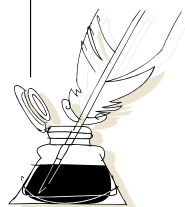


人生讃歌

続々々・愛酒日記



妻はぼくのことを酒呑老人だという。大江山で鬼を装って
 良くないことをしたと伝えられる酒呑童子をもじったよう
 だが、そんな有名な鬼神・盗賊と並べられるのは光栄である。
 酒呑童子さんがどれほどの酒飲みだったか知らないが、「酒
 呑」という文字が付いているから相当いける口だったに違いな
 い。うらやましい。ぼくも「応、ちゃんとした酒豪をめざしては
 きたが、酔い方に難があつたりなど、さんさんのありさまでこ
 こまできた。そしていま老骨。量は飲めない。酒は体力。馬力
 があつた六十歳あたりがなつかしい。

【某月某日】

午前、新千歳空港から羽田へ。集英社で「すばる」編集長・
 片柳治から『今月の人』のインタビューを受ける。そのあと新
 宿の「春花秋灯」で片柳治、松島義一、小説『スコール』編集担
 当の八代有子と飲む。ぼくは東京へは仕事より酒を楽しむに
 して来ている。新刊の前祝いだと、みんなでぐいぐい飲む。酔っ
 た勢いで新宿駅東口の「風花」[「ブラ」を回り、あとは一人で新
 宿ゴールデン街の「セブンワン」でカラオケで歌い、最後は「まえ
 だ」で飲む。どうやって九段のホテルグラランドパレスへ帰ったか、
 おぼえていない。

【某月某日】

韓国のソウルへ。妻同行。小生のJ.R車内誌連載のエッセイ
 『人生という旅』が韓国で翻訳、出版され、招かれたもの。編
 集者、翻訳したヤン・オクカンさん、それに北海道新聞ソウル
 支局長の近藤浩さん、地元新聞のインタビュアーを受ける。ヤ
 ン・オクカンさんの日本語の上手さと美しさに驚いた。片仮名
 まじりの、いかげんな日本語を使っている自分を反省した。
 彼はそのうち、ぼくの小説『出刃』も韓国語にしたいと言う。
 ヤン・オクカンさんは酒の飲みっぷりも、すすめ方も見事で
 「文学者と親しく付き合うには酒が一番」と笑った。次の日、
 ソウル市内の書店でサイン会。どこの書店も客が多いのに驚
 いたが、客のほとんどが二十歳前後の学生らしい人と、主婦
 らしい子供連れなものにもたまげた。みな買う本を三、四冊か
 かえていたのだ。その晩の会食で話題になると出版社の社長
 は「国の未来は、国民がいい本を読むかどうかにかかっています
 から」と言った。耳が痛く、強い酒をぐいぐい飲んで酔っぱらっ
 てしまった。

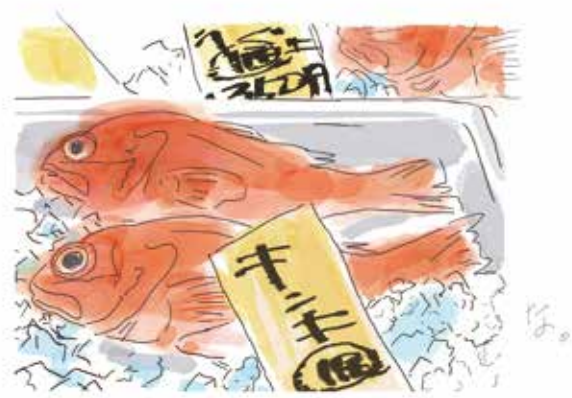
【某月某日】

ぼくが三十年近くエッセーを連載している「理念と経営」
 という、全国の中小企業経営者向け雑誌を発行するコスモ教
 育出版に招かれ、京都の霊山歴史館で講演。松下幸之助の思
 想を継承する経営者の集まりということもあつて緊張、五百
 人を前に怯えながらなんとか終える。拙著サイン会のあと裏
 の森にある坂本龍馬の墓に案内される。そのあと田舞徳太
 郎・日本創造研究所代表と川本貴美枝・編集長と近くにある
 豪華な料亭で会食。品の悪さが出ないよう気をつけて疲れる
 が、酒がはいると緊張が崩れた。これだから酒はいい。京都の
 「佳香」の感想を言う能力はないが、京都の酒はうまい。白髪の

混じりはじめた女将が縁側の戸をあけ、その庭園に見える古い茶室が、勝海舟と西郷隆盛が見したところだと説明してくれる。午後八時、車で祇園のスナックへ行く。店内が絨毯敷きでスリッパにはきかえたため落ち着かないが、ワインを飲んで店長がひくギターで『中の島ブルース』なんかを歌っているうちに何も感じなくなった。酒の力である。

【某月某日】

午前、新千歳空港から羽田へ。ツ橋文芸振興会の海老根勉氏ら三人と合流、高校生の講演に和歌山へ。地元新聞社の二人の案内で料亭へ。名産の鰯、鮪が美味。鰹は旬ではないと



挿絵/中江潤一

いうがうまい。新聞社の人が、紀州は徳川八代将軍・吉宗の出したところだと得意げに話すが、ぼくだってテレビの『暴れん坊将軍』を見たことがあるから、ここが徳川御三家の城下町であることくらい知っている。そして和歌山の地酒がうまいことも知っているから、おいにほめたたえ、注いでくださる。

【某月某日】

次の朝、ホテルの部屋の窓から和歌山城が見えた。戦争で焼けたという天守閣も復元していた。午前十時から「和歌山商業高校」で『ひとりでは生きられない』で話し、午後二時から「近畿大学附属高校」で話す。夜はまた六人で会食。会食とは飲酒のこと。次の朝の十時から「和歌山県立那賀高校」で講演のあと、出版社の人と会うため東京へ向かう。だが途中で三十八度の熱が出、東京へ寄らず羽田から札幌へ帰る。

【某月某日】

帯広での「第20回・世界ホラフキ大会」に審査員で出席。大会終了後、同じ審査員の山口昌男氏と飲み続ける。有名な文化人類学者ゆえ恐れていたが、気さくに話すが口数の少ない人で、それでぼくのほうが喋りすぎ、飲み過ぎた。

【某月某日】

妻にくっついて魚売り場をのぞくと、網走沖産という大ぶりの生のキンキが二匹あって立ちどまる。聞いてはいたが高価で、貧乏物書きには手が出ない。しかし今日は気持ち動いた。長編を書き上げた直後である。手にとると妻が笑った。夜、背開きのキンキを焼き、醤油をかけて熱いうちに食う。うまい。オホーツクの冷たい海水で育ったから脂がのつて見事な味だ。酒がすすむ。キンキの骨を焼き直して骨酒にして飲む。これも絶品で酒がはいく。ぼくは網走近くの滝上生まれだ。ほろ酔いの耳にオホーツクの海鳴りが聞こえだす。①