丹樽を隠しておいて、そのなかへ醪を造り、その上へ茣蓙の蓋をして置く。それを、一日に何回となく杓子で酌み出しては鍋にいれてくるのだ。

ときどき、村の駐在巡査がやってきて、大きな炉のそばの框に腰をかけ、洋刀をつけたまま五郎八茶碗で、濁酒の接待にあずかり、黒い髭へ白の醪の糟をたらして、陶然としていたが、そのころは濁酒を隠し造りしても大してやかましくなかった時代とみえる。私もそのお爺さんに小僧のめのめと言われて、飲みなれたために、いまのような飲兵衛になってしまったものと思う。

ところが近年では次第々々に口が贅沢になって、濁酒では満足ができない。清酒も、品好みをするようになった。関西の方からくる

いろいろの清酒を味わうが、もっとおいしいのはないものかと考えるようになったのである。けれど、現在世の中にあるおいしい酒というのはすべて味わい尽くしたから、この頃では昔上方にあったという『富士見酒』の味を想像して、舌に唾液をからませている。

『富士見酒』というのは、糟丘亭が書いた百万塔のひともと草に出ている。百万塔は百家説林のように、各家の随筆を収録したもので文化三年に編粋され、ひともと草はそのうちの一篇であるが、糟丘亭は上条八太郎の筆名だと聞く。

酒の初まれるや、久方のあめつちにも、その名はいみじき物を、ことごとしくにくめり云ふもあれど、おのづから捨てがたき折ともよろづに興をそふるともをかしく、罪ゆるさるる物とも嬉しとも、いきいきしともいへり。この物つくれる事のひろこりゆけば、いづこにすめるも濁れるもあれど、過し慶長四年とや、伊丹なる鴻池の醸を下しそめけるより、この大江戸にわたれるは、こととところ異りて味も薫もになくにぞ、世にもて賞するある。その頃は馬にておくりたるを、いつよりか舟にてあまた積もてくだせる事にはなれる。その国にさへ一二樽残してもてかへり、富士見となん賞しけるとぞ（下略）。

蜀山人の就牘（しゅうとく）には、

当地は池田伊丹近くて、酒の性猛烈に候。乍去宿酔なし、地酒は調合ものにてあしく候。此間江戸より酒一樽船廻しにて富士を二度見候ゆへ二望嶽と名付置申候。本名は白雪と申候。至って和らかにて宜敷聯句馬生に対酌――などとある。これは昔、酒樽を灘から船で積み出し、遠州灘や相模灘で富士の姿をながめながら江戸へ着き、その積んで行った樽のうち二、三本をさらに灘へ積み返し、上方の酒仙たちの愛用に供したから、富士見酒と言ったものであろう。

柳多留四十二篇に、

男山舟で見逢のさくや姫

という川柳があるが、これは長唄の春昔由縁英（はるはむかしゆかりのはなぶさ）のうちの白酒売りの文句に『お腰の物は船宿の戸棚の内に霧酒、笹の一夜を呉竹の、くねには癖の男山』とある銘酒。この男山と富士の女神かぐや姫が舟で見逢いをする、としゃれて詠んだのかも知れない。

だが、いま東京では男山などという灘の酒は見当たらない。それは、とにかくとして長い船路を幾日かけて江戸へきて、さらに上方へ持ち返された酒であるから、充分に揉（も）みに揉まれ、酒の醇和されていたことだろう。そんなことを思いながら、手酌でちびりちびりやっていると、帆に風を孕（はら）んだ船が酒樽を積んで波の上を上って行くさまが、ひとりでに眼に浮かぶ。

濁酒と言えば、日本派の全盛であった頃、

新酒店財布鳴らして入りにけり

というような俳句があったと記憶しているが、このごろでは世の中があまり文化的になってしまって、この句の趣を味わえる風景に接しないのである。

このほど私は、故郷の上州の榛名山の麓の村へ行ったところ、私の子供のときの収穫時の風景とは、まるで変わっていた。石油発動機が庭の真ん中で凄い響きを立てて唸り、稲扱（いねこき）万牙も唐箕（とうみ）も摺臼（すりうす）も眼がまわるような早さで回転していた。

浅間山の方から吹いてくる霜月の寒い風が、庭のほこりを小さくつむじに巻いているなかに、祖母や母が手拭を姐さんかぶりにかぶって、稲を一振りずつ振りとっては、先祖伝来の稲扱万牙に打ちつ

けていた姿は、いまはもう遠い昔の思い出だ。

父や作番頭は唐箕や、摺臼に忙しい。そこへ祖父が、燗鍋に濁酒を入れてきて、

『みんな、こっちへきな。一杯やるべえよう』

と言って呼んでいた俤がなつかしい。土塀のそばに、枯れた桑の根っ子が燃えていた。私ら子供は、その火で唐芋の親を焼いて、ほかほかと皮を剥いて食べていた。

村の役場も、洋館建てになった。洋食屋ができて、トンカツを売っている。碓氷峠の方へ通う路は、このごろ県道になってバスが砂塵をあげて走っている。

石油発動機と、濁酒とはどうしても結びつけて考えられない。

『濁酒』と書いた紺色の旗が寒風に翻っている時の居酒屋が、店を閉じてからもう幾年になるだろう。

（一四・一二・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
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。

濁酒を恋う

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/