

「猿蓑」所収「はつしぐれの巻」の三四の句について

—その生活史的背景など—

野 地 潤 家

「猿蓑」(元祿四年刊)巻之五に収められた歌仙「はつしぐれの

巻」は、芭蕉・去来・凡兆・史邦の四吟から成り、その興行は元祿三年十月に京都で催されたものと推定される。

歌仙「はつしぐれの巻」は、発句「舊の羽も刷カイツクぬはつしぐれ」(去来)から、挙句「枇杷の古葉に木芽このめもえたつ」(史邦)に至る

まで、三十六句それぞれに力をこめた詠みぶりである。その素材面から注目すべきものが見られる。在来、芭蕉連句の解釈・鑑賞にあたっては、連句の性格から、主として前句・附句両句間の附合のことに焦点がかわされ、力点がおかれていた。連句の展開のすがたをとらえることからすれば、それは当然のことであるが、芭蕉の一座し、あるいは指導した連句作品には、その一句・一句に当時の庶民生活の把握のたしかさが見られる。蕉風連句の解釈・鑑賞には、その面を見おとすことはできないようにおもわれる。

ここでは、「はつしぐれの巻」の中から、三四の句を選び、その生活史的背景をおさえつつ、句の俳諧詩情に及ぶ試みを、一つのおぼえがきとして記しておきたい。

二

¹² 芙蓉のはなのほらはらとちる

¹³ 吸物は先出来まてされしすいせいんじ

¹⁴ 三里あまりの道かゝえける

これらのうち、「吸物は」の句については、たとえば、中村俊定氏が、

「はや手まわしよく結構な吸物も出来たことだの意。前句の蓮の咲く場を、寺院の庭園など見て客振舞を趣向し、客の挨拶のことばらしく仕立てたもの。水前寺は地名であるが、蓮花観賞の場におさわしく、またおのずから水前寺海苔などの淡泊清楚な味わいも連想され、夏の爽やかな気分が匂う。」(「芭蕉句集」、日本古典文学大系、昭和37年6月5日、岩波書店刊、三七五べ)

と、簡潔に述べられている。

—「吸物」といえば、獅子文六氏の作品には、つぎのように述べられた一節がある。

そのうちに、吸物が出た。鉢盛料理は、冷たいものばかりだが、

それが、唯一の例外だった。私は、頭ばかりカッと火照って、食慾どころではなかったが、吸物が出た途端に、勘左衛門氏が再び中央に進み出て、

「エー、どなたも、吸物が出ましたけん、アグラをお組みになって、お寛ろぎ下さい。」

と、論理不明なことを喋った。

後で聞いたことだが、これは、〃吸物の挨拶〃と云って、宴会に必須のものであり、以後は無礼講になる合図とのことであった。

それから、一座の空気が、乱れてきた。私（引用者注、犬丸）も手酌で、数盃を重ねた。（「てんやわんや」）

右に描かれているのは、鉢盛料理による宴席のことであって、そこから四国地方の西南部の食生活の一面がうかがわれる。そこでは〃吸物の挨拶〃が宴席において独特の役割をはたしている。

日本料理における「吸物」の位置づけについては、すでに、幸田露伴翁が、つぎのように述べている。

「吸物は今人羹汁の義としてのみ解すれど、三汁七菜若くは九菜の献立とすれば、最初の汁は味噌汁、次のは椀盛、これは魚鳥蔬菜を取交へて醤油仕立、最も豊美にし、扱最後に出し侷むるのが吸物にて、淡泊を旨とし、塩仕立、或は僅に醤油の影を見するほどにし、腥羶も用ゐることはあれど、重くるしからぬやうにして、酒をはずましむるを常式とすること、饌書の類を考へて知るべし。されば吸物出づれば酒はそれより一トしきりして終りとするが宜しき客振にて、こゝに挨拶ありて饌の主人振を賞し謝し、満足愉悦、飲を尽したることを叙ぶるなり。」（「露伴芭蕉七部集」昭和31年1月

30日、中央公論社刊、三四五べ）

ここで、露伴翁も述べているように、吸物の味は、九分まで塩によってなされ、残り一分の醤油は風味をつけるためとされている。吸物の味加減は至ってむずかしく、一流の料亭を預かる板前は、ただ吸物の味加減を見るだけで、あとはみなが働きやすいようににらみをきかしているだけともいわれている。吸物の味加減は、分量できめておいても、塩や醤油によって、ききのいいのとわるいのとがあるから、舌でおぼえるよりほかはない。醤油は煮すぎると風味が失せてしまうから、まず煮出汁が温まったら塩を入れ、煮立つ間際に醤油をおとし、味加減をしてすぐ火をとめ、お椀に盛ってすめるようにする。その際、椀種はもちろん別に下搾えて、先にお椀に盛りこんでおくようにするともいわれている。

また、吸物にかぎらず、塩を入れて調味する際には、二度に使うともいわれている。初めにすこし入れるのは、その材料の持味を生かすためであり、二度目のは味をととのえるためというのである。

材料といえば、林語堂が、「私の見るところでは、美味求真哲学は、結局次の三点に煮つまるのではなからうか。即ち新鮮さと、風味と、歯ざりである。世界第一流の名割烹師でも、料理すべき新鮮な材料がなければ、縮緬甘藍の料理一皿も造れないわけであつて、事実この道の名人は、割烹術の半分までは材料の仕入れにあるといつてゐる。」（「統生活の発見」、九四べ）と述べている。材料・風味・歯ざりは——林語堂は味覚の究極のものを、このようにとらえようとしている。前掲の句の「吸物」のばあいも、「水前寺海苔」を椀種としており、「吸物」の材料そのものが一句の素材としても新しきみを持つてゐることに気づく。

——「臨時客応接」（和田信定秘授、和田信篤・増田敬哉筆受、文政二年刊）によれば、その第五十四項に、

「客人酌酩が取り紛れ、吸物の出しを心付かず、主人も同様、お吸ひなされなど、挨拶延引せば、

給仕より主人へ向ひ、お吸物が出ましたと和かに云ふべし

主人より客人へお吸ひなされと挨拶に及ぶ。客人、吸物を吸ひ、椀を下へ置き掛くる頃、主人より酒を勧むる。」（同上書、四十一オ・ウ、表記、引用者により便宜改めた点がある。）

と述べられている。ここでは、主人の側からする客あしらいのことが主として説かれていて、吸物を賞味した客が、どうあいさつすべきかについては、言及されていない。しかし、ふつうには、あるじから吸物の挨拶があれば、それを受けて、客としての賞揚のあいさつをかえさなくてはならない。「まづでかされし水前寺」は、「吸物」を賞味した者（客）のあいさつであった。しかもそれは、中七「まづでかされし」に中心がおかれている。ここには生活語としての実感もこもっている。

——「吸物」といえば、谷崎潤一郎氏の「陰翳礼讃」にある、つぎの一節は、つとに聞こえてくる。

「私は、吸ひ物椀を前にして、椀が微かに耳の奥へ沁むやうにジイと鳴ってる、あの遠い虫の音のやうなおとを聴きつゝ、此れから食べる物の味はひに思ひをひそめる時、いつも自分が三昧境に落し入れられるのを覚える。茶人が湯のたぎるおとに尾上の松風を連想しながら無我の境に入ると云ふのも、恐らくそれに似た心持ちなのであらう。日本の料理は食ふものでなくて見るものだと云はれるが、かう云ふ場合、私は見るものである以上に瞑想するものである

と云はう。さうしてそれは、闇にまたたく蠟燭の灯と漆の器とが合奏する無言の作用なのである。」（「陰翳礼讃」、昭和14年6月3日、創元社刊、八〇べ）

谷崎潤一郎氏は、主として、「われ」の料理が常に陰翳を基調とし、闇と云ふものと切っても切れない関係にあることを」（同上書、八二べ）強調しようとしているわけで、「吸物」の賞味ぶりにしても、一般的でありつつこまかく鋭くかつ洗練されたものになっている。「まづでかされし」のほうは、「吸物」そのもの（材料を含む。）の賞味に関心がはらわれている。

さて、「吸物」のことから、やや離れていくが、木村素衛博士は、その随想「忠言を食べた話」の中で、つぎのように述べている。

「老酒の乾杯を重ねながら御馳走をいただいてゐるうちに、ふと何気なくこれはなんですかと聞いて見たものがあつた。魚の顎ですよといふ答へであつた。舌ざはりも歯ざはりもいいものだつた。顎の骨がこんなに軟くなるのですかと聞いて見た。卅時間煮てありますからといふ答へであつた。私は渺からず驚いた。顎の骨でも卅時間煮てゐればとけて来るものか。

いづれにしても支那料理はうまい。世界で一等うまいかも知れない。そんなことを思ひながら、そしてまた日本人がさつとゆがいた菜つ葉を花鰹と醤油で食ふことや魚肉をさつと切つて刺身と称して舌鼓打つことや、生卵をこつんとたたきつけて茶碗に落して一息に呑み下すことなど思つてゐた。と、ぐきりと来たものがある。その日本人と、顎を卅時間煮て食ふ中国人と。——なるほど日本人は短気である。」（「雪解」、一五九べ）

そのことをどう評価するかは別として、淡泊なものを好み賞する

傾向は、日本人のばあい、かなりつよいであらう。いま試みに目に触れえたまをとりあげてみると、

○秋の食物で、松茸の出る時が一番秋らしい感じがする。お天気
のよい時に、松茸の料理などは、何となくうれいしいものであ
る。春の筍、初夏の鱧といふやうに、我々は実際に食物によつ
て、時候を思ひ出す。そして過ぎ去つたことをそれに關聯して
思ひ出すものである。(宮城道雄、「軒の雨」、三〇〇)

○私は蟹が好きなのである。どうしてだか好きなのである。蟹、
蝦、しやて、何の養分にもならないやうな食べものばかり好き
なのである。それから好むものは、酒である。(太宰治、「津
軽」、昭和22年4月10日、前田出版社刊、四六)

○七月三日(明治三十六年)(前略)之より先き睡中、宮沢村田
村氏来訪。一番列車にて来れりとして玉川鮎二監おくらる。大な
るは五寸に餘れり。好味可喜。予が病中未だかつてかくの如き
物を口に入れしを覚えず。(尾崎紅葉「病中日記」)

○幼少時代から魚類で育つて来た漁村生れの私は、魚を欠いだ精
進料理のやうな食事の連続では、味覚の死滅が感ぜられるので
あった。「白い御飯にとくを添へてたべる」といふのが、私な
ど嬰兒の折には贅沢の極致としてゐたのだ。塩釜で焼く鯛の浜
焼を美食の頂上としてゐたのだ。(正宗白鳥「人間嫌ひ」)

以上のようにある。四氏それぞれに、好みの典型のやうなもの
述べられており、そこにある共通のものを見つけることができる。

——「吸物は先出来されしすいせんじ」、くさぐさの食生活の中
で、「吸物」が芭蕉によつて的確にとらえられている。多角的な日
本人の食生活の中から、選びとらわれているものは、決して鈍くな

い。むしろ、鋭く選ばれているといつてよい。「吸物」を軽く扱っ
ているごとくであつて、決して軽い扱いにおわつていない。食生活
の一角としての「吸物」からは、さらに生活としての底の深さがう
かがわれるのである。

三

つぎに、

14 三里あまりの道かゝえける

来

という句については、たとえば、中村俊定氏は、「まだ三里あまり
の道程を行かなければならないの意。前句の、『先出来されし』の
語を人の出立の際と見た付。主のもてなしに、三里余の道をひかえ
ながら出発しかねているさま。」(同上「芭蕉句集」、三七六)と
説いている。去來の句として、むしろ平明であり、語句の面でも
難解なふしを持つてゐるわけではない。

——「三里あまり」の「道」といへば、たとえば、丹羽文雄氏の
作品「愛慾」に、つぎのように述べられてゐるのをおもいだす。

「炭に限らず、配給となると虫賀村の人々は二里の村役場に出向
き、米の配給所はまだそこから半里も遠くに歩かねばならなかつ
た。豆腐屋に二里、酒屋に三里は昔のこと、川一つ越せば米屋も酒
屋も豆腐屋もあつたが、配給制度になつてからは昔に逆戻りした。

ところで村の人々には、歩くことは何とも思つてゐなかつた。月の
よい晩、三里向かふの村から世間話にあそびに来て、またその晩の
内に帰つていく。これが六十を越えたおばあさんであつた。峯さん
のところは隠居と本宅が僅か十米ぐらゐしか離れてゐなかつたが、
酒の配給があると、親子別々に二里半の配給所に向いた。虫賀村

の配給を誰かが一括して貰つて来たならば都合がよいと思はれたが、互に誘ひ合つて味噌の配給を取りにいつた。互の便利をはかるといふより、人々は歩くことを愉しんでゐる風であつた。少くとも苦にしてゐない点は、愉しみの分にはいつてゐるのだらう。」

（「愛慾」、昭和22年5月12日、朝明書院刊、三―四ペ、傍線は引用者。）

この作品は、太平洋戦争下、東京から北関東のある村に疎開をして、農村の生活を「第三者の目として」（丹羽氏自身のことは）とらえようとしたものである。「第三者の目」とはいえ、村の人たちの「歩くこと」を、都会人の目で見てゐることは否めない。それだけ、村の人たちの脚力を、多少誇張してとらえてゐる面もなくはない。それにしても、村人の健脚のさまが、おどろきの目で見られてゐるのはたしかである。

丹羽文雄氏はまた、その作品「簞笥」において、「彼（引用者注、主人公末吉^{キキ}さん）がこの村に来るまでには、すでに山道を一里歩いて来てゐるのであり、これからまた一里歩いて町に出ていくのである。この村の人は二三里を歩くことは、都会人が二タ停留所を歩くのと同じであるが、彼はもつと健脚で、五六里歩くことは何でもなかつた。」（「簞笥」、「女の侮蔑」所収、昭和22年1月1日、三味書林刊、九五―九六ペ）とも述べてゐる。

さて、さらに二三の例を引くと、つぎのようである。

○捕まつてゐたのは比嘉物平君（引用者注、アルゼンチンがえり）であつた。全く馬鹿な眼にあつたのである。船を降りてから市街地（ヒュウストン）を目あてにして歩いてゐるうちに、道を迷つてゐた。英語がまるきりわからない彼はタキシを拾

ふことも知らずに、ただおとなしく真すぐに歩いて行つた。
歩くことなら三里や五里は汗もかかない男である。（石川達

三、「テキサスの一夜」、「若き日の倫理」所収、昭和14年12月10日、実業之日本社刊、二四二―二四三ペ、傍線は引用者）

○私も段々吉積さん（引用者注、六〇才の老博士、東京から疎開。）の気持に感染したのか爽やかな気持になつて、そのとき傍の戸棚からウキスキーの轆を取つて、「どうです、一杯」とすゝめてみた。すると吉積さんは尻込みして、大げさに頭を振り、急に帰ると云ひ出して縁側に出て行つた。

「駄目ですなあ」と苦笑すると、
「いや、そんなものを頂くと、あとの二十町が歩けなくなつてしまふ」

そんなことを云ひながら吉積さんは帰つてしまつた。（井上友一郎「睡蓮」）

○出の用意とは、出る前に何をし、何を考へてゐたか、車に乗つてきたか歩いてきたか、アスファルトの道か田舎道か、どういふ用件、どういふ心もちでその場へ出てきたか……といふやうな用意のことです。

かりに田舎道を三里も歩いてきたとすれば靴は鹽でよこれてゐるだらうし、歩きつけない人、心臓の弱い人、その年輩によつて相当疲れてゐるだらうし、その反対のことも考へられま

す。（「金子洋文脚本集」、昭和22年11月25日、富国出版社刊、一四四ペ）

これらはいずれも（とくにおしまいの）特殊な事例といえるが、前者にはどちらかといえば健脚への修辭的誇張がみられ、つぎ

のには辞去の場面がよく写されている。

田舎の人は、親戚・知人のうちへ出かけても、よほどのことがないかぎり、夜道になつても、わが家へ帰ろうとする。日が暮れると、道は急に遠くなつたような感じになる。田舎の人は、距離に關して、たとえば、道のりをたずねられ、「遠い一里半に、近い二里ですなあ。」というこたえかたをしたりする。

——「三里あまりの道かゝえける」という去來の句には、日本人の田舎のくらしのなかの歩く、といういとなみの断面がよくとらえられている。それは、單なるそぞろ歩きではない、くらしの中で歩かざるをえない歩きである。「三里あまり」の「道」は、日常の歩行距離であるばあいもあり、やや改まった歩行距離であるばあいもある。田舎であっても、徒歩によるこうした動きかたは、もうしだいに少なくなつていくのではないか。交通機關の普及は、こうした徒歩による生活感覚と生活感情とを、ちがつたものにしてしまふであらう。

去來のこの句、「三里あまりの道かゝえける」が、月並に墮するかもしれない危さを持ちつつ、月並の平淺さに陥っていないのは、辞去の挨拶としてのこの句に、生活の断面が的確に表わされていることによるであらう。

四

18 ひとり直し今朝の腹^{なはり}だち 来

19 いちどきに二日の物も喰^く置^{おき} 兆

20 雪けにさむき嶋の北風 邦

これらのうち、「¹⁹いちどきに二日の物も喰て置」については、

中村俊定氏が、「二日分の食料を一度に食べておく、所謂食いだめである。前句を気まぐれ者、わがままな^{ひんちんもの}独身者と見かえて、その風変りな習性を句作したのである。」(同上「芭蕉句集」三七七べ)とされている。むろん、「所謂食ひだめ」と「その風変りな習慣」とは、そのまま重なつてしまふのではない。

——「^{ためじき}溜食」について、柳田国男氏は、「以前は一度にうんと物を食つて置いて、其あと一日も二日も食はずには居られる人、又は長い間飲まず食はずに、平気で居られる人が随分と多かつたのである。近世になつてからでも、血氣盛んな壮年の中には、稀々にさういふ男があつて、^{たれじき}溜食と称して是も武勇の一つのやうに、評判にもすれば自慢にもして居た。實際又戦國の時代には、急な使に遠くへ遣られるとか、もしくは敵の中に潜み匿れて居るとか、この特技の必要な場合が毎度あつた。」(「村と学童」、昭和20年9月30日、朝日新聞社刊、一〇四—一〇五べ)と述べている。

さらに、農家の大食のことについては、農民作家の和田伝氏が、つぎのように記している。

○重労働は必須に大食となつて現れる。昔から一升飯を食ふと言ひ、一升ぶちのウドンを食ふと言はれて、百姓の大食ひは通り相場となつて来た。確に、重労働をする農繁期ともなれば、平生のやうに麦とその他の雑穀を混へない生一本の米の飯を昔は言葉通り一升も食つたであらう。今日はさういふこともゆるされないが、それでも、雑穀や芋を入れての一日量と言へば大麥なものになると思はれる。米ばかりにしても五合や六合はなければならぬ。炭焼などは、今日もその重労働のゆゑに、日に六回、一升の飯は食はないと持たぬと告白してゐる。

○部落の水車場まで粉挽に、天秤棒で一俵の小麦を昔の人は平氣で持つて行つたものであつた。さういふ芸当は今の人にはできない。さういふ百姓たちが集まつての娯楽に、「食ひツくらべ」などといふことをやり、やれ一升飯をべろりと平らげたの、一升のウドンを平らげてなほその上に何杯平らげたのと蠶勇を競つたのであつた。

○農家での大食ひは、またつ別のかたちでも行はれてゐる。これは、重労働といふよりも、生活があまりにゆとりがなく、他に慰安や娯楽を求める途がないところから来る口の慰安、口の娯楽といふあらはれである。

食ひ正月といふ言葉もあつて、農家での慰安は食ふことで行はれる。暗いから暗いまでの働きでは、他に慰安も求め難く、食ふといふ最も直接的な方法でしかこれをとる途がないのであつた。言葉通り、食ふのがたのしみなのであつた。食ふといふことを、栄養といふことからでなく、たのしみとして行ふ形ではられる大食ひ、消費の無駄は、見積れば莫大なものになるにちがいない。これが今日もやはり行はれてゐるのである。「草茅記」、昭和21年6月5日、生活社刊、二九一三一頁)

農家における大食には、いわゆる溜食のほか、重労働からくるもの、娯楽・競争として行なわれるもの、慰安そのものとしてなされるものなど、種々あることに気づかされる。

大食のうち、「一升飯」といえば、つぎのような例も見られる。

○あの爺は駁掛の藤次兵衛。八十八で一升の飯残さぬ。今年はやうど九十五。「近松淨瑠璃集」、^{つるかけ}「冥途の飛脚」、岩波古典文学大系、一八三頁)

○唧筒押しは、浅い底の土木工事などでは、女人夫三人ぐらゐで行はれるが、十尋二十尋ではもう女の力に余つて、六人から八人もの男の力を借らねばならない俗に「唧筒押し一升飯」といはれるほどの労働なのだ。(織田作之助「わが町」、昭和18年4月20日、錦城出版社刊、九四頁)

— 広島県下、ある地方では、「仕事幽霊めし弁慶」と言われる。こころは、〃百姓好きの仕事きらい〃にいくらか似ているが、幽霊と弁慶との対比には、おのずと大食漢のすがたもうかがわれる。

さて、話は飛躍していくが、

○「サンチョー(パンザ)、お前に知つて置いて貰ひたいが、一月の間も食事をせずにあるのが武者修行者の替なのぢや。また食事をするにしても、手に入り次第の物ですべきものぢや。」(ドン・キホーテ)サンチョウ、「ドン・キホーテ」、昭和2年5月15日、新潮社刊、六七頁)

○「私は自分の杓くを引いて行く」とサンチョーは言つた、「そしてこの饅頭を持つてあそこの小川へ行つて、三分分食ひ溜めしてきましょう。」(同上「ドン・キホーテ」、四八八頁)

○マドモアゼル・フランチェスカは、底知れぬ淵のやうによく食つた。(モオパッサン「ロンドの姉妹」)

○彼はお茶をいくらでも飲む。まるで、貯水タンクのようなだ。

(映画「シベリヤ物語」)

と、見てくると、洋の東西をとわず、溜食・大食のことについては、かような面が認められる。その修辭表現にもそれぞれ独特のものが見られる。

さて、大食非満腹における飽和の問題については、心理学者の望月衛氏が、つぎのように説いている。

「飢餓を完全にみたと飽和の状態になる。或る食物の主観的な飽和値はその熱量とか、或ひはその蛋白質の含有量とかによつて決定されてしまふものではない。その食品によつてつくり出される胃液の量はその食品の胃内の滞留を決定し、同時に胃内の溶解の軽重を決定する。(ケストネル)飽和値の高いのは、たとへば焼いたり焙つたりした肉、脂肪などであり、またココア、コーヒーも飽和値が高い。しかしこの飽和値と主観的な飽和性とを混同してはならない。後者は或る食物に十分飽きるまでにどのくらい食べられるか、食べる気分をもつかといふことである。飢餓の程度が同じであつても、いつも同じ飽和の状態或ひは同じ程度に胃の充滿するまで食べられるときまつてゐるものでもなく、また食べようと感ずるわけでもない。われわれは魚の料理を十分食べたあとでも、更に相当の分量の肉を摂ることが出来る。そして肉がもう食べられなくなつたといふほどになつても、なほデザートをチーズと一緒に摂ることが出来る。しかしどんなに天才的に上手な献立を作つたにしても、もうこれ以上は食べられないといふ状態には達することが出来る。その状態を完全飽和になつたといふ。この完全飽和にいたるまでのひとつひとつの飽和の状態を部分飽和といふことにしよう。部分飽和はつまり或る一種の食品に対して生じるものであつて、したがつて相対的の性質を有つてゐる。」(「食慾の心理学」、昭和21年4月15日、太虚堂書房刊、二八―二九頁)

——溜食・大食にかぎらず、われわれの食生活における、完全飽和・部分飽和については、思いあたるものが少なくない。

さて、すでに見てきた、

13 吸物は先出来されしすいぜんじ 蕉

19 いちどきに二日の物も喰て置 兆

の両句を見比べつ、同じく「猿蓑」所収歌仙に出てくる、

8 露の芽とりに行燈ゆりけす 蕉

11 魚の骨しはぶる迄の老を見て //

1 梅若菜まりこの宿のとろ、汁 //

4 灰うちたゝくうるめ一枚 兆

9 ゆふめしにかますご喰へば風蕪 //

10 木曾の酢茎に春もくれつ、 //

これら芭蕉・凡兆両者の食生活にかかわる句を比べれば、共に鋭い季節感を有しており、そのとりあげかたも鋭角的であるのに気づく。こうした句作の根底にあるのは、庶民の食生活を、風流・風雅の視点からとらえようとしている俳諧者の態度である。

芭蕉の「吸物は」の句も、凡兆の「いちどきに」の句も、それぞれにその句だけの単発的製作ではなく、俳諧者としての芭蕉・凡兆の庶民生活への観入からひきだされ、造型されたものと認められる。

五

つぎに、

20 雪けにさむき嶋の北風

邦

の史邦の句については、幸田露伴翁が、「一句の仕立柄おもしろし。島の一字に力有りて、」(「露伴芭蕉七部集」三四七頁)と述

べている。眼力の不足は、「島の一字に力有りて」というようにはなかなか見抜けない。

わたくしのばあい、それよりもむしろ、辻村太郎氏の「島の地理物語」を読んでいて、「風力の烈しいのは島の自然的環境の特質の一つである。」とあるのに出あい、改めて感じ入ったことがある。

辻村太郎氏は、島について、つぎのように説く。

「障害物に乏しい島嶼は一般に風の強い所である。島に近い性質をもつた半島の尖端部が已にさうである。砂丘が多い御前崎では数年前に、思ひがけず沙浜の特産として知られてゐる、立派な風蝕三稜石が発見されたが、それはスプルバルドの島にもあるし、地中海の火山島ウルカノからも報告されてゐる。我が国では硫黄島が長らく唯一の産地として知られてゐたが、私は大島の三原山と三宅島の火口でもその実例を見つけた。

風力の烈しさを示す現象の一つは、風あたりが強い礫に臨む急斜面に生える灌木林の特有な形である。気流の行くへを指ししめしめて、樹冠が櫛けつたやうな形に靡き、溝彫の形状になつた所もある。それは冬の北西風が吹きさすむ酒田附近の海岸に、夏の季節風が猛烈なスマトラ東北端の印度洋岸に見られる。新島あたりでは畑のふちに並ぶ椿の木が、西風に吹き撻められて片枝となり、旗のやうな形の奇妙な樹容を見せてゐる。種子ヶ島の海岸では砂丘の砂が高い所まで這ひあがつて居るし、喜界島では有孔虫の殻をまじへた珊瑚砂が海岸から遠い所まで吹き飛ばされ、五十米の高さに達する水天宮の砂山を造つてゐるのである。」（「島の地理物語」、昭和21年7月10日、生活社刊、二七—二八頁）

——「島の北風」というとき、作者史邦の形象は、どこから生ま

れたものであろうか。「雪げに寒き」島の生活がふまえられてのことにちがいない。「北風」としかいいようがないが、そこには風力のはげしさをこめてゐる。短句ながら、日本列島の自然の典型としての島がおさえられている。

六

さて、この歌仙の挙句は、

枇杷の古葉に木芽もえたつ
である。

邦

この句について、中村俊定氏は、「枇杷の暗緑色のひろ葉に、樹々のみどりが映える光景。濃淡の対照の美しさである。」（「同上」「芭蕉句集」、三八二頁）としている。そうであらうか。

岡本かの子氏は、枇杷の若芽について、「枇杷の葉のくろくろくとした塊に、黄蠟燭が二三本、つつ揃へてさゝれてゐる。それは枇杷の若芽の東である。やがてほぐれて、その間よりあたたかき黄色のつぶらな実が、必ず生れて来るのである。必ず生れて来るその確さ。わたくしは誰にも約束して宜い。」（「散華抄」、昭和24年10月25日、大東出版社刊、一七二頁）と述べている。

広島市内でも、四月二〇日ころになれば、枇杷の新芽がしんしんと古葉に対して直立するようにもえたとてさわやかである。枇杷の古葉に対して、枇杷の新芽のもえたつてくる発見がこの句にはこめられている。観念的対比ではないような気がする。おもうに、史邦の着実な写生がもとなつていたのであるまいか。（昭和21年10月、一部初稿、昭和45年4月4日成稿）

——広島大学教育学部教授——