蕎麦の常識非常識

司馬遼太郎「街道をゆく」にみる・・「食」

司馬の絶筆となった「街道をゆく」は“湖西のみち”から始まります。

二十五年の歳月と原稿用紙二万枚（推定）を費やした全四十三巻の大著の巻頭を飾ったことは、湖西に住む者のひとりとして誇らしく思われます。

しかし、それが今回の主題ではありません。

主題は・・・あの博覧強記ぶりと好奇心とで快刀乱麻の筆力を振るう司馬が、こと「食」については「街道をゆく」全編を通して一貫して無筆・無関心を装っていることなのです。

司馬は極めつけの偏食・小食で、とりわけ蟹と鶏はアレルギー体質であるために一切受け付けないことは、同行した週間朝日の編集記者達が口を揃えるところで、例えば最後の編集者を務めた村井重俊は「司馬さんは食べ物に消極的な方で安全なものしか食べない。初期の「街道」ではカレーライスかカツ丼ばかり食べていた」「あれだけ好奇心の強い人なのに、食べ物に関しての好奇心は乏しいのね。ホテルの部屋では、持参のインスタントカレーなんかを食べていた」（村井重俊著「街道をついてゆく」）と語っているほどです。

司馬本人も「私は食物についての冒険心が皆無で、子供の頃に食った食品の範

囲からいまだに一歩も出られずにいる」と自らの食の貧困さを隠そうとしていません。

となれば「街道をゆく」の旅ではいったいどのようなものを司馬は食べていたのか実態が知りたくなります。とはいえ、原稿用紙二万枚（推定）という膨大な文字の山の中からそれを拾い出すのは至難の業といえます。

そんな時に偶然出会ったのが森山　明著『『街道をゆく』の旅の空間―食―』（「ホスピタリティー・マネージメント」・第四冊」所収）でした。

この論文によると、「街道をゆく」に登場する料理の回数は・・①そば　十六回、②カレーライス　七回、③とんかつ・ステーキ・コロッケ　各三回で・・・司馬が「うまい」とした料理は、①そば　六回、②魚介類四回、③コロッケ三回で・・・いずれにしても「そば」が第一位なのです。

ならば司馬は「そば」が本当に好きだったのでしょうか？

例えば、越前市（旧武生市）の名店「うるしや」を訪問した際の司馬の書きぶりはこうです。「眼下に展（ひろ）がる武生（たけふ）盆地を見下ろしているとそばが食いたくなり鼻腔にそばの香りが満ちてきた」というのですが、その直後に運転手へ「ありますか、武生に、蕎麦屋です」と問いかけています。そば処に来て「蕎麦屋がありますか？」はないでしょう。

そば処の山形県や信州の小諸や佐久でも、自ら蕎麦屋に入るのですが、食後

の感想は全く無いか、ぶっきらぼうに「うまかった」で終わるのが常です。

幼児期に食べたことのあるカレーライスやトンカツのようないわゆる「洋食」は食べるのですが、未経験の郷土料理や名物海鮮料理等には全く関心を寄せないのは、帰するところ食物アレルギーへの恐怖からくる食への用心深さに発することのようです。

参考までに・・・四十歳の頃に経験したアレルギー発作時の模様を司馬は次のように描写しています。「激震のような苦痛がおこった。胃に手を突っ込まれて裏返しにされているような疝痛（せんつう）と鈍痛、それに打撲痛とがこもごも襲ってきた。蟹のせいだった。なるほど子供のころからたべなかったはずだ思った」と・・・

そんな中でそばにだけ微（かす）かに食べる興味を覗かせるのは何故でしょうか？

手掛かりになると思われる記述が第三十三巻にありますので参考までに引用させて頂きます。

・・・「日本文化は物好きの文化だったと思う。それが明治の近代化を成功させた最大の要因だと思う。蕎麦は病みつきの通（つう）を作るだけでなく、研究者までつくる。物狂いとか数寄（すき）こそ文化なのである」・・・

司馬は蕎麦自体にではなく、通（つう）や数寄者（すきしゃ）を引き寄せる日本の「そば文化」が持つ磁力に興味を持っていたのだと筆者は考えるのですが如何でしょう。

さて「旅の恥はかき捨て」ともいいますが、「街道をゆく」にもいろいろ失敗

があったようです。食に関係する失敗談を二つご紹介して本稿を締め括りたいと思います。

司馬のカニアレルギー体質はすでに述べた通りですが、網走でのことでした。割烹や居酒屋はカニ料理が出る危険性が高いので、わざわざレストランを選んだのですが、「いいのが穫れたので召し上がってみて下さい。勿論サービスです」といって見事な毛ガニを皿にのせて、お店の主人が現れたのです。恐れていたことが現実に起こってしまったのです。司馬の機嫌は悪くなるし、お店のご好意を無にすることも出来ず、結局は現地で参加し事情を知らない考古学者・野村崇さんにカニを押しつけて一同は黙り込むという結末になりました。（村井重俊著「街道をついてゆく」）

もう一つは近江の坂本で起きた正真正銘の失敗談です。

富山市で旧友に紹介されたそばやの主人が叡山の麓にある日吉大社の脇の蕎麦屋で修業をしたと聞いた記憶を頼りに、一行を誘って日吉大社大鳥居前の「鶴喜そば」に入ったのですが、これがとんでもない間違いで、「鶴喜そば」の駐車場の真ん前にある別の蕎麦屋にうかつにも入ってしまったのです。座席に座り注文も終えて女店員との会話の中で「ここは鶴喜そばでしょう？」という聞かずもがなの問いに対する、「違います！」というぶっきらぼうな女店員の返事でやっと店を間違えたことに気が付く始末で、時すでに遅しです。今更出る訳にも行

かず、気まずい思いをしながら、ともかくも「出たそばを食って」外へ出ると、店先に「日吉そば」と看板が出ていた、というのです。

その後、一行は日吉大社や穴太の石積み等を訪ねた後、目的地である延暦寺を巡り、帰りは坂本の町へ再び降りて、今度は間違えずに「鶴喜そば」に寄ったのですが、「そばをさかなにビールをのんで解散式をしようというので奥座敷を借りた」と真にそっけなく書かれているだけで終わっています。

古来、文化は街道を通って拡散し伝播して行きます。その中心になるのは食文化でしょう。司馬の食そのものに注がれる目に今少し優しさがあれば、「街道をゆく」にも更に彩（いろどり）と豊かさが加わったのでは、と筆者は思うのですが・・・。