

生文研メール

17号

平成25年7月5日

Ver. 1.2.3

生活文化研究所

〒700-8516

岡山市北区伊福町

2-16-9

〒700-8516 清心女子大学

e-mail

ricch@post.ndsu.ac.jp

目次

日本料理の発達と変容 (2)

— 鱸の多様化と分化 —

体験的生活文化史 昭和編 その十七

東の亡霊 西のゴースト

西鶴研究こぼれ話17

不思議な出会い その十七

富山良子 岡山県津山市

お知らせ

今田節子

1

新田義之

3

広嶋進

6

横山学

7

日本料理の発達と変容 (2)

— 鱸の多様化と分化 —

今田節子

我が国最古の調理法は「膾(なます)・鱸(なます)」といわれ、「日本書紀」(720年)には「白膾(うむぎ)の膾(なます)」の記載が見られ、また、

「割鮮」と書いて「ナマスツクル」読ませ、新鮮な肉を切り裂くの意があったといわれている。

『万葉集』(奈良時代)にも「吾(鹿)が肉は御膾料、吾が肝も御膾料」とあり、当時は魚介類だけでなく、獣肉を細かく切ったものも膾となったことが窺える。その後、平安時代から鎌倉時代にかけての食饌に関する旧儀故実を伝えた『厨事類記』の承暦四年(1080)の記事に「生物鱸鯉鯛鮭鱒鱸雉」とあり、前報で紹介した『類聚雑要抄』の永久四年(1155)の内大臣藤原忠通の任大臣大饗献立のなかにも鯉鱸鱒立盛鯛立盛雉立盛の鱸四種が使われており、両者共に細く切った魚介類等を盛った皿と酢・酒・塩・醬などの調味料が入った四種器が供されている。古代・中世初期には細く切り裂いた魚介類を調味料につけて食べるものを膾と呼んでいた可能性が強い。

多種類の鱸が登場し、魚介類を酢で和えた鱸が主体となるのは室町時代以降のことである。各料理流派の秘伝抄である『四條流庖丁書』(1489年)や『大草殿より相傳之聞書』(1535~1573)、室町期の料理関係の故実作法を記した『包丁聞

書』(1540~1610)には、鮒を細く作った「糸鱸」、カレイの卵を炒って和えた「山吹鱸」や「鯛鱸」、葉からしを用いた「ぬた」で、酢で白めた魚を和えた「青鱸」、おろし生姜をかけた「生姜鱸」、皮を引いてふくさ盛りにし蓼酢をかけた「鮎の皮引鱸」など季節や色、香りを工夫したさまざまな鱸が工夫されている。江戸時代にはいるとますます鱸の種類は多様化していき、江戸時代初期の『古今料理集』七巻鱸の部には、鱸二十九種類が紹介されており、料理鱸、青酢鱸、沖鱸、鯉火焼鱸、おろし鱸、貝鱸、煎り鯉鱸、鮒子付鱸、雉子鱸など調味酢で和える鱸十六種類、青ぬた鱸、まめのこ鱸、からしぬた、粕ぬた等、和え衣で和えるぬた鱸五種類、そして、かきあえ、水あえ、生盛など干物や塩物の魚介類を用いて酢を溜める鱸六種類が紹介されている。

内容の詳しい『古今料理集』から二、三の例を紹介してみよう。「青酢鱸」は鯛、きす、さより、赤貝、たいらきなどの主材料と、枝豆、栗、うど、せり、防風などの副材料を、搗り潰したからしの葉で色付けした酢で和えたもので、初春は薄い緑色に、春の中頃には濃く、春の終わり頃にはさらに濃くするのがよいとされ、副材料には青いものを使わぬように細心の注意が払われている。青酢鱸は春の料理であるが、このように青酢の色を微妙に変えることによって、季節や自然の移り変わりを、緑の萌え立つ様子を表現しようとしたこと

ろに青酢鱸の特徴がある。また、「沖鱸」は「舟ゆさんなどの時沖にて小さきさかなを取打よりてめった作りにしてとりあへずあへて味あふるていをここに求めて沖なますという也」とあるように、捕りたての生きのよい小魚を舟上で料理して味わう野性味あふれた鱸である。主材料としては小あじ、小石かれい、きす、さより、小鯛などが使われ、いずれも骨ごと薄い脊越し切りや三枚におろしてなげ作りにされている。作り方には二つの方法があり、一つは作りたての魚を塩と酢で和え酒を加えるもの、他方は作り身を酒浸てしておき、使う時に塩と酢で和えるものである。米のみで醸造されたアルコール濃度の高い酒、すなわち諸白に浸しておくことで鮮度の低下を抑える工夫が見受けられ、当時としては難しい鮮度の高い魚が主材料となっているところに沖鱸の特徴がある。

鱸の一種として紹介されている「ぬた鱸」は塩酢、煎り酒を主体とする調味酢で和える鱸に対して、濃度の濃いベタベタした和え衣で和える形態である。和え衣のぬたは、茹でた枝豆を搗り潰して酒粕を混ぜ酢でのばしたもの、青ぬたはからしの葉を搗り潰して混ぜたもの、豆の粉ぬたはきな粉を少量の酢でのばしたもの、からしぬたは搗り潰した芥子の実と酒粕・味噌を混ぜて酢でのばしたもの、粕ぬたは酒粕を酢でのばしたもので、酢締めにした鯛やさわら、鯉、ひしこ、鮭、鱒、鯉、鮒などを和えたものである。

鱸の多様化のなかにあつて、鱸から分化していくものも現れてきた。刺身とぬたである。刺身という料理名は『中原康富記』(1448)が初見といわれ、酒の肴として鯛の刺身が記載されている。室町時代後期になると、刺身は料理名として数々の料理書に登場し、『山内料理書』(1497)、『包丁聞書』(1597)、『大草家料理書』(1549～1610)などに刺身の名がみられ、魚の作り身を煎り酒や香り酢などの調味料につけて食べる形態である。江戸時代初期になると『料理物語』(1663)、『古今料理集』(江戸初期)、『料理献立集』(1686)などに刺身の材料が各種あげられ、刺身は完全に鱸から独立した料理となっている。明治時代以降、醤油の普及により煎り酒や香り酢は溜まり醤油に変化していくが、作り身の基本は室町時代から今まで大きく変容することなく伝承されている。

調味酢の一種として「ぬた」を使用した「〇〇ぬた鱸」という料理名は江戸時代中期頃までみられたが、江戸時代後期になると『素人庖丁』(1803)や『精進料理献立集』(1818)にみられるように、「ぬた和え」「ぬたもの」が一般的な名称になっている。すなわち、室町時代後期に登場したぬた鱸の名称は江戸時代中期末頃で消え、江戸時代後期になるとぬたはぬた鱸から分離し、現在のぬた和え物の性格を持っていたといえよう。しかし、今日のねぎと酢味噌を組み合わせた酢味噌和えが一般的になったのは明治時代になってからのことである。

このように多様化・分化してきた鱸やぬたも現在では大根鱸やねぎの酢味噌和えなど精進ものが一般的であり、魚介類を主材料とする本来の鱸やぬたは、刺身に取って代わられた感が強い。活魚や鮮度の高い魚介類の輸送を可能にした冷凍保存技術や交通網の発達の結果といえよう。そして、刺身は日本人がもつ魚介類の旨味に対する鋭い味覚を満足させることができる最適な料理法であったとも云えるのである。

以上のような鱸の変容過程のなかに、室町時代から江戸時代初期にかけて様々な料理法が試みられ、その後再び材料に最適な料理法に集約され、日本料理が完成していく過程を垣間見ることができたように思われる。

【参考文献】(1) 石川寛子・市毛弘子・江原純子『食生活と文化』、弘学出版、一九八八年。(2) 本山荻舟『飲食辞典』、平凡社、一九八四年。(3) 『新校群書類従』第一五巻、内外書籍一九二九年。(4) 『新校群書類従』第二〇巻、内外書籍、一九二九年。(5) 吉井始子監『江戸時代料理本集成』資料編、臨川書店、一九七八年。(6) 川上行蔵編『湯吹きと風呂吹き』、柴田書店、一九八九年。(7) 今田節子「料理書からみた日本料理の変容」(8) 『古今料理集』にみる魚料理(なますについて)、ノートルダム清心女子大学紀要生活経営学児童学・食品・栄養学編・

【鱈・刺身・めたの変容過程】

	古代	中世	近世	近代・現代	
なます	豚肉を切り裂くの意 『日本書紀』(720) 「鱈」の文字	魚介類の使用、「鱈」の文字 『厨事類記』の鯛鱈(1295年頃) 『類聚雑要抄』の鱈鱈(室町期)	多種類の鱈の登場 魚介類中心の酢で和えた鱈が一般的 『四條流庖丁書』(1489) 『庖丁問書』(1540~1610) 『大草家料理書』(1573~1643)	鱈の多様化 乾燥物、塩蔵物の使用 調味酢をためる形態の鱈登場 『料理物語』(1643) 『合類日用料理指南抄』(1689)	緒鱈が中心
				鱈からめたの分化	
めた		鱈の一種として登場 『四條流庖丁書』(1489) 和え衣に酒粕使用 『大草殿より相伝之問書』(1535~73) 『りうりの書』(1573)		「めた」の名称変化 「めたあえ」 「めた物」	酢味噌の和え衣 ねぎ、わけぎが主材料
		鱈から刺身の分化			
刺身	打身(刺身の前身) 『世俗立要抄』(1220年頃)	刺身の初見 『中原康富記』の鯛刺身(1448) 調味酢をつけて食べる形態(煎酒・番り酢) 『山内料理』(1497) 『庖丁問書』(1540~1610) 『大草家料理書』(1573~1643)	主材料の多様化 調味酢の多様化(煎酒・番り酢) 『料理物語』(1643) 『料理献立集』(1686) 『料理綱目調味抄』(1730) 『料理秘伝記』(1780)		たまりで食べるのが一般的

第十七巻 第一号(通巻三八号)、六一〜七二頁、一九九三年。

体験的生活文化史 昭和編 その十七

新田義之

ドイツの大学は十月から三月までの冬学期と四月から九月までの夏学期の二学期制をとっており、学期と学期との間に比較的長い休暇がある。一九五九年冬学期に入学した私たちは従って翌六〇年三月に、留学して初めてのゆっくりした休暇に入った。

学生自治会はこの時期を利用して、バスを使って二週間ばかりイタリアを経めぐる団体旅行を計画し、参加者を募っていたので、私たちは声楽家の南保キヨ子さんを誘ってこのツアーに参加した。そして三月二十四日の夕食後に、所定の場所に待機していた貸切バスに乗り込んだ。この旅行はベルリン自由大学とハンブルク大学の学生自治会が共同主催したものだったので、バスにはすでにベルリンから乗り込んだ旅行仲間がいて、私たちハンブルク組と合わせた総人数は二十人ばかりだったと記憶する。ハンブルクを出発したバスはそのまま高速自動車道路(アウトバーン)に乗り、幾つかの大きな町で休憩をとりながら、ミュンヘンを経由してオーストリアに入ってインスブルックに着いたが、ここまでのことはドイツ語圏であり、ここでは省略する。

かつて木下杢太郎がまだ学生の頃、観潮楼歌会で

十月は干草の香を嗅ぎつつも

チロルを越えてイタリアに入る

と詠んで森岡外から褒められたのは、周知のようにドイツの詩人ゲーテがチロルを経て一七八六年九月上旬にイタリアに入った事実を踏まえて作ったフィクションであったが、私たちがゲーテと同じ道をたどってブレンナー峠を越えたのは三月末で、ドイツではまだあちこちに雪が解け残っていた。したがってゲーテが、暗い北方の国ドイツから突然明るい陽光に満たされたイタリアに入って感激したよりも、更に強い衝撃を受けたのは当然だったと言えよう。その頃の私はゲーテ研究を志しており、この旅行にも「イタリア紀行」の日本語訳(岩波文庫版)を携えてゆき、自分の見聞をこの本と照らし合わせながら確認していたが、実際晴れてはいてもどんよりと淀んだ感じの暗い色だった空が、ブレンナー峠を越えたとたんに目映いほど明るくなり、真つ青に澄み渡ったのに驚いた。しばらく先に進んでガルダ湖畔につき、ゲーテが中世の城の小さな塔をスケッチして村人たちから皇帝派のスパイと疑われたことで有名なマルチエージネという小村を通り過ぎたのは感激であった。この辺りはすでにヴェネチア文化圏で、バスは次にまずヴェローナに寄ったので、私たちは世に知られた円形劇場を見ようとして近くまで行

ったが、残念ながら大がかりな修理をしており、入ることが出来なかった。ヴェローナからまっすぐ東に進むと間もなくアドリア海にて、ヴェネツィアに着く。ここでゆつくり宿泊して観光を楽しむことになり、迷路のような道を散歩したり、ゴンドラに乗ったり美術館に行ったりしたが、当時はまだ観光客が極めて少なく、ヨーロッパ人以外にたまに東洋人と出会うことはあっても、中国人が韓国人などで、日本人と出会うことは殆んどなかった。

旅行はさらにボローニャからフィレンツェに至り、フィレンツェには三日ほど滞在したように記憶する。滞在中の行動は自由で、私たちも観光案内書を頼りに見学したが、見るべきものが多すぎて、また今度来る時に詳しく訪れ直そうと思いつめた所も少なくない。この思いはローマやナポリ、および帰途に立ち寄ったミラノなどで一層強く切なく経験することになるのだが、ここではイタリア観光旅行記をだらだら書いている暇もないので、視点を少し変えて、個人的な思い出の幾つかを述べながら、当時の私たちを取り囲んでいた社会状況を振り返っておこうと思う。

フィレンツェで私がどこかに行っている間に、同行の南保さんと妻とが買い物に出かけた折、向こうから珍しくも東洋人の男性が二人歩いてきて、すれ違う際にその一人が「日本人ですか？」と声をかけてきたそうである。嬉しくなって少し立ち

話をするうちに、その人は相内武千雄という慶応義塾大学の美学の先生であることが分かった。多分もうローマに来ているはずの美学者の澤柳大五郎は自分の叔父だと妻が言う、もちろん先生も叔父とはよく知り合った仲であった。相内先生はそのままだけに一緒に買い物について来られて、南保さんが憧れのイタリア製の靴を買う時には親切に相談にのって下さったそうである。

この出来事の数日後に私たちはローマで、日本人留学生たちが「タシナリ館（やかた）」と呼ばれる下宿屋に澤柳の叔父を訪ねた。タシナリさんは大変な日本びいきで、ローマに滞在する日本人留学生たちを適正な価格で住まわせたり、彼らの知人を気持ちよく泊めてくれたりすることで知られていた。私たちもローマに滞在している間はツアーのグループとは別行動をとることにして、南保さんは日本からローマに留学している仲間の音楽家たちと共に過ごし、私と妻は叔父の下宿に宿泊して、イタリア美術に詳しい叔父の案内でローマを見学することにしたのである。

しかし叔父は「二度に多くの作品を見て歩いて美術の理解鑑賞には無益だ。本当に優れたものを数点見て、よく心に刻むことが大切だ。そのために自分は君たちにテルメ美術館を勧める」と言っていて、正式にはローマ国立美術館と呼ばれている建物に案内してくれた。そしてあの有名な「ルドヴィシの玉座」の正面、つまり石刻の「アフロデ

イテの誕生」の前に連れて行って、写真では決して味わうことのできない微妙な線などを指さしながら、時間をかけてこの作品の見どころを説明してくれた。館内にはほとんど観光客はおらず、心ゆくまでこの作品を味わえたのは本当に幸いで、現在ではおそらく考えるだに不可能なことであつたと思う。その後私たちだけで訪れたフォロ・ロマーノもカタコンベも人気（ひとけ）がなく、今テレヴィなどで見える風景の俗化した様子に心が痛むのは傲慢と非難されるべきことなのであろうか。また相内先生や叔父など既に世に知られた学究たちが、第二次世界大戦のために国外に出る機会に



【ルドヴィシの玉座】

【ローマ、ヴァチカンのサン・ピエトロ大聖堂前の広場】



恵まれず、敗戦後十五年にしてようやく憧れのフイレンツェやローマに一年ないし二年の留学が許され、自分の教え子たちと同じ年代の後進と共に学んでいることにも心を打たれた。

最後に締めくくりとして、旅行中に強く感じたことをもう一つ書き加えておこう。それは、ドイツの若者の体力の強さと、実に合目的な行動意志

とであった。端的に言えば、彼らはかなり寒くても朝夕のシャワーは冷水で平気であった。また朝食などテーブルについてする者など居らず、私たちが朝飯を終えて美術館などに行くと、彼らはパンにソーセージの切れを挟んでかじりながら、もう次の目標に向かって歩いていった。昼食（や夕食）は普通のレストランに入ると食事を終えるのに二時間程度はかかるので、私たちも旅行者むきの簡易レストランなどで済ましていたが、彼らはそれすらせずに、パンにウインナやチーズを挟み、あるいは市場で買ってきた果物などをそれに加えて、屋台でコーヒーかミルクを飲みながら立ち食いをしていた。晩はさすがにホテルの食堂でスパゲッティーを一皿程度は食べている者もあったが、大半の学生はそれもなく、町で買ってきたものを自室で食べながら、今日見たものについて議論を交わしたり、明日の見学のための準備をしたりしていた。彼らはここに何をしに来たのかをはっきり自覚しており、貴重な時間を一分なりと無駄にしないように努めていたのである。ツアーの一行には中国やジャワ、タイなどから来た留学生もいたが、彼らは日本人と同様にドイツ青年たちの生活習慣、特に食習慣にはついて行けなかった。彼らも私たち同様に「まともに」食事をしなければ、勉強するエネルギーを失ってしまうのだった。しかしその反面、ドイツ人学生たちは東洋から来た留学生たちと違い、いわゆる「食べ溜め」が

【ガルダ湖畔の古城】



利いた。旅行が終わって一行が解散する「打ち上げ」パーティーのおりに彼らが見せた食欲には、凄まじいものがあつた。午後八時頃から食べ始めて夜通し食べ通し、豚の丸焼きを中心に野菜の山と、生クリームと果物でござのデザート類をペロリと平らげ、「これで一週間は何も食べない

でも持つね」などと言っている光景を見るのは、平日の粗食を知っているだけに寒気する思いだった。そんなこんなで、まだヨーロッパに来たばかりの私たちには大変有益な体験を与えてくれた旅であったことは間違いない。

東の亡霊 西のゴースト

西鶴研究こぼれ話 17

広嶋 進

二十五年前に本学に赴任した際に、まっさきに訪れた場所は岡山や倉敷の観光地ではなく、尾道市であった。

尾道に行った目的は（映画好きの方には察していただけたと思うが）尾道出身の大林宣彦監督の生家を訪ねることと大林映画のロケ地を巡回することだった。

監督の実家はJR尾道駅から東へ向かって約八百メートル、JR線の踏切を北へ渡ってすぐの場所、千光寺山参道の途中にあった。

大林家の前まで行つて驚いたことは、東の玄関口の正面に天寧寺の敷地があり、多数のお墓や卒塔婆が並んでいたことである。大林青年はこの家で生まれて上京前までを過ごしたというから、毎日の前の墓地と向かい合っていたことになる（ちなみに尾道を舞台とする小津安二郎『東京物語』（一九五三年）では、西国特有の白い墓石群の印象的なカットが葬式の場面で登場する）。

尾道では市内の丘陵の斜面や山頂に数多くの寺院や教会が建っている。尾道で生活する人々にとつては、墓碑が林立する風景は当たり前の眺めなのかもしれない。だが、初めて訪れた私にとつて大林家の東に広がる光景は異様であった。そして大林映画の秘密の一端を垣間見たような気がした。大林作品では、主人公が亡霊や異界と接触する話がきわめて多い。

たとえば『ふたり』（一九九一年）は、事故で亡くなった姉が亡霊として現れ、主人公の妹を見守り励ます話である。『異人たちとの夏』（一九八八年）は、主人公の男が両親の霊と会話をし、次第に自分を取り戻していく話。『あした』（一九九五年）は、死者たちが沈没船とともに海中から現れ、それぞれの家族と語らったのち、再び海へ帰っていく話。その他『さびしんぼう』（一九八五年）『時をかける少女』（一九八三年）なども、異人や異界と係わる話である。

大林映画では、あの世とこの世、死者と生者の対話や交流が繰り返し描かれるが、尾道の街を歩いているうちに、その理由が実感できたような気がした。尾道という港町は鎮魂の町でもあり、大林少年は死者の霊に囲まれて育ったのだった。

大林家はまた、尾道で代々続いた医者の家でもある。実家が人間の生死に係わる職業であったことは、大林監督の人生観や死生観の形成に少なからず影響を与えたに違いない。

先日『ゴースト ニューヨークの幻』（一九九〇年）という映画をDVDで見る機会があった。本作品は大ヒットした作品なのでご覧になった方も多いと思うが、次のようなあらすじである。結婚の約束をした一組の男女がいた。ある夜、主人公の男は女の眼前で殺されてしまう。男はあの世へ行かず、ゴーストとしてこの世に留まる。そして霊媒師や他のゴーストの力を借りて、自分を殺した犯人たちに復讐を遂げる。最後に男は恋人に自らの「愛」を語り、別れを告げてあの世へと旅立つ。

右の作品をリメイクした日本版が存在する。『ゴーストもういちど抱きしめたい』（二〇一〇年）である。

こちらは主人公が女性で、女性の方が幽霊になるという設定である。ストーリーはアメリカ版とほぼ同じであるが、被害者であるゴーストの「性」が変わることによって、無念の死を遂げた男性の復讐譚から、女性の未練や思慕を語る作品に変化している。

アメリカ版『ゴースト』に関するウィキペディアの解説に「愛する人が幽霊となって目の前に現れるというアイデアは、この映画のメガヒットで多くの亜流映画・小説を生む」と記されている。

しかし「愛する人が幽霊となって目の前に現れる」という映画や作品は、ヨーロッパでも中国でも日本でも『ゴースト』以前に多数存在する。

たとえば日本映画に限っても、ベネツィア映画祭で銀獅子賞を獲得した溝口健二『雨月物語』（一九五三年）は、戦に出た夫を妻が待ち続け、亡霊となって帰宅する夫を迎えるという話である。そしてこの話の原作は上田秋成『雨月物語』『浅茅が宿』等（一七七六年刊）であり、さらにその原拠は中国の小説『剪灯新話』『愛卿伝』（一四二一年成立）である。大林映画でも「愛する人が亡霊となって目の前に現れる」話は、先に記したようにきわめて多い。

『ゴースト ニューヨークの幻』がヒットした理由は、特殊効果の急速な進歩によつてゴーストを鮮明に描くことができるようになったこと、男の復讐と男女間の愛を、ゴーストの側から強烈に描いたことにあるように思う。

不思議な出会い その十七

富山良子 岡山県津山市

横山 學

親しかった人びとの思い出の記を集めて、『坂西志保さん』（昭和五十二年）が編まれました。通いのお手伝いとして晩年の坂西の日常を支えた金子志ん氏も、一文を寄せています。住込みのお手伝いがなかなか居つかなかつたため、金子氏が十年にわたって通うことになったが、き

っかけは「富山さん」の一時的な不在だったと記しています。その富山さんは、前後五年ほど住み込んだ後に坂西の愛猫二匹を連れて故郷の津山に帰った、とあります。

東畑精一氏の文章にも「富山さん」が出てきます。坂西の猫好きは有名ですが、氏も坂西家の猫二匹を養子に迎えました。寝具やタオルやスイス製の水飲みなどの「婚資」に添えられた「おぼえがき」には、二匹の好みや性格の違いがこまごまとあつて、他家へ行く息子に対する母親の心境だったろうと記しています。そして、「猫の友人でもあつた富山良子さんが、別れはつらいというので、鎌倉まで送つて下さった」とあります。坂西はこの猫たち宛てに、家の猫の名前でよく葉書を送っていたそうで、氏はその二三葉を紹介しています。「春になると家族が亦九人位増しますので楽しみにしています。先生は困ル困ルと云っています。富山サンはニヤニヤしてゐます。猫の助産婦の免状二人とも持っている様です。」

この「富山さん」の消息はなかなかつかめませんでした。手掛かりは坂西の手帳にあつた電話番号のみ。しかし、昭和五十年代の番号から

は辿ることができませんでした。当時津山にあった高校のどれかに通っていた可能性は高いと思われました。津山在住の知人の助けを得て、津山女子商業の卒業生名簿の中に「富山良子」の名前があることが分かりました。名簿の住所は現在、公共施設になっていることも、ネットの地図で知りました。事情を話して元の所有者について教えて頂き、ようやく姪御さんにたどり着くことができたのです。その方は、植月洋子氏。美作短期大学で教鞭をとっていらつしやいます。お時間を頂いて、ゆつくりとお話をうかがいました。

「富山さん」すなわち、富山良子は、大正九年に五人兄弟の二番目の長女として津山市に生まれました。坂西志保のほぼ二回り年下です。良子の母は津山高女を首席で卒業したことを誇りとする厳しく有能な人で、営んでいた米屋の仕事で多忙でした。長女の良子は祖父母に可愛がられて天真爛漫に育ちました。津山女子商業の一期生です。卒業後は新設の文化服装学園に入るために上京しました。在学中の二十歳の時に父を失いましたが、ミシンや布に不自由することなく、洋裁の勉強を積みました。日本人離れ

した顔立ちで、雑誌『装苑』の口絵モデルも務めました。「津山で初めてパーマをかけて」帰郷したそうです。その後一度結婚しましたがすぐに離婚し、大阪へ出て辻調理師専門学校で料理の腕を磨きました。大阪時代に、雑誌の求人広告に応募して、坂西志保と出会いました。雑誌名は確定できていませんが、晩年まで愛読していたのが『暮らしの手帳』と『週刊朝日』と聞かれています。このあたりのご縁でしょうか。

人脈の豊かな坂西が、身の回りの諸事を頼む人を「雑誌の求人広告」で得ようとしたところに、坂西の人柄が良く表れています。縁故よりも人物本位ということでしょう。お手伝いさんに能力を見出すと、他の仕事を紹介したりしました。給与は坂西がずっと負担していたことを、その人は後になって知ったということです。

当時の坂西は「質素な生活」をしていました。檜の風呂にはマジックペンで線が引いてあり、それ以上水を入れてはいけません。その水で毎日拭き掃除。庭で野菜を作り、会食で残したものは持ち帰る。沢山の頂きものは縁の下のご飯庫へ。何年も経った海苔を食べていた。そして、親兄弟のことは語りたがらない雰囲気だった。

坂西の服は富山が縫い、それをずっと着ていたと前述の金子氏も書いています。植月洋子氏が小学生の時、坂西が紅白歌合戦の「審査員として着る服は私が縫ったのよ」と電話をもらい、テレビを見た記憶があるとのこと。「美智子さまに呼ばれて、お話に行くのよ」と聞いたことも思い出されたそうです。

富山は、坂西の頼みで、日本画家の小倉遊亀の所へ行っていた時期もありました。そのためか趣味で日本画を描いていて、小倉に見てもらったこともあるとのこと。五年ほどで、富山は二匹の猫とともに津山に帰りました。気位の高い「チンちゃん(チンデー)」を坂西はとても可愛がっていましたが、富山の方に懐いていたのだそうです。「チンちゃんの退職金」があり、家を建てた時には「チンちゃんの絨毯」が届いたとのこと。富山は、坂西がしていた通りに猫の世話をしました。「朝採れの鰯」をフライパンで素焼きにし、ほぐした身だけを毎朝食すのです。生きが悪いと、チンちゃんは見向きもしなかったとか。植月氏が中学生の時、坂西が講演で岡山を訪れて、富山の家へ寄りたいたと靴まで送ってきたけれど、国家公安委員には警備

が付くので諦めたと、直前になって断ってきたそうです。

こんなエピソードをお聞きました。ある時、坂西が針に糸糸を通そうと何度やっても通らない。富山に頼むと、「はい」と言って自室に戻り、糸糸に糊付けしてアイロンをかけ、斜めに切つてスツと通した。「どうやって通したの?」と問う坂西に、富山は「それは教えられません」と答えました。姪の洋子氏に語ったのですから、心楽しい思い出だったのでしょう。富山良子は、最先端の最高のものを求めて、洋裁と調理を学びました。家庭的ではないけれど、手先が器用で手際が良い。お洒落で、新しいものが好き。我儘なところがあつたけれど、ひとの生い立ちを詮索したりしない。洋子氏はそう回想します。坂西と富山は、猫たちの親として心を砕き、助産婦として働き、大切な猫たちのお世話係として「猫に仕える」同志でありました。

【お知らせ】

『生活文化研究所年報』の既刊目次と「生文研メール」(本文)は、本学のWeb
<http://www.ndsu.ac.jp/education/culture/>でご覧になれます。