

水牛通信

人はたがやす

水牛はたがやす

稲は音もなく育つ

スローボート・トゥ・チャイナ

ローレンス・J・ディックス 2

風の中の歌

友部正人 12

少年主婦の時代

田川律 22

DOGIMAGI

柏木千寿 14

料理がすべて

田川律 16

編集

田川律

好きなものでもないもの

柳生まち子 20

スローボート・トウ・チャイナ

六つか七つの時、風を作った。どんな大きさでもいっていいから、うんと大きいのを作ろうと思って、木をいっぱい使って、六フイート(約二メートル)もあるのを作った。新聞をありったけ貼って。作ったのはいいけど、持っていくのが大変。ボクの背丈よりもちろんずっと大きい。おもてに出ると風がビューッって吹いてきて、それをもろに受けて、よろけてしまう。あっちへふらふら、こっちへふらふらしながら、やっと学校まで持っていくんだけど、その時はもう風はボロボロになっちゃった。親父は今でもその時のことをひとに話すよ。その頃からクレージーだった。

はビル・グレナムがやっている集団のコミュニティで、黒人はぼくひとり。あとはたいてい白人だったけど、フィリピン人やメキシコ人もいた。

母親はすごく心配した。黒人の家庭では、たいてい長男は家を継いで、ほかの人の面倒を見るのが普通だからね。でも、ぼくは、家族、近所づきあい、といった狭い世界の中で暮らしていくのがイヤだった。もっと広い世界へ出たかった。だから、家を出てしまったんだ。

当時ビル・グレナムはフィルモア・ウェストやアヴァロン・ボールルームの仕事をしていた。もともとフィルモア・ウェストはブルースの拠点で、ブルース・バンドやシンガーが出ていたけれど、だんだん下火になってきて、ビルはそこでロックスをやりだしたんだ。ポール・バタフィーールド・ブルースバンド、カントリー・ジョー&ザ・フ

その時はみんなで、ヒューストンにくらした。親父とおふくろと兄弟五人。ボクが長男で、弟がふたり、妹がふたり。

八つか九つの時、一家でサン・フランシスコへ引越してきた。十二歳の時に大失敗をした。ケーキを作ったんだが、うまくできないので、作っちゃ捨て、作っちゃ捨てしている間に、とうとう小麦粉を二十五ポンド(約一キロ)使い切ってしまった。もちろん、砂糖ミルクもかなり。母親にこっぴどく叱られた。当時は近くのスーパーで、材料を買うのに全部サインひとつで買ってたから、ボクは一銭も持たなくて、こうした粉とか砂糖とか買えたんだけど、おそらく全部で一五〇ドルぐらい使ってしまったんじゃない

イッシュュ、クレイトフル・デッド、ジョー・ジョー&ザ・フィッシュのギタリスト、バリー・メルトンがいっしょに住んでた。そんなこともあって、フィルモアなんかによく出入りしてた。

そういうえば、コミュニティに、カントリー・ジョー&ザ・フィッシュのギタリスト、バリー・メルトンがいっしょに住んでた。そんなこともあって、フィルモアなんかによく出入りしてた。

そういうえば、コミュニティに、カントリー・ジョー&ザ・フィッシュのギタリスト、バリー・メルトンがいっしょに住んでた。そんなこともあって、フィルモアなんかによく出入りしてた。

かな。

高校を卒業したのが一九六六年。誰もが大学に行くので、なんとなく大学に入ったけれど、友人のウォーターと大学へ行かず、アルバイトしたり、遊んでばかりいた。そしたらその先生のひとりが、シスコのラジオ局KPFAのディレクターもやってただけけど、どうせ遊んでるなら、大学なんか止めて、ラジオの仕事でもしたらとすすめたので、KPFAへ行って、器械の扱い方や、番組の作り方を勉強して、すぐに覚えた。

その夏、YMCAのキャンプへ行っていて、何人もの友人と知り合った。そのうちのひとりが、コミュニティに住んでたので、キャンプから帰ってきたら家を出て、そこで住むことにした。そこ

のかもしれない。

古いスタンダード・ナンバーに「スローボート・トウ・チャイナ」というのがある。以前アメリカは中国とあまり交易がなかった。だから中国へ行く船は、世界中のあちこちへ寄って、それからやっと中国へ着く、というものだった。だから「スローボート・トウ・チャイナ」というのは、のんびりやるうという意味で使う時と、小瓶の中に手紙を入れて大海原に放り込んだ時みたいに、いつ着くかわからない、いや、けっして目的地に着かない、という意味で使う。

ぼくの生き方は、のんびりしてはいないけど、どんな方向に向って生きるか、ということでは、どこへ行くかわからないから、スローボート・トウ・

チャイナみたいだ。もっともぼくは中国へは行ったことがなく、今はもっぱら日本にずっといるんだだけ。

*

ときどき歌もうたっていたけど、六年から六七年にかけての、ぼくの主な仕事はラジオのプログラム制作だった。シスコにいただけではあきたらず、もっと広く勉強したかった。

その頃、ヨーロッパへ安くいくチケットがニューヨークでは手に入った。なぜかルクセンブルグへ往復二百ドルとかそんなものだった。ちょうどカントリ・ジョーたちがニューヨークのチュルシー・ホテルにいて、こっちへ来れば、ここに泊ればと行ってくれたので、自分たちの新聞みたいなものに「ニューヨーク行き求む。当方運転可費用折半」って広告を出して、応募し

てきた男とふたりでニューヨークへ行った。金は六七年の夏、働いて五百ドルぐらいためた。

ニューヨークは、めっちゃくちゃな所だった。あれ以来、今も好きになれない。だから、しばらくしかいなかったけど、ドノヴァンやジョン・バエズらといっしょにステージに出たこともある。だからって、かれらをよく知っているというのじゃない。ただ、その時集って、「へええ、うたえるの？ほんならうたう？」ってやつ。終ればもうバラバラで、それ以後は音信不通って具合さ。

*

ルクセンブルグに着いた時は、もう手元に八〇ドルしかなかった。しかしメキシコ以外の外国に行ったことがなかったから、手荷物を持って、空港を

出て、さて、どっちへ行ったらいいものやら、見当がつかない。ニューヨークにいた時、ラジオ・キャロラインという海賊放送がアムステルダムを本拠にしているの、ともかくアムステルダムに行こうと思ったが、それがどっちの方向へ行けばいいのか。硬貨を投げて方向を決め、ヒッチハイクで小さい町に着いた。もう夜の十一時、しようがないからその夜はそこどまり。

次の日、やっとアムステルダムの角がわかって、ヒッチハイクで辿り着いた。「ヨーロッパ五ドルの旅」とかいう本を買って、アムステルダムでも安いホテルを探して泊る。昼頃、早速ラジオ・キャロラインの事務所へ。「じつはサン・フランシスコの大手放送局でディスク・ジョッキーをしてたが、ここで仕事をしたいと思って」全部マツカな嘘。はじめに、テープレコーダーや器械の操作ができるかっ

て聞くから、もちろんだ、と答えた。次に、ニュースを読め、という。ニュースもなにもDJなんかしてなかったから、すぐくあせた。でもともかく読んだら、「いや、なかなかのもの。ところでいつから働ける？」と聞く。「今、何時です？」「午後三時」「それなら六時なら」ということで、すぐホテルへとって返し、チェック・アウトして、船に乗ることにした。

*

船、といってもラジオ・キャロラインの本船の方は、大洋の中にいる。それまで小型の船、テンドーというのに十二時間くらい乗る。これがスゴイ。冬の海が荒れていく。ものすごく揺れる。たちまち船酔いさ。なにしろそれまで船って、シスコの湾内や、池で乗るボートぐらい。それが外海の荒

波にもまれた。四十フィート（約十二メートル）ぐらいの波がやってくる。船の中央にいたらまだ、というが、きき目はなし。運転してるヤツは、そんな中で、「いやあ、すごい波だ」とか楽しんでる。

やっと、ラジオ・キャロラインの本船に着いたが近づけない。どうやって乗り移るのかと思っていると、「あっちが波の谷間に沈み、こっちが波の上に来たら、両者の位置がほぼ同じになるから、その時飛び移ればいい」だって。

そんなこといったって、手荷物はそうやって本船に移したけれど、それでもやっと届いたという感じなのだ。人間がどうしてそんなこと、とおびえてしまった。だけど、結局なんとかチャンスをつかまえて、乗り移れた。飛んだのさ、ホント。

船では、じゃあ早速やってくれるか

ってことになった。今から二時間後に放送だから、すぐ用意しろ、だって。なんとか間に合わせた。本船だつてすぐ揺れるから、レコードかけるのが大変。装置はあちこちから針金でひっぱって動かさないようにしてある。レコードの針が振動で飛ぶので、ピックアップの上に、重たい金属をのせて飛ばないようにする。これがあまり重たいものだから、レコードがすぐ摩耗してしまう。二、三回かけると、もうすりへってダメ。海へ捨ててしまう。

もうひとつまいったのは、寒いので風邪をひいてしまったこと。子どもの頃から風邪は水をたくさん飲んで寝て治す癖がついていたが、揺れる船の上のこと、水を吞むと酔う。でも吞まないと治らない。それでもほかにDJやる人は誰もいないから、ともかくやらなくちゃならない。それが二十歳になつて間もない頃のことだった。

勤務は六週間やって、二、三週休みというローテーション。休みの時にはスエーデンに遊びに行ったりした。結局ここでは半年ぐらい働いた。母が死んだので止めた。ひとりで遠く離れた外国、それも海の上だから、家からは連絡の方法がない。だから誰からも知らせがこなかった。だけど、ぼくはなんか母が死んだと感じた。そこでここをやめてアメリカへ帰って、家族に遇ったら、母が死んだという。その時期がちょうど、ぼくがそう感じた日なんだ。

止めてアムステルダムに着いた時、イギリスの新聞がこの海賊放送のことを大々的に取材して、写真なんかとって取りあげたので、ぼくの顔も名前もすっかり知られてしまった。イギリス人でなかったから、逮捕はされなかったが、「三日以内に国外へ退去すること」といいわたされた。

を使うのだが、一年たつたためうちに、局内の一室がこうして集められたテレビやスプーンとフォーク・セットや、その他の品物でいっぱいになるほどだった。この手法はまさにラジオ的だ。つまり、目に見えない時間を売って金に換えるのに共通している。

ドレイク・チェーンの仕事をしている時、K S F O局もぼくのレポートを欲しがった。ちょうどその時期、ローマ法王がアジアを訪れ、ぼくはそれに取材でついていったので、それを中心にK S F Oのリポーターの仕事をした。この局は、ぼくの仕事のいっさいに干渉しないでまかせてくれた。だから、ある日フィリピン料理について喋り、次の日はマルコスの政策について語るといった自由なプログラムを組み、自分でそれをテープに作った。

その仕事は二、三年もやっただろうか。その間も、若者、あるいは弱者の

*

ラジオ・キャロラインから帰って来たたぼくの最初の仕事は、十五、六歳の少年少女たち、それも街でフラフラしているかたらし、仕事を与えることだった。かれらは高校をドロップ・アウトしたものでばかり。六八年の夏、ぼくはかれらに映画を作らせた。かれらは映画を作っただけではなく、それを撮るのに必要なスタジオまで自分たちの手で作ってしまった。今までなんとなく街をウロウロしていた少年少女たちなのに。おまけにこの映画はフィルムで撮ったあと、ビデオに転写された。

今でこそそれは普通だが、六八年にはとても珍しいことだった。シスコのテレビ局の有名なDJ、ダレン・ショーウッドがそれを知り、この制作過程をテレビ・ショーに作り、ぼ

味方であるべきだ、という気持はいっもあった。二世や三世の若者で作られているJ C Y Cのピクニックでバスが必要な時には、ラジオ局の名前を利用してバスを借りた。クリスマスには、局へ届けられた一千羽の七面鳥を、貧しい地域の一千家族を訪れて配ったりもした。これはエド・ガンサーの物々交換の考え方に教えられたものでもあったのだ。また、若者グループのピクニックで大量のチキンを寄付させ、そのかわり、それを食べてる写真を新聞にのせるようなこともした。

*

日々はあまりにも速く流れた。

ぼくの暮しはただラジオだけだった。朝の九時か、夜中二時、週末に自局のコンテスト番組のある時は、終夜働きずめだった。当時は、酒もタバコもや

くはかれにすすめられ、ラジオ局へ紹介された。そして六カ月、本格的にラジオについて勉強する大学へ行き、一方ではまだ、若者のための仕事を続けた。そのうち、シスコ周辺で二百近いラジオ局のためにプログラムを作っているドレイク・チェインと出会い、ロック専門局K F R Cで働くことになった。手初めにぼくがやったのは、局内の郵便配達係。それを通して、ラジオ局の内部の仕組みを全部細かく知ることができた。また郵便物は一日に二回しか来ない。あいている時間は、知り合ったあちこちの部の人たちと話をし、その人の仕事内容を勉強することに費した。いろんな人がいた。

なかでもマーケッティングのエド・ガンサーは、不思議な才能の男。かれは自局のメダル一個を使って、その何百倍もの価値のモノを集めてくる名人だった。それは一種の物々交換の原理

っていた。局からホンの二分ぐらいの所に韓国人のやっているバー「ハン・イル」があった。朝っぱらそこへ出かけ、いつもいりびたり。「あれ、ロレンスは？ きっと「ハン・イル」さ」といわれるほど。そこはぼくのオフィスにもなった。そして、九時にそこが閉まると「レイボーイ・クラブ」や「リコ」などへハシゴする。そこではラジオ局の連中やレコード局の連中がたむろして、なにやら裏取引をしている。もちろん有名な人もいた。

そのすぐあと、日本人街に「地獄」という名のバーができた。以来、ぼくは「ハン・イル」から「地獄」へ、さらにはいつも「地獄」で過ごすようになった。飲代はすべてサインひとつで局払い。強い酒を飲み、マールボロやクールを一日に三箱もすった。

高校時代から知っているガール・フレンドがいた。ハワイから来た日系人

だった。彼女の母親はふたりの結婚に最後まで反対し、死ぬ時には「かれとだけは結婚しないで」といいのこしてなくなった。だけど、その言葉がなかったとしても、ぼくのこの暮しではやっぱり別れてしまったにちがいない。彼女はとも良くしてくれたが、ぼくは「信頼できる人」ではなかった。疲れた。あきあきしてきた。

*

ある夜、咳がとまらなくなった。風邪ではない。深酒。ヘビー・スモーキング。不節制。

酒を止めた。タバコも止めた。食物もこれまでの肉中心のものを止めて、野菜や魚に切りかえた。

その頃、ゲイル・カタギリに逢った。ああはなるまい、ハワイの友だちとのようにはなるまいと思つた。科学者の

ゲイルはインテリでもあった。

そしてラジオの仕事も止めた。

ラジオの仕事をしているプレッシャーがぼくをアルコーリックにしたのだ。そこで力を持てば持つほど、それはぼくにとつて危険になっていったのだ。それにこの世界、広い意味でのショー・ビジネスの世界の人たちは、わずかの年月で家庭が、人間関係が破壊されていく。離婚、別居、喧嘩。局へ奥さんがやってきて、みんなの前で激しくやりあうこともひとりならず見た。

けれども、なかなかラジオの仕事から離れられなかった。なにしろ高校を出てからそのことだけやってきたのだから、ひとつのこと、そのことしか知らなかった。

しかし、幸いなことに、外的要因が加わつた。ラジオ局の方が、合理化を理由にギャランティの切り下げを提示した。「そう、それならケッコウ。止

めまじよ」

七三年六月、二十五歳だった。

*

自由の身になって、南米へ出かけた。コロンビア、ベネズエラ、ギアナ。さらにその後、日本へ、オーストラリアへ足を伸ばした。ぼくのパスポートは余白がなくなり、勸進帳のように何枚も継ぎ足さねばならなくなった。

コロンビアで知り合った友人と、農園を作ろうと計画し、オーストラリアに行った時、そのノウハウを勉強した。折悪く、足を折り、長期に滞在し、ふたたびコロンビアへ戻ったが、アマゾン流域の水量の変化は年間であまりにも急激にすぎ、この計画はオジャンになってしまった。

*

ない。
また、止めた。今度こそ、ホントウに止めてしまった。

*

そのあと、黒人知事ブラウンの下で昔やっていた青少年相手の仕事を手伝つた。しかし、妙なことに、この仕事は、白人しか相手にしなかった。黒人、メキシコ人、アジア人は対象にならないのだ。PRも白人相手。間違っていると思つて止めた。

そして、自分でスライドとテープを使って会社の広告を作る仕事をやらうと、カメラ、テープレコーダー、プロジェクターなどを用意してやり出したが、半年ほどで止めた。器材はいっさい合切売り払ってしまった。

*

それから、医療に関心が移つた。救急助手の仕事をしようと考えた。アメリカでは、救急車は患者をただちに病院へ運ぶだけでなく、その場で応急処置を施したりする。それをやる人は医者ではないが、医学的知識をかなり備えた人だ。そのために通常は二年間学校へ通う。

ぼくは九カ月で卒業した。毎日八時間授業を受け、そのあと八時間、救急車の仕事を手伝つて実習をした。休みもとらない。益も正月もない、というやつだ。そして九カ月後試験に通り、助手になれた。しかし、救急車の助手の仕事は単調だ。酔っぱらい、アルコール中毒、骨折、交通事故、自殺未遂など、いずれもきままっている。自殺未遂者には「そんなに死にたかったら、死ねばいいだろ、だけどこの車の中ではゴメンだぜ。どっかここから出て、

ほかのところで死ねよな」とさえいいた
くなつた。

*

たまたまアフリカのアバー・ボルタ
で人が求められていると聞いて、平和
部隊の一員として参加した。七九年の
ことだ。シスコの町で、救急車に乗っ
ているよりずっと面白そうだった。

アバー・ボルタでの生活はまた、ぼ
くにとってはじめての長期にわたる、
それも外国語圏(フランス語)での生
活だった。その上、ここではたんなる
助手というよりは、すべての物事を一
から考えて、作り出すことが必要だっ
た。面白かった。

でも、ここで出会ったひとりの少年
の思い出がなにも増して輝いている。
かれは十歳で、すぐ近所にいた。小児
マヒにかかったため、脚がなえ、歩く

時には犬のように這って歩いた。だけ
ど明るい子で、いつもは友だちと屈託
なく遊んでいた。ぼくが通りかかると
「アイスクリームちょうだいよ」とか
明るくねだった。それでも少しづつ年
頃になると、やっぱり自分が歩けない
ことが悩みになってきた。

ぼくは外科の助手だったので、先生
に相談した。なんとかならないだろう
かと。小児マヒそのものは治ってい
るので、脚の筋肉の手術をし、リハビリ
をやれば、なんとか歩けるようになる
だろう、と先生はいう。しかし手術に
はかなりの金がかかる。少年の家は貧
しく、とてもそんな金は出せない。

ぼくが負担しよう。

リハビリには、カソリックの尼さん
が積極的に手伝ってくれた。

そして、アバー・ボルタを去る時、
少年は真直ぐ立って、歩けるようにな
った。その姿はそのまま月まで登って

行けるかのようにりんとしていた。

少年とはその後音信はない。母もか
れも字を学ぶ余裕がなく、手紙も書け
ないからだ。

それでもあの時の、少年の輝くばか
りの自信に満ちた姿は、いつまでもぼ
くの頭から去らない。

*

救急助手の仕事も結局、ホスがある
仕事だ。どうしても自分のペースでは
やれない。アバー・ボルタでの素晴ら
しい思い出にもかかわらずそう思った
ぼくは、十年前に一度習っていた指圧
をもう一度本格的にやろうとときめた。

病院での体験から、投薬は治るとい
う「約束」はすぐく大きいけれど、現
実にはなかなか治らない。「約束」は
果たされないままで終るのだ。薬も、
ごく一部のものを除けば、多くはどう

でもいい、と思われたり、時には副作
用がより強すぎる。

指圧は、その点で「約束」は少いか
わりに、少しずつ進んでいく気がする。
なにより、ぼくが自分のペースでやっ
ていけるのがいい。

それで、長期に滞在し、勉強するつ
もりで来日した。それはまた、長い間
つきあってきた日系人、日本人の「国
全体ともつきあう機会でもあった。

スローボートは、それでもチャイナ
へ近づいてきただろうか。

ぼくには、まだわからない。

(ローレンス・J・ディックス)

*

というわけで、これはわが家に長期
滞在している「黒人のアンマ」の聞き
書きである。かれは、うちへ来てから
すべての面で実験をしようと努力して

いる。紅しようが見ると、これはど
うやれば作れるか、と考えたりするわ
けだ。

先日、桜新町の大きな金物屋へ行
って、漬物器(プラスチック製の容
器で、ねじで白菜などを押さえておも
しのかわりをするタイプの道具)を買
ってきて、キムチらしきものを作っ
てくれた。らしき、というのはキムチと
いうよりニンニク入り野菜の塩漬けだ
ったからだ。

その次の日は突然「サメの肉はどこ
に売ってる？」と聞くので驚いたら、
「カマボコを作りたいから」という。

あちこち調べて、東急百貨店の渋谷駅
地下売店に売っているだろう、という
ことになって、いっしょに行ったらな
るほど売っていた、もっとも、こちら
はまだ作っていない。あのサメの肉は
どこにしまっているのだろうか？

そんなローレンスの来日の目的のひ

とつは、日本でオヨメサンを見つけた
いのだそうだが、この頃の日本の若い
女性は自分でモノを作る気がなく、す
ぐにインスタントですませてしまおう
大いに不満顔。カマボコや紅しようが
を作ろうという人はなかなかいなさそ
うだ。ということ、なかなかオヨメ
サンが見つからない、ということでも
ある。

それにしても、今回ゆっくり話を聞
いて、ぼくとどっか似てるなあ、とつ
くづく考えさせられた。なお、この文
の文責はすべて田川律にある。

風の中の歌

カラワン楽団の、スラチャイとモンコンがタイに帰る前夜、スラチャイと話せた。スラチャイは室野井さんという女性と一緒に、「さよならパーティー」の帰りだと言っていた。ぼくは由美と一緒にいた。四人は久我山の「TPO」という小さなお店で会って、三時間程話してきた。その間に、二合のお銚子が五本程空いていた。

スラチャイは、タイに帰ったら、一週間病気になるんだと言っていた。そうやって、休息するんだと。午前二時ごろまで話して、二人はタクシーで帰って行った。四時間も寝られないね、と言いながら。スラチャイとモンコンはその日の午前中、タイへ帰るのだ。

「TPO」の前に立ち、見送るぼくら二人には、黒いタクシーが、滑走路を走るジャンボジェット機のように見えた。暗くてよくわからなかったが、その直後に、空に舞い上がったはずなのだ。

スラチャイとモンコンの、二人だけのカラワン楽団は、主に農村を四十か所近く歌い歩いたらしい。スラチャイが「疲れたね」としきりに言っていたのを思い出す。「スラチャイたちは、いい人にしか出会わなかったから、もう少し悪い人にも出会ったらよかったですね」と室野井さんが言う。タイへ向かう飛行機の窓に見える日本人たちが、みんないい人であるという様子を、ぼくは思い浮かべていた。

カラワン楽団は、日本に二度続けてやって来た。一九八三年には四人でやってきて、東京は「ユーロ・スペース」などでコンサートをやった。「カラワ

ン楽団の冒険」という本を読んだばかりだったから、いったいどんな音楽なのだろうと、興味津々で出かけて行った。働く時の道具がたてるような音だった。山並のようなメロディーだった。それは聴き覚えのない歌ではなかった。おまけに、スライド奏法なんているタイの人から、「黄色い鳥」というリクエストがあった。ぼくは、言葉のわかる人が、客席に一人でもいることにほっとした。ぼくはいつもそうなのだ。外国から来たミュージシャンのコンサートへ行くと、言葉がわからないことに、申し訳ないような気がしてしまふ。おかしなことに思えるけれど。

スラチャイは、音楽は世界中に通用する言葉だと言っていた。そうかも知れないし、そうじゃないかも知れない。ぼくにはやっぱりよくわからないのだ。以前、アメリカのコーヒーハウスで歌

った時、来ていた黒人たちが踊り出して、とても楽しい思いをしたものだった。ところが、何回も歌ううちに、今度は、言葉を理解して欲しくなったのだ。ぼくは、日本語のわかるアメリカ人に頼んで、一緒にステージに立ってもらったが、歌の内容が伝わっているとは思えなかった。ぼくの歌にしては演技が過剰だったのだ。

スラチャイという名前の意味は、空の人、だという。カラワン楽団の歌のどれかに、「空には柵がない」、というのがあった。歌い手は空に住む人であり、歌は空である。そういえば、アメリカでぼくの歌っている姿を見て、首だけが空を飛んでいるようだった、と言ってくれた人がいた。

スラチャイが言うように、ボブ・ディランの歌を聴いた時、何を歌っているかがわかったものだ。勝手にこちら側で、何を歌っているかを想像させて

しまうものが、ボブ・ディランの歌にはあった。ぼくの場合、その勝手に想像したものを口ずさんでいるうちに、何となく歌となり出したのだ。

カラワン楽団が二回目に来た時は、スラチャイとモンコンの二人だけだった。二度目に聴く「カラワン」に、ぼくはやっぱり、言葉がわかりたくなってしまった。スラチャイもしきりに、「わからないね」とつぶやきながら歌っていた。わかったら、きつと面白いだろうな、と思いつながら聴いていた。

中野の時だったか、カラワン楽団が演奏している時、連れて行っていた息子がそっと寄ってきて、「日本人よりずっと上手だね」と言っていた。日本人の中には、当然ぼくが大きく含まれている訳で、こんちくしょう、と思いつながらも、そういう感じ方をした息子がうれしくなった。

スラチャイにも、同じ年の息子が一

人いて、おみやげを買ったと言っていた。その子が生まれるとすぐ、軍事政権に追われて森に入り、七年間会うことはできなかったそうだ。そんな中で生き続けてきたカラワン楽団の歌は、日本で聴いても、風の中でちゃんと立っているような気がした。歌が聴こえてくるとは、こういうことなんだろうな、と強くぼくに思わせた。

今年の八月、豊田勇造とタイにでかけて行き、そこで再びカラワン楽団に会う筈である。言葉の通じない異国において、ぼくの歌がどのように受け止められるかで、ぼくの歌がどう生き続けてきたかがわかるような気がする。

別れる時、スラチャイは「ダウン・ザ・ハイウェイ」を歌い、ぼくは「ライク・ア・ローリング・ストーン」を歌った。共にボブ・ディランの歌であり、ぼくとスラチャイの共通の思い出でもある。

(友部正人)

DOGIMAGI

スイッチ・オン！フロppyイセット
！ギイッ、ギイッ、ガチャガチャ
ガチャ……

編集プロダクションに転職して4ヶ月目、ワープロの講習を受け、ワープロと毎日顔をあわせてます。今の時期、ワープロが打てる。なんて言うのと、「いいなあ。」とか「やってみたいなあ。」なんて思う人が多いですよ。そこは私も胸をはっていられるんです。が……なかなか相手は手ごわくて、というの、文字を打つことは誰にでもすぐできるようになるんですよ、けどそれだけの機能を持っているわけではないんですよ（あたりまえか）。キーボードには、文字の他にも様々な

操作のできるキーがついてるし、おまけに、補助フロppyになるものを使うと、またまた範囲が広がるんですよ。そんなわけで、だらしなないけどちょっとバテテます。ワープロ、ざまあみる！なんて、とっても言えませんが。

ワープロとにらめっこしてない時は、たいてい製版カメラを撮ってます。最初は感材の無駄使いばかりしてましたけど、ワープロに比べたらおてのもんです。なあって、ちょっとなれちゃえば誰にでもできるのです（ガハハッ）。使っている機種は西ドイツ製（カッコイイッ）で性能がよく、倍率やレンズの調整は自動式なんです。一日に五枚、十枚という注文が普通なんです。五日以内に四百枚！という大胆な注文がありまして、暗室に籠る日が続きました。実は、私暗室が好きなんです。狭い部屋に黒いカーテン、天井からは

ほの暗い赤い光、ここにいるだけで気分が落ち着いてきて、私って異常でしようか？

暗い場所といえは、マニアックと言われるほど観ていないけど、映画が好きです。どんなものが好き？とか聞かれるとちょっと悩んじゃいますけど、とにかくこれだけは絶対にダメ！というものが、新進女優を使ってATGあたりがつくるもの、なんか土臭い感じがして……（完全に偏見です）。超脱美的なものも、ネチッこいのはいいませんわ。

邦画で、観たいなあと思うのは、なんとなくって良質のアニメです。宇宙戦艦ヤマト。はのりすぎちゃいましたけど、最近では、風の谷のナウシカが傑作でした（しかしながら、イメージガールの安田成美嬢は解せません）。アニメならではの主人公、月並ですけど、勇気・行動力・優しさがカンペキ

に備わった少女のお話です。こういう人物や、夢のような次元を現すことのできるアニメって、絶対見逃せないのです。

洋画は、時間とお金さえあればかたっぱしから観たいんです。今一番観たいのが、スペイン映画で神秘的な少女を主人公にした、みつばちのささやき。（なんか私、少年・少女に弱いみたい）。気がむいたときに、フラッと二本立てを観に行くのも楽しみのひとつです。

それにしても、コクトーの『美女と野獣』を二回も見逃してしまった悔しさは、暫く尾を引きそう……

毎度の事なんだけど、自分にイヤヘがさすこと、最近特にひどいんですね。ウツウツウツ……父親に、「おまえは、お調子もんだな。」とか「おさっさ！」なんて言われるのも無理ないなあ、フーッ（猫が威嚇してるんじ

ありません。タメイキです）。

一番危険なのが帰りの電車の中で、おくやだやだ！って沈みこむのをさけて、無理矢理眠ってしまうと、熟睡してしまつて、それが川崎止まりだったりますと（私川崎の住人です）、駅員さんに起こされて、ホームで待っている人達の注目を浴びながら帰ってくる、って始末なんです。

そんな時、長野でピアノを教えている、『万年少女』の京子ちゃんから、バースデー・カード（おかげさまで、十二歳になりました。）が届きました。それにはこんなことが書いてあったんです。

過ぎていったことがみんな
わたしの中で
楽しい思い出になっているのを
ただ感謝したい
大人へのドアが

もう開いてしまったけれど

これでいいのだと思う
今日のわたしは
今日のわたしが
いちばん好き
明日のわたしは
明日のわたしが
きつといちばん
好きになるだろう

何がイイとかワルイとか、簡単には
いえない？と思うんです。得体の知れ
ない渦に流されちゃったらアウトだけ
ど、自分を見失う事だけはしたくない。
がんばらなくっちゃ！

（柏木千寿）

料理がすべて

〈今月の自炊〉①12月30日、坂田明宅
ブイヤベース。この日は餅つき。当主
は豪快なスペアリブを焼く。一族に本
職のコックさんがいるとかで、材料は
十二分にある。さらに訪れた時に、四
五人の子どもたちがいて、ニンニクの
みじん切り、トマト、玉ねぎのコマ切
れはでき上っていた。近くのスーパー
へ自転車で出かけ、パセリ、オリーブ
油を買う。参加者多数のため二回にか
けて。ニンニク、玉ねぎ、トマトを敷
き重ね、大きな冷凍エビ、イカ、白身
魚、ハマグリ、ムール貝、帆立貝をた
っぷり入れ、ワイン、オリーブ油を注
ぎ、サフランを加え、塩、コショウし
て煮立てる。本職さんの来ないうち、

家中が餅つきでてんやわんやのドサク
サのうちについたが、かなり塩辛すぎ
た。残念!

②1月1日〜4日、1日に年越ソバ
を作った。といっても別段のことはな
い。トリ、カイワレ、ネギを使う汁を
ば。2日にはじめて雑煮。味噌仕立。
具はトリ、大根、ネギ、餅。3日、お
好み焼。(4日かな?)ハンバーグを
作ろうと思ったら、肉屋があいてない
ので、お好み焼になった。関西風とい
うのだが、ホントはこの日はじめて作
った。長芋をすりおろす。だし汁を作
る(コブとカツオ)。これらふたつに
粉を加え、卵を割る。充分に混ぜたら
(同居人ローレンスがいたら、ブレン
ダーを使ったがるだろう)キャベツの
千切り、干しエビ、ブタコマ、を加え
鉄板で焼く。塩味はうんと控え目に。
焼き上ったら、カツオ、もみのりをふ
りかけ、マヨネーズとソースをかけて

食べる。紅ショウガを忘れた!とい
うことで15日には、紅ショウガと、な
んと、ニラを入れ、ブタの代りにタク
を使った。ニラも合う。この日はロー
レンスが山形の鶴岡から貰ってきたナ
メコの味噌汁を作ってくれた。ぼくた
ちと違うのは、味噌とネギのミジン切
をサラダ油で一度イタメルこと。早い
話が豚のいないトン汁か、天カス(關
東では揚げ玉という)の姿もなく溶け
たものが入った味噌汁。油ギトギトだ
が、しつこい物好きにはおいしいだろ
う。オイシカッタ。

③1月6日、大阪・豊中の大学同期
の友人宅で小規模な同窓会。というか
その友人中村くんが「田川の料理食べ
の会しようや」と近くの友だちに声を
かけたのが真相。全員で十四人。グリ
コ脅迫犯がドク入りチョコを置いたと
いう千里中央のピーコックで材料を買
う。「お前あんまりウロウロせんほう

がええで、特にお菓子売場には近づく
な」だって。中華料理を作ろうと思
い、いろんな物を買ったが材料費しめて七
千円ほど。ひとり五百円。スペアリブ
の唐揚げ。高田馬場のギョーザ屋「ム
ロ」で覚えたもの。ただしあんなに小
さくできないので、一片四、五センチ
の長さ。酒、ショウ油、おろしニンニ
ク、片栗粉をまぶし、揚げる。でき上
りにシナモンをバラバラ。ギョーザ。
これまた「ムロ」のコピー。といって
も皮、中身は同じかどうか? ひき肉
ニラ、キャベツ、ニンニクのミジン切
り、味噌、をまぜて具に。皮はありも
の。一部はニンニクのカケラとタイの
一味トウガラシをまぶして包む。フラ
イパンにサラダ油をひき、ギョーザを
並べ、先ず少し焼く。コゲ目がついた
ら水を加え、フタをしてまた少々。透
明になったらひっくり返して、ゴマ油
をたらしてさっと焼きオシマイ。エビ

の中華風。大きめの大正エビをカラつ
きのまま使う。おろしニンニクをゴマ
油でいためたところへ、これを入れ、
豆板醤を加え、一味も加え、塩、コシ
ョウ。汁が出るので、一度汁だけ出し
て、カライリをする。別の意見ではエ
ビをまず唐揚げするともいう。マーボ
豆腐。木綿をサイの目に切って湯がく。
キザミンニンク、キザミ玉ネギ、キザ
ミトマトをゴマ油でいためる。ひき肉
も忘れないで。味噌、酒、トマトケチ
ャップで味つけして、湯がいた豆腐を
入れて、少し煮て終り。別の意見では
中華味噌(豆板醤とコチジャンの中間
みたいなヤツ)だけでさっぱりと作る
というもある。材料はこれ以外に、
ターサイと干しエビのいたため物も作る
つもりだったが、ほかにハムやソーセ
ージ、それに当主の作ったサケ、ウナ
ギの押し寿司もあって、みんなもう満
腹したので、これは作らなかつた。

④1月8日、帯広。5月に帯広を中
心に札幌、釧路と水牛楽団+如月小春
とNOISEの「野の音公演」をする
ので、その下打合せのため、地元の内
受人であるタウン誌「ふるさと十勝」
の編集部を訪れる。札幌から特急で約
三時間。帯広駅からタクシーで五分。
編集部へ入ったら、若い男のコが鏡餅
を切っている。「雑煮とお汁粉とどっ
ちがいい?」って訊くから「お汁粉」
といったのに「雑煮にしない」とい
う。ま、どっちでもと、担当の人と向
いの喫茶店でお茶飲んで帰ってきたら
「今から雑煮作るけど、作ってくれる
?」だって。材料とかあるの?と思
ったら、コブ、カマボコ、ホウレン草、
味噌がちゃんとあった。どこで作るの
か?と思ったら、湯沸室と札のぶ
ら下った小部屋。ビルならどこにでも
あるあのコーナー。いかなる台所も辞
さないばくも「ムムッ」。しかしガス

レンジ・コ、水道があれば四十人前までの料理なら、とエラそうにいうからには、とこの殺風景な湯沸室で、十人前の雑煮をまたたく間に作った。もうコワイものないでえ。その気持の方がコワそう。

⑤ 1月9日、帯広。五島さん宅。五島さんはステンド・グラス制作者。近くアメリカへ行って、新しい技術を学ぶかたわら、ガラスを吹くのも勉強してくるという。連れ合いは目下は専業主婦。手作りの服、手編みの物を作ったり、それを売る仕事をしたいと思っている。ここで一夕、さきの「ふるさと十勝」の人たちとささやかなパーティー。またもや一品はブイヤベース。もう一品はトリの丸焼き。なにしろこの家は、湯沸室の対極。電子レンジなんかあるんだもん。ジャガイモの皮をむいてレンジでゆでる(?)。それを潰して、クルミ、パセリ、セロリの葉

と茎、リンゴ、干しぶどう、チーズ、をそこへませ、塩、コショウを少々。丸ごとのトリのお尻のところに穴を開け内臓を全部抜く。このうちの胆なんかを先のものに混ぜるのもひとつの案だが、好みがあつたのでやめた。くだんの人が多かったのでやめた。くだんのお腹の中へ、先のませ物をつめる。最後は糸で縛るか、爪楊枝を何本かさして止める。そのトリを、レンジの皿にのせ、まわりに玉ねぎ、レモン、セロリ、ニンジンなどのぶつ切りを並べる。皿にはサラダ油をひいておく。レンジでバターを溶かし、トリの上からかける。そういえばまた前後するが、内臓を抜いたトリには、塩、コショウをまぶしておく。さて、その皿をレンジに入れ、二五〇度ぐらいで一時間、途中上下ひっくり返して焼く。焦げ目がついたら(レンジによって)、焦げ目のつかないのがあるから、その時は取り

出して、フライパンで表面を焼く。電子レンジがない時はもちろんガス・オーブンで良い) 焼けすぎないように注意する。トリを取り出し大皿に乗せ、バターや玉ねぎ、ニンジン等をフライパンに入れ、ウースターソース、しょう油などを加えて、グレイビー・ソースを作る。(これがおいしい) それをトリの上にかけてでき上り。ナイフででき当にトリをバラして食べる。六五〇円のトリで七人が充分食べられた。

〈今月の外食〉①「エル・パソ」(帯広) なんて帯広でエル・パソか、と思う向きもあるが、市街地から少し離れたこのレストランはなかなかなのだ。なにがなかなかか。ハム、ソーセージ、ベーコンの類を全部手造りで造っている。今日び東京では、この種のものは何がまじってるかあやしいので、めったなことでは食べないのだが、なるほどここのはオイシイ。木造二階建て、

ガラんとただっ広い空間。ストロブがゴウゴウと燃えてなければ、たしかにエル・パソにあつても不思議のないカントリー・スタイル。ソーセージには牧草(つまりはクローバーかな、レンジではないはず)を乾燥させて細かくしたもの降りかけてあつて、それがよかった。コロンボ刑事が好きなチリ・ビーンズもうまい。植段が安くボリュームが多いので、注文しすぎないようにしなくてはならない。

②「ふる狸」(札幌、狸小路三丁目) 店名より大きく看板に書いてあるのは「山賊焼」。イカ、ニシン、帆立、ホッケなどを炭火で焼く。オトウサンはりりしい鉢巻姿で、眼鏡をかけた五十すぎに見える人。イカを串に刺し、焼きあがると、勢いよく切つて、最後にホウチョウのミネで、分厚いマナイタをバン・バンとたたく。そのために一部が摩耗してへこんでいる。焼ナスは

炭火の中へナスをほうりこんで焼く。

③「つば八」(札幌、すすきの) これはウマイ店ではない。この店は、東京でも最近とみにふえてきたマンモス居酒屋のひとつ。渋谷の西武デパートの先には、一流商社のオフィス・ビルのような「殿堂」に、各階一店舗でこの種のチェーン店がある。「王将」、「村さ来」など。開店当時ビルの前の道路に若い人があふれ、すぐ先の交番から「そこは歩道ではない! すぐに歩道に戻りなさい!」と威圧的な放送が流され、何事かと思つたほど。札幌の下真中のこの店。外観こそ「殿堂」でないが、中はいっしょ。若い女の人が多いが目立つ。東京では、カフェ・バーの次は居酒屋だ、とどっかのアホたちがたまつてるそうだが、ぼくらの学生の頃なら、大阪・北のマンモス喫茶店「パンビ」などで、コンパをしてたのが、「つば八」にかわつたわ

けだ。ほなら、なんでそんな所へ行つてん? 日教組の教研集会のセンセイ方といっしょに、顔合わせ会みたいなに行つた。昨年本誌に連載していた映画監督、西山正啓くんも同じグループなので、かれが「ぼく、サッポロくわしいから」案内してくれるはずが、大雪のため飛行機が遅れ、ぼくにお鉢がまわつてきて、人数・予算・場所のせいでそうなつて来た。センセ方は、若い女の人が多いのに驚いてた。五十ガラムのオッサンたちだけのグループでぼくらだけ。

好きなものそうでもないもの



ラディッシュ ○ゲ
○マ

- ゲンイロウ(夫)
- マケコ(妻)

大好好き ぶつ 嫌い
◎ ○ △ ×



ブロッコリ ×ゲ
◎マ



シメジ △ゲ
△マ



インゲン ×ゲ
◎マ



ブドウ ◎ゲ
◎マ



トンガラシ ◎ゲ
△マ



ニンニク ◎ゲ
△マ



グリーンピース △ゲ
◎マ



カブ △ゲ
△マ



レーズン △ゲ
◎マ



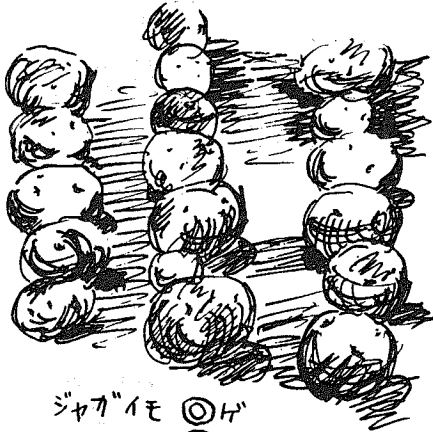
タマネギ ◎ゲ
△マ

私はあんまり嫌いなものはないんだけど
それでもやっぱり好きなものと、そうでもな
いものがあるから、かたよりはあると思いま
す。

料理をするのにはたいがい妻で、その買物を
してくるのめたいがい妻だから、妻は食事の
献立のバランスや栄養のバランスを考えなが
らも、やっぱり妻の好きでないものはあまり
食卓にのぼらないということになるんじゃない
かしらね。

夫の嫌いなものかというと、「そんなこと
であまやかしたりできますか」と、なんでも
出しますから、夫の方がだいが気の毒という
ことになりますね。

(柳生まち子)



ジャガイモ ◎ゲ
◎マ



スイカ ◎ゲ
△マ

少年主婦の時代

夏の日の朝はきまって、玄関のわきにあるイチジクの木に登って、茶色く色づいた実をひそかに食べた。毎日のことなので、次第に熟れたのがなくなり、少々ぐらい青いのまで食べた。まだ果肉が白く、パサパサしているのを食べることもあった。

イチジクのほかには、玄関からガツシリした木造りの門までの間に、桐、ざくろ、夾竹桃、まゆみの木などがあつた。ざくろは梅雨時に鮮やかな橙色の花をつけ、それは秋に、固い果実になる。丸い果実を割ると、中に六角か八角の透明な実がつまっついていて、甘酸っぱい味がした。けれどそのひとつひ

とつはすぐ種子にぶつかるので、何十個もの六角形を口に含んでは、ペッと吐き出さねばならなかった。

夾竹桃は、玄関から門までの石の塀沿いに何本もあつて、濃いピンクの花が暑い日射しの中で、負けることなくしっかり咲いていた。生きるか死ぬかの瀬戸際をやっと抜け出したばかりの八歳のぼくにとっては、暑さは大敵だから日射病にかからない夾竹桃の花は不思議なほどの存在に見えた。

玄関の前には、井戸があり、井戸の周りに、八つ手とソテツの木があつた。八つ手はいつの時候かに、マツチの軸と頭のような花が群がり、色は白く、それは実になると、マツチそのものだった。

その隣、つまり玄関と門の間の石塀の反対側は本堂だった。本堂の裏には中庭があり、そこには沈丁花、松、桜が何本も植えられていて、春の始まり

はきつい香りの沈丁花ではじまり、若葉の緑が桜の枝全体に広がり、幹にも枝にも毛虫がはい出す頃に終わった。

さらにもうひとつ裏庭があり、そこは陽のささぬ暗い一角で、葉が白く見えるほどにこ毛の生えた雪の下や、蝶々を思わせる花をつけるバラや、南天の木があつた。

その頃、ぼくは何を食べてたのだろうか？ 毎日の食事の記憶なんか、とっくにどこかへ行った。ただ月に一度ぐらいは、きまって本堂から玄関にかけて黒白の幕がはられ、シキビの束が強い匂いを放つた。そんな日は奥の居間にいるぼくらもご馳走が食べられた。脚のついた朱塗りの盆に、焼魚や煮物があふればかりに載せられてくる。

なかでも、うどのおすましが、あのさくさくした歯ざわりと共に記憶に残っている。

また、時々、寿司の出前もあつた

みたい。イカのにぎりだけが記憶の中にいつまでもある。当時のぼくは、お酒も呑めないのに、塩辛や塩昆布やうに（といっても瓶詰のうに）が好物で「子どもの時から、そんなからいものばかり食べたらかんよ」とよく注意されていた。

*

それから突然、それまでの生活が夢のような世界へ放り出される。集団疎開。一九四五年四月、本来なら小学校いや国民学校の五年生んだけど、体が弱くて一年生を二度やったため、未だこの時四年生だったが、二十人か三十人の男の子ばかりで、滋賀県の近江平野のドマンナカへ放り出されたのだ。そこも寺には違いなかったが、同じ寺でも自分が住んでいるのと、その本堂へ集団で暮らすのでは、月とスッ

ボンほどの違いがあつた。

食事は丼鉢に一膳だけのご飯、それもしばしば大豆、あるいは大豆カス入りのもの。おかずは野菜を何種類か煮ただけのもの。そして梅干ひとつ。それで足りるはずはなく、少しでも沢山食べようと、いつか誰もが梅干の種子を割ってその中の実を食べられるようになっていた。

誰がリーダーだったのか、おかずの食べ残しを集めておいて、特にほしい人に何かと引換えにあとで食べさせてくれたようだ。しかし一月ぐらいで、それが先生に見つかつて、リーダーの方も、お相伴にあずかつた方も、こっぴどくしかられた。それほど空腹でも煮物の中にキュウリが入っているのがどうしても気になった。ずっとあとになつて、田舎で冬瓜を煮て食べるようになって、その時のキュウリの味に似ていて、好きになれなかった。

その頃これらの食事はどこで誰が作っていたのだろう。ぼくたちは本堂で寝起きして、建物のそれ以外の場所へ行くことはなかった。きっと母屋で作っていたのだろう。

空腹のあまり、庭の梅の木の青い実を食べたことがある。うぶ毛におおわれた実は、酸っぱかった。田んぼの中を延々と歩いて、日野川へ泳ぎに行くことがあつた。堤防に生えている竹やぶの中に竹の子を見つけた。太いやつではなく、細いひよひよした、当時のぼくたち自身のような竹の子。とって帰って煮て食べた。新鮮でおいしかった。日野川では、溺れかけた。それより先、カンガイの水を引くための疏水で覚えた泳ぎを、日野川でためしたが突然深みに流された。立とうと思つたら足がつかず、バタバタとしたがどうしようもなく、そのうち体が上を向いて、水の中から青い空が見えて、妙に

美しく、観念して流されていた。だからよかったのか、少し流されて今度足をつけたら、もう浅瀬にきていた。シンと静かなあたりが、まぶしいほど澄み切っていた。

魚釣りを覚えたのもこの頃だ。といっても、その川でなく、寺の前、道ひとつ隔てたちよとした林の中をひそかに流れる小川のこと。せいぜいが四、五センチの鮎と、二、三センチのモロコしか釣れなかったが、幅一メートルにも満たないその川の面を流れていくうきを眺めていると、自分のまわりにはその世界だけしかなくなり、飢えも、ホームシックも、虱もみんなどっかへ行ってしまった。浅く澄んだ川の底から、誰か、何かが今にも出てきそうな幻想さえ浮かんだ。それでも現実のエモノはほとんどなく、釣った魚が食卓にのぼることはなかった。狩猟でなく、瞑想のための釣だったのだ。

月に一度ぐらい、山をふたつ越えた村へ、母の着物を持って行っては、米や麦やイモと換えて貰いに行つた。それは母の役目だったが、用心棒(?)でもあるまいがいつもぼくがついていった。山といっても丘に近いものだったが、それでも何時間も落葉で茶色い山道を歩いて行くのは、なかなかだった。それでも今度は、集団疎開の時の牢獄よりは少し良かった。周囲に豊かにある自然は、ぼくたちと自由にかかわり合えたし、町の学校へ通ったから友だちもできた。稲刈り、麦まき、なども手伝った。どこまで行っても手伝うだけだった。

イチジクやぎくろでなく、もっと野生の果実をいっぱい見つけて食べた。住いのすぐ裏にある桑の木には、紫色の釣鐘のような実がなっておいしかった。山越えをした山は、松を中心にした木々におおわれ、そこは遊び場

八月十五日の昼日中に、そのあたりの学校の校庭かどこかで、もごもご内にももるオジサンを聞かされて食糧事情はさらに悪くなった。南瓜はご馳走の方で、さつまいもの茎も食べさせられた。豊かな平野にいたのに、ぼくたちはそこに暮す人たちからはまったく隔絶され、寺という牢獄に閉じこめられているみたいだった。村びとのつき合いも、農作業の手伝いをさせて貰えず、ただ与えられる一食一膳の食事で、そこに居たという感じが強い。記憶の中では、一度だけさつまいも畑へ行った。もう秋で、ほとんどの友だちは親が迎えに来て、さつまいも畑へ行くのが取り残されて、先生ひとり、ぼくだけが取り残されて、先生ひとりと暮らしていた日々のこと。たぶん新たにここへ来た(といっても、生徒がぼくしかいないのに、どうしてもひとり先生が増えるのか)男の先生だったのだらうか。残っていた先生は女

の先生で、このふたりは急速に仲良くなったように見え、そのふたりに連れられて、さつまいも畑へ行った。

四五年十月に、やっと父親があらわれて、近江八幡、つげ、上野と満員の汽車を乗り継ぎ、そこで近鉄に乗り換えて、伊賀神戸、阿保へ着いた。「アオ」と発音するこの町は、なかなかそう読めず「アホ」と思え、妙な気がいつまでもした。父たちは、寺の知り合いを頼ってここへ引越していた。寺は七月の空襲で焼けてしまったのだ。

*

新しい住いは駅前だった。といっても、今ならKIOSKともいわれる売店の一部、六畳ほどの部屋に親子六人がかたまつて暮らしていた。売店は営業していなかった。七輪で煮たきをしていた。米はほとんどなかったのだ。

であると同時に、七輪にくべる燃料の供給地でもあり、ぐみやどんぐりの実る地でもあった。ぐみにも、晩春に実る濃い紅色のものと、秋に実る黒に近い紫色の丸い小さなものの二種がありそれは中にある種子も小さく、そのまま食べてしまえるので、一度に何個もほぼぼって味わった。

柿や桃は、野生ではなかった。それでも時々はいちよつと失礼して黙って貰うことがあった。見つかるのもちろんこっぴどくおこられる。ある年の秋など、山越えとは別の方角の山で柿を盗んでいて見つかり、山ひとつ走って逃げたことがある。相手のオッサンがそんなにいつまでもガキを追いかけてきたとは思えないが、逃げてくるガキであるぼくと友だちとは、もういつまでも向うがウシロから追いかけてくる気がして、阿保の町の中まで来てもまだウシロを振り向くと、そこに竹棒

をかまえた白髪まじりのオッサンの鬼のような形相があるような気がして、いつまでも胸の動悸がおさまらなかった。

魚釣りは、孤独を楽しむことから、重要な狩猟になった。山の中の田舎のこと故、魚、まして生魚など滅多に目にかかれなかった。イカの刺身がなんと懐しかったことか。魚屋に並んでいるのは、タラの干物、塩サバ、目刺し、みりん干しの類ばかり。それでもいずれも当分のぼくたち一家の生活では高くて買って貰えなかった。笠置シズコの「買物ブギ」に出てくる魚や貝は、絵に書いた餅もいところだった。

そこで、新鮮な魚をとるため、ぼくは毎日川へ出かけた。鮎、ナマズ、ギギウ(ナマズに似た、だがもっと小さく黄色っぽい色をした魚)ヤナギソモロコ。ここでも鯉や鱒は高級な部類に入った。釣るだけでなく、冬枯れの

田んぼの中で、どじょうやタニシをたくさんとった。

父が五月六日に死んだ時も、下の弟ふたりは、駅前通りを二、三分行った所を通りと直角に、左か右へ流れる長田川へ釣りに行ってる時だった。十一歳になったばかりのぼくは、まだ父の死について現実感乏しく、ただ弟たちには知らせなくてはと、ワラジばきで必死に心あたりの川原を探した。やっと思つて帰ってきたぼくたちは、しかしながでできるわけもなく、七輪の火をじっと見つめ、「お父ちゃんはお死んでもたんや」と考えるだけだった。ふと、昔、大阪の家の華やかな黒白の幕の列や、シキビの強烈なニオイが鼻をついたような気がした。

しかし、現実の父の葬式はあつけないほど簡素だった。長田川のすぐ傍にあり、桜が多いため桜山と呼ばれる神社の杜のような小高い丘が見える共同

墓地の、それも無縁仏が葬られる一角に土葬された。棺がかつがれ、そこへ着くまでの十分たらずの間、葬列は長男のぼくを先頭に家族に、何人か駆けつけた母方の姉妹だけだった。桜山の桜は散り、若緑が美しい季節だったが生暖かい五月の風以外に、思い出さなにも残っていない。

ほどなく、ぼくたちは町の中心部にあたる駄菓子屋さんの離れに引越した。町の大通り、といっても路地に毛がはえたほどの幅しかなかったが、に面したお菓子屋の奥の方の四畳半か、ひょっとしたら三畳ほどの離れ。細い庭がありその先は土塀。離れにはかつては障子があつたのだから、今はなく、冬は細かい雪が狭い庭の空間から舞い降りて、犬の子のように重なり合うように寝ているぼくたちの布団の隅にうすすらとつもつた。

*

父が死に、母が外に働きに行かざるをえなくなつて、主婦の役が長男のぼくにまわつてきた。猫の額のような庭が台所。七輪がレンジ。ガスは都市ガスはもちろん、プロパン・ガスもなかった。鍋はフライパンと、つるまる印のアルミの鍋。あとは金網。主食はジャガイモをすり潰し、小麦粉とまぜて焼くパンの一種。最近これに玉ねぎのミジン切りを加えて焼くとドイツ風のパンでおいしい、と何人もの人にいわれたが、当時のぼくたちにすればおいしいという気は毛頭なく、いつもやむをえず、代用食として、という気があつた。

米は三日に一回ぐらいしか食べられなかった。その頃の日本中の多くの人たちが「銀シャリをお腹いっぱい食べられる」のが夢であつたように、ぼく

たちもその夢を見ていた。配給はそのほか、クリーム色の粉、今のクリープ様のコーンかコーリアンの粉がしばしばあつた。これはどうしようもなく、間借りしている駄菓子屋の方で、軍艦焼（のちに歌で有名になったタイ焼と同じ。ここでは軍艦らしき形のものだった）と交換して、主食になつていた。ほかにはスイトン。小麦粉をねって団子にし、スープの中へ入れる。ぼくたちは団子汁といつていた。今なら工夫してその団子になにかを入れるだろうが、その頃はただ小麦粉を水でねるだけだった。汁にはほかには、ほうれん草か水菜を入れた。

動物性蛋白質。先にも書いたように魚は新鮮なものは店先でもお目にかかれぬいし、干物も高いので、もっぱら主婦が、漁夫も兼業でせつせととりに出かけた。とつてきた魚のほとんども金網で焼いて食べた。なまじ煮

ると生臭いからだ。鮓、モロコ、ナマズが中心だったが、柿を盗んで逃げてきた山あいを流れる長田川じゃない川の方には、広い砂州があり、そこにはハゼの一種スナオシがいた。また、桜山の裏山が長田川と連なるあたりは淵になつており、その少し上流の砂地で、一時八ツ目鰻がたくさんとれた。

小学校高学年の漁夫は、雨の日も風の日も、ごくごく寒い冬の日を除いて、ほぼ毎日、川へ出かけた。雨で川の水が濁る日は、絶好の釣り日和でもあつた。ナマズがよく釣れる天候なのだ。メイン・ストリートの橋桁の下で雨を避けながら、濁った水の中へ、充分重いオモリをつけた釣糸を投げこんで待つ。エサはミミズと瀬虫がほとんど。ミミズには湿った所や、堆肥の中にいる細く赤い色のものと、乾いた畑にいる太く鈍赤色のものが出て、小さな魚を釣るのには前者、大物を狙う

時は後者を使った。瀬虫は川の流れの速いところの石をひっくり返した時にへばりついている虫で、ヤナギソなどの好物だった。竿はもちろん、そこら辺で拾つた細い竹竿。つぎ竿は憧れでグラス・ファイバーなど発明されてなかった。びくも、アイス・ボックスもなく、たくさん釣れそうな時はバケツを（もちろんブリキ、プラスチックはなかった）そうでない時は、あたりの草を抜いて、その茎を魚のエラから口へかけてを通して、時どき絵で見る熊などの魚の運び方と同じやり方をしていた。

雪が降り、魚釣りも、田んぼでのタニシやどじょう取りもできなくなると、漁夫は、猫師になつた。といつても鉄砲もなければ、忠実なビーグル犬もないぼくができる猫は限られていた。ざるを逆さまにし、小枝に紐を結びつけたものを支柱にし、そこへざ

るをかぶせ、その下に米を撒いておく。紐の先端をかなり離れたところまで飛ばし、そこでざるの米をついばみに来る小鳥を待つ。雀、キロンジョ、アカツチヨ（これは多分ホホジロだったろう）が、雪の中でエサを求めて、このざるの下の米まで来た時、紐を引いてざるを伏せる。

そんなことで、という気もするが、それでちゃんと捕まえられた。もっとも確率はそんなに高くない。また、いつも鳥たちが集ってくれる、とは限らないから、はなはだ心許ない。猶、ではあったが、ひと冬に数羽はとれたものだ。木の枝にゴムをつけたパチンコでヒヨや雀を狙うこともあったが、こちらはとれたためしがない。

今なら小鳥を食べるなんて、殺生と思っくきまっているが、その当時は、それは貴重なタンパクシツだった。

い土間と、三畳ほどの畳の間と、土間の一隅が吹き抜けになったスペースで料理は土間で行われた。

今度は七輪だけでなく、ご飯を炊くのは四角い石油缶を使った。石油缶の側面のひとつの下部をくり抜き、そこから薪をたく。釜は上部を取り去ってそこへのせた。ということ、この頃ぼくたちは米を常時食べられるようになっていたのかもしれない。ほとんど毎日、学校から帰ると、ぼくはこの石油缶の前でご飯を炊いた。薪はすぐになくなるので、炊き上げるまでついていなくてはならず、缶の前に大きな木の株を置き、そこに坐って本を読みながら炊いた。国民学校の時に習い、戦後民主主義の教科書からはなくなった二宮金次郎の薪を背負いながら本を読む銅像の姿を、しばしば思い起した。べつにマゾヒスティックにもヒロイックにもなっていたわけじゃないけれど。

*

四八年の秋、中学二年のぼくは、さいな事が理由で家出をし、大阪府池田市のおじ、母の弟の家にしばらくあずけられた。叔父夫婦と五つぐらいの女のコがいた一家は、清寿美町の大きな家の離れを借りていた。ぼくは池田市にできたばかりの城南中学（今の北豊島中学）へ通うことになった。叔父は当時、進駐軍相手の通訳などをしてきたようだ。毎日何を食べていたか。少くとも米を食べられるのはゼイ沢だった。記憶に残っているオカズは、塩づけの鯨のベーコンとタクワンだけである。薄暗く、おそろくあちこちにカーバイトのランプを点けた駅前の市場へ、鯨のベーコンを買いに行つた気もする。そのすぐ隣にある映画館へたった一度だけいった。「仔鹿物語」を見た。新しい中学ではほとんど友だちは

できなかったが、ひとりだけ池田から宝塚よりの花屋敷の豪邸に住む細谷だか細川だかいう男がいた。焼けなかったかれの家は、駅から坂道をだらだら上った途中にあり、石塀に囲まれた大きな家で、庭に小さいプールさえあった。ここを時折り訪れて、その時には茶菓をごちそうになったと思う。南向きの明るい応接間には、蓄音機がありSPレコードもたくさんあった。ペーローベンのシンフォニーをはじめ聞いたのもここだった。

*

半年たって、四九年の春、ぼくはふたたび阿保へ戻った。家出をする少し前に、ぼくたちはふたたび引越していった。駄菓子屋から百メートルほど離れた古い民家の蔵が新居だった。家の庭の一角に建てられた蔵は、内部に広

庭には深い井戸があった。時々釣ってきた鮒があまりにも小さいと、そこへ放した。一年ぐらいたって、網ですくつたら、けっこう大きくなって、なによりも色がとても濃くなっているのに驚いた。暗いところだと、魚のヒフの色もかわるのだと妙に感心した。また、庭の隅の方で、鳳仙花を育てた。食糧のない時代に、なぜ食べられるものを作らないで、見るだけの花を植えたのか。秋になって、種子の袋がはちきれんばかりにふくらみ、指で強く押すとはじけるのが楽しみだった。

*

四九年の秋に、阿保を離れて大阪へ引越す。大阪でも市内ではなく豊中、それも伊丹空港（現在は大阪国際空港というが）の近く、勝部という集落だった。当時はそこいら一帯は全部畑だ

った。所どころに、爆弾池。とよばれる、米軍が投下した爆弾でできた巨大な穴があり、それは釣り場でもあった。食用蛙、それに台湾どじょうとよんだ雷魚の一種が主な住人（？）で、これらは太い畑みみずで釣った。

新しい住居は、生家の寺のような木造りの門を持つ旧家で、ぼくたちは玄関のすぐ横の、おそろくは客間にあったところに間借りした。家の裏も一面の畑で、夏の朝早く、ひそかにトマトを盗んで食べた。露の玉さえついていひんやりしたトマトはとてもおいしかった。

飛行場へ向うあたりの畑は、都市近郊の畑らしく、苺と西瓜が植えられていた。西瓜は泥棒が多いので、夜も見廻っている人がいるとか、で盗もうとはしなかった。苺は、時たま夜に盗らうとしたことがあったが、暗闇の中の苺は色づいているかどうかの見分けが

つかず、うまくいかなかった。

母はここへ引越してから、近くの小学校の給食係になったので、しばしば給食の残りを持って帰ってくれた。といつてもそれは、かつて疎開の時に食べさせられたさまざまな野菜のこった煮風のもが多かった。

五〇年六月、ここでぼくは朝鮮戦争の起ったことをラジオで知った。空港から飛び立つジェット戦闘機や、ずんぐりした輸送機の量が増え、増したが、その行く先や、そこでそれらが何をしているか、についてはついに思い及ばなかった。もう中学三年だったのに、と思うといささか恥ずかしい。

二つ歳上の姉は、中学を出てすぐ働いたが、ぼくはせめて高校ぐらいは、というので、出たから就職しやすいうちに工業高校へ入った。それも電気科へ入ったのだが、中学の同級生からは「道の電線に流れている電流が直流か

交流かわからないのに、よう電気科へ入ったな」とからかわれた。

少年主婦はそれでも続き、だからクラブ活動をするなんて考えられなかった。一年の時に、それでも始業前にやれるというので柔道部へ少し入った。投げられるのだけはうまくなり、つまり受身だけは上手で、大外刈り、小股すくい、巴投げでさえも見事に受けられた。しかし、相手をただの一度も投げたという記憶はない。夕方はいつも授業が終ると一目散に家へ帰って主婦をやっていた。

*

たぶん高校二年の時に、やっと大阪市内へ移った。市内でも生家の東区とは反対の福島区兼平町、大きな倉庫群が立ち並ぶ中にある廃校になった女学校の小使室だった。その学校にはすで

に何人かの先住者がいて、その人たちは、職員室や教室に住んでいた。ぼくたちの小使室はそれらに比べれば、ずっと家らしく、広い土間、造りつけのかまど、そしてなんとガスまであったし、部屋がふたつもあったのだ！六畳と、厚い壁で仕切られた三畳。その上、すぐ前の校庭に風呂場までついていた。

ご飯はかまどで、おかずはガスを使って作れるようになった。でもガスなんかはじめてで（生家の寺はガスだったがその頃は自分で使ったことがなかったから）火をつける時に、いつもボツというのが長い間こわかった。なんか爆発しそうな気がしたものだ。便利になった分、自然からは遠のいてしまった。道はコンクリートだし、

周りは昼間も人気の少ない倉庫群。川も大きな安治川がすぐ裏手にあったが、竹竿をひょいと片手に、気楽に魚釣り

というわけにはいかなかった。

おかずの材料はどこで買ったのだろう。主婦とはいえ、材料の買い出しのほとんどは、母が勤め帰りにしてくれてたような気がする。その点ではまだ半人前だったかもしれない。あるいは材料をかうお金はまかせて貰えなかったのかもしれない。

姉も働いて、少しは暮しが楽になってきたのだろうか。ジャガイモをすってパンにすることはなくなった。クリーム色の粉の配給も終わったようだ。

時に、魚の切り身が、野菜の煮付けと共に食卓に出るようになった。二つずつ歳の違う三人の男兄弟は、そんな時、皿をぐるぐるまわして、どれが一番大きいか、必死にくらべた。時にはそれがもてつかみ合いのケンカをしたことさえある。

それほど、食べることにしている競争はシビアだったから、わが家では焼

け出されてから、みんなが働くようになるまで、ついに一度もすき焼をした覚えがない。ひとつにはもちろん、肉をたっぷり食べるなんてゼイ沢は考えられなかったからだ。もうひとつの理由は、誰もすき焼をやる側にまわりたくなかったからだ。つまり、もしあの頃やっていたら、誰かが鍋に肉を入れて振り返って、豆腐や玉ねぎをとっていたら、今度鍋を見た時には、もう肉なんか、誰かの腹の中に収まってしまっ

て影も形もないにきまってるからだ。漁夫。でなくなつて、魚は買ってきた。イワシ、アジ、サンマ、サバ。これが安い魚の代表格。あとは季節によりイカナゴがとて安かったり、ホタルイカが安かったりしたら、その季節は毎日そればかり食べた。料理法も焼くか、煮るしかなかった。

あとの主要な蛋白質は卵。それはたいてい今でいうフレンチ・オムレツ風

に焼いた。といつてもその頃そんなしやれた名前を知ってたわけでない。卵をとき、しょう油を加え、フライパンで焼くだけなのだから。それでもその頃の経験のせいかな、今でも中味はかわってもオムレツだけは、なかなかうまく焼けるようだ。

五四年三月、高校を卒業。そのまま就職するはずが、大学までいったら、ということになり、でも工業高校からストレートには入れず浪人。予備校へ通うお金がないため、通学していた工業高校の夜間部へ職員として勤めることになった。今度はクラブ活動でも遊びでもなく夜の十時頃まで帰られなくなり、少年主婦をやれなくなってしまった。その分、母が労働強化になって

しまった。それはまた、ぼくが生活から疎外される第一歩でもあったのだ。

(田川 律)

編集後記

ぼくは今、アメリカから来ている黒人のロ
ーレンス・J・ディックスと、シルク・スタ
リーの印刷会社につとめている大谷くんと
男三人で暮している。今のところ、四十代、
三十代、二十代とひとりずつだ。はじめから
そうしようと思ったのでなく、気がついたら
そうなっていた。ローレンスの話にも出てく
るアメリカのコミュニケーションみたいなものだ。ひ
とつのスペースに共同で住むのに、たいして
規則があるわけではない。三人でいっしょにこ
れをしよう、というのではない。

しかしたまに、大学の同級生の家を訪ねる
と、あなんとぼくの暮しと違うか、と驚く
ことがある。目には見えないヒエラルキーと
。家庭の雰囲気截然不同。ひとり暮らし
あるいは共同生活は、家庭ではないのだから
それであたり前なのだろうが、ぼくにとつて
。家は、一九四五年の夏、空襲で生家の寺
が焼けてしまった以来、消失してしまっ
た。来月の編集長は柳生菰一郎さんです。

(田川律)

田川律 著

ぼくの時代、 ぼくらの歌

予価1800円

2月27日発売予定

思想の科学社

この10年の音楽はどう変わったのか
? ぼくたちが口ずさむ歌はどこに
あるのか? 大塚まさじ RCサク
セション 水牛楽団 ジャニス・ジ
ョプリン ボブ・マーレイなど、フ
ォークからレゲエまでの自伝的音楽
史。ご予約は書店又は小社まで▼東
京都文京区後楽2-16-2 思想の
科学社 ☎03・813・1745

* 予約購読の申し込みと送金は郵便振替を利
用してください。

口座名 水牛編集委員会
口座番号 東京四一九一七九二

購読料 一年分三〇〇〇円(送料共)

住所、氏名、電話番号、何号からと明記。

* 本誌は次の書店にあります。

模範舎(新宿) ☎三五二一三五五七
ブックイン(阿佐谷) ☎三三三〇一七八九七
信愛書店(西荻窪) ☎三三三三三一九六一
ワンラブブックス(下北沢)

☎四一八三〇二

アール・ヴィヴァン(西武池袋店12F)

カンカンポア(西武渋谷店B館B1)

ストアデイズ(六本木ウエイブ4F)

名古屋ウニタ書店 ☎七三二一三三八〇

水牛通信 第七巻第二号 一九八五年

二月十日 定価二〇〇円 発行人 堀田

正彦 発行所 水牛編集委員会 ☎154

東京都世田谷区新町2-15-13 八巻方

電話〇三(四二五) 九六五八 振替口座

東京四一九二七九二 印刷所 鶴トライ

プリントショップ