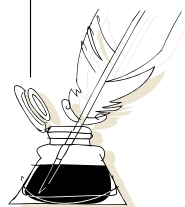


人生讃歌

檜山博

旅に出る



ぼくは旅に出るという言い方が気に入っている。目的を持たず、ただ何となく、いま置かれている状態から離れて、ここよりほかのどこかへ出掛けて行きたい、という心である。そこへ身を置いての何も考えない、ぼうつとしているときの中に、生きるとは何かに触れるきっかけが、ひそんでいるような気がするのである。

しかし反対に、このままここに居たいという気持ちがあれば、それは、四十九年間、会社に勤めながら小説を書いてくることができた、忙しくて自由がないのを充実した生き方だと錯覚してきた狭苦しい習癖もあるだろう。目標を持たない行動をおこす億劫がる無精者ということもあると思う。だが六十代半ばごろから変わった気がする。ぼくが仕事に疲れたり何かで中傷されて落ち込んでいるとき妻が「さ、旅に出よう」と、さっさと旅の用意をするからだ。そういうときぼくも何がなんだかわからないまま「そうだ、旅だ」と思うようになったのである。



七月だった。妻が九州の太宰府にある九州国立博物館で卑弥呼の金印が展示されているから見に行こうと言った。ぼくは邪馬台国にも漢倭奴国王の刻字とかにも興味はないが「いま九州の魚がおいしいらしい」ということで出掛けた。魚がうまい

れば酒がうまい。酒がうまければ人生も楽しいのだ。二週間では足りないかもしれない。

九州は三十四度の高温だったが博多のホテルは冷房で快適だ。電車で太宰府へ行き、天満宮を回ったあと博物館で金印を見る。ぼくは、なるほど、と思う程度だが妻は熱心に見ている。次の日、昼ごろまで寝る。そのあと歩いて十五分ほどの温泉へ行き、レストランで冷やし中華を食べる。暑いからうまい。温泉の露天風呂や塩サウナで汗を流したあと、畳の休憩室で二時間ほど眠ってからマッサージをしてもらおう。肩甲骨の凝りがひどいと言われる。根をつめて書くところなる。持病でなおらない。七時ごろホテルへ帰り十階の鮎屋で酒にする。主に九州でとれる魚を頼むが、初めて聞く名前が多い。酔いがまわり、原稿のことも講演のことも頭から消えて快適である。

三日目、隣の佐賀県にある川魚を食べさせる店へ行く。なるほど鮎から鯉、泥鰌と何でもあるが鰻と鹿児島産の鰻を食べる。鹿児島産の鰻は札幌でも最上級で値段も高く、うまい。しかしこのたれの、伝統を感じさせる味の良さには唖った。次の日、唐津に玄界灘を見ながら栄螺の壺焼きを食べることができ、店があると聞いて電車で出掛ける。博多からの鹿児島本線を鳥栖で長崎本線に乗り換え、さらに佐賀市で唐津線に乗り換える。仕事での乗り換えは面倒なのに、旅だとまったく気にならない。停車時間も発車時間も意識になく、来た電車に乗ろうと思っているだけだ。

各駅停車に乗って窓辺の席に座る。電車がのろのろ走りはじめ、五分も走らないで次の駅に停まる。妻が喜んで小さく拍手する。電車の速度がゆつくりで遅いから、窓の外を後ろへ流れる風景がよく見え、看板の文字も道路を歩いている人々の表情までよくわかる。二階建てアパートの二階のベランダで洗濯物を

干している、三十代半ばの女性の表情に小さい笑みがある。楽しいことでもあつて鼻歌をうたっている感じに見える。ゆるやかに後方へ動いてゆく情景が、その町や土地の風土や人柄や歴史までも映し出しているのがわかる。旅はやはり鈍行に限ると思うのである。

そうするうち、ぼくらの鈍行電車が小さな村を通る。村の入り口に『いたんだ橋をなおします』と書いた木の板の立て看板があつて驚く。ということは村のそこらじゅうに橋があつて、何かの理由で役所などがなおしきれないため、橋なおしの仕事で商売になるといふふうにとれる。とにかくこんな看板、いま



挿絵／中江潤一

まで見たことがない。面白い村だ。なんともんびりした豊かな風景である。



唐津駅で下車、観光案内で「唐津茶屋」という店を聞きタクシーで行く。ぼくは唐津焼は知っているが、この佐賀には有田焼もあるから土や風土がいいのだろう。運転手さんが、有田焼を伊万里焼とも言うのは、有田地方で作った磁器を伊万里港から輸出したからだと言明してくれる。五分で店に着き四階の個室へ通される。

大きなガラス窓の向こうに唐津湾が広がり、ぼくの胸の底に長いことたまっていた感じの疲れが霧消するのがわかる。この海が玄界灘だった。ここでもいま槍烏賊がとれるということで、活烏賊のお造りコースというのを頼む。もちろん栄螺の壺焼きに妻は鯛の骨蒸しも注文する。日本酒は地酒を二種類とビールはサッポロを頼む。九州へくると自分が口にするサッポロという言葉が、とても新鮮に感ずる。

日本酒の突き出しは桜豆腐というもので、豆腐に明太子をまぶした、まさに桜の花を散らしたような美事な風情だ。槍烏賊の姿造りは、まるで烏賊が海の中を泳いでいるような光景である。身を食へ頭と脚を塩焼きにしてもらう。この薄塩の焼き方が絶品で酒の味を重厚にする。一口踊り鮑、間八、鯛、栄螺など刺身の盛り付けに見とれる。海藻の種類が多いため、魚が海の中で泳いでいるように見える。

やがて栄螺の壺焼きが、熱い湯気をたてながら出てくる。殻の中に刻んだ身と蒲鉾、銀杏、三ツ葉などの具とたれが入っている。それを箸で殻の中からつまみ出し、フウフウ吹きながら食べる。酒を飲む。うまい。ときおり目が海の水平線へゆく。

何も考えない。