# このたび大阪

古川緑波

青空文庫

五月上旬から、六月へかけて、梅田コマスタジアムで「道修町」出演のため、大阪に滞在すること、約一ヶ月。

大阪での僕のたのしみの一つは、おどり（生海老）を食うことである。酔後、冷たいすしの舌ざわりは、何とも言えない、殊に、おどりは、快適で、明朝の快便をさえ思わせるものがある。だから、大阪へ行ったら、おどりを、と、たのしみにしているわけ。

東京では、すし屋へ行っても、おどりを食わせる店は少いし、あっても活きが悪くて、大阪の如く、尻ッ尾が、ピチッピチッと動いたりしない。動いても、スローモーションで、グニャッグニャッと動く。

ところが、大阪のすし屋は、何うも生海老が早く売切れる。われわれ、夜の仕事が終って行くと、もう売切れです、と断わられる。

その断わり方が妙に生意気にきこえる。「相済みませんねえ、今夜はあいにく売切れましたんで――」というような、愛想のいい言葉は殆んど使わずに、どの店でも、きっと、おどりが食いたきゃあ、もっと早く来りゃあいいんだ、今頃来やがって、何を言っているんだというような感じで、「おまへんわ」位のことを、アッサリ言う。

「じゃあ、何時頃来りゃあいいんだ？」

ときくと、七八時迄に来て呉れなきゃあ売切れちまうと言う。馬鹿野郎、俺たちの商売、七八時に、すし食いに来られるわけがねえじゃねえか！　と腹を立てる。

早く売切れるのが自慢のような口振りだ。然し、早く売切るってことは、仕込みがケチだってことを現わしているではないか、ちっとも自慢することはないんだ。

これは、ある一軒を指して言うんじゃない、戦後数カ年、僕は随分大阪のすし屋へ行っているが、何処へ行っても、この愛想なしと、売切れたのを自慢するような傾向がある。

東京のすし屋の、あの荒っぽい、無礼な言葉を、大阪流に翻訳したつもりでもあるまい。東京のすし屋ことばは、ちょいときくと、荒っぽくて、喧嘩を売られてるみたいだが、決して、威張り散らしているわけではない。近頃の東京には、場違いな奴もいて、時々無礼を極めるようなこともあるが、本来は、あの荒々しい言葉の中に、おあいそも、お世辞も含まっている筈なのである。東京ことばには、そういうニュアンスがあるのである。

無論、大阪弁にも、もっともっと含みがあるだろうが、此の場合は、大阪のすし屋諸君に、僕は苦言を呈したい。

売切れたということは、決して自慢にはならない。又、自慢したくても、折角、それを食いに来て呉れたお客に対しては、有りがたい、相済まん、ということを表現すべきである。

これは然し、すし屋に限らず、大阪の食いもの屋には、少しキザなのが多すぎはしないか。名人芸みたいな顔をする食物屋が随分あるような気がする。

何処そこの何という店へ案内したいが、そこのオヤジは変っていて、何人以上では困るとか、何人以下では断わるとか言い、又、時間も、何時でなくてはいかんとか言うので、と言われて、僕は言下に、「そんなうちは、こっちが、ごめんだ」と断った。そういう家に限って、高い金を取りゃあがるに定っている。

大阪の食通の諸君も、そんな家を、ノサバラせないように、監督して貰いたいものである。

さて、話は、すし屋へ戻る。

ＯＴＶの「二つの椅子」で、大久保恒次氏と対談した。その中で、右の、夜おそくなると、大阪では、おどりが食えないという不服を語った。

と、その翌日。

南のバアのママさんが、テレビできいたが、夜おそくても、例え十二時すぎでも、おどりでも何でも食える店へ案内しましょう、と誘って呉れた。

黒門というところだった。そこの屋台店みたいな、すし平という店で、なるほど、おどりがいくらでもあった。而も、握っても、まだ尻っ尾が、躍動している。酔後の舌に、冷たい生海老が快くて、十ばかり食った。

何故黒門というところだけに、おどりが夜おそくまであるのか、その点は、未だに判らない。

大阪滞在中の食日記、概略。

五月十二日　北新地豊八のすし。夜おそかりしため、おどり売切れ。専ら、あこう鯛を食う。十三日　北の菊屋で昼食。階下の腰掛。合鴨のロースが、うまし。海老のかき揚げは、梅月のシステムで、大きく軽し。赤だしを貰って飯。夜は、梅田の、すし屋ひょうたん。おそくまでおどりあり、こっちへ来て、はじめて、たんのうす。十七日　夜、宗右エ門町の西明陽軒へ。オヤジと久濶（きゅうかつ）。海老のニュウバーグ他何品か食う。久しぶりで、品のいい、少量の皿を幾つも食った。十八日　大好きな紅焼魚翅を食いたさに、ハネ後、神戸迄ノシて、Hへ行く。出来た魚翅を一目見て、がっかり。料理人が変ってしまった。もう全く食う気のしないものばかり。三年も行かないうちに、世も変る。十九日　南の野間の天ぷら。お上品で、軽くて、いくらでも食える。二十日　北の駅前、香穂のお狩場焼。蛤（はまぐり）や海老等の海産物と、牛肉豚肉鶏肉、ごっちゃまぜ。エプロンかけて、紙製の帽子までかぶせられたのは、どういうものであろうか。二十二日　宗右エ門町の六番館。鉄板焼の牛肉。肉がいいから、文句なし。野菜も、いろいろあってよし。これで、「うちでは、ポンズであがっていただきます」などと気取らなければ尚いい。そんなことを言われると、こっちは逆らって、「俺は食塩で食うよ」。二十一日　ハネ後、K氏邸へ招待され、集英楼の中華料理を御馳走になる。燕巣にはじまる此の一コース、頗るよかった。二十四日　酔後、南のすし屋小政へ。ここも、おどりは売切れで、つまらない。平目、穴子など食う。二十六日　昼食、船場の一平。おどりを主として、すし十何個。赤だしが出て、今更に、東京では見られない此の演出、大阪独特だな、と思う。然し、すしと赤だしとは、果

して、合うものだろうか。二十八日　夜食。宗右エ門町、菱富。久しぶりで、東京風うなぎ蒲焼で飯を食った。これは正に東京の味だった。色々出た中で、あこう鯛の蒸したのが実にうまく、あこうというものを、あらためて認識した。二十九日　北のミツヒサ、夜食。ビフテキよし、チキンよし。三十日　今宵、アチャコ、トニー谷と共に、再び北の菊屋で。話が面白くて、何を食ったか覚えなし。三十一日　一人、昼食に、アラスカへ。チーフ飯田君と何年ぶりか（戦争中に、色々援護して貰って以来だから、十何年だ）で逢う。トロリと舌をまどわすポタージュに、カフスレバアの煮込みの味、昼間から美味に酔う。六月二日　北ガスビル裏の、にしん料理小原女へ。戦争中、この家も、随分食わせて呉れた家で、もとは、小原女茶屋と言った。

「これ覚えてますか」と、主人が、もう古びた短冊をもって来た。そこには僕の、「にしん食いすぎてお腹(はら)めちゃや」と書いたのが、赤ッ茶けていた。

# 青空文庫情報

底本：「ロッパの悲食記」ちくま文庫、筑摩書房
1995（平成7）年8月24日第1刷発行
2007（平成19）年9月5日第3刷発行
※底本は、物を数える際や地名などに用いる「ケ」（区点番号5-86）を、大振りにつくっています。
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2011年12月1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。

# このたび大阪

古川緑波

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/