

# 白土三平の食物誌

四方田 犬彦

戦後日本を代表する漫画家の一人である白土三平については、さまざまな毀誉褒貶がなされてきた。ある者はその残酷描写に眉を顰め、別の者はそこに左翼的な文脈での階級闘争の表象を読み取ってきた。その結果、冷戦体制が崩壊し、社会主義の幻が消滅した一九九〇年代以降、その作品が論評されることはほとんどなくなり、いまでは彼は挫折した理想主義者として、ほとんど忘れ去られた存在と化している。手塚治虫について論じた書物はゆうに百冊を越えるが、かつてその強力な競争者であった白土を漫画学の立場から論じたモノグラフは、残念ながら一冊も存在していない。

長らく白土ファンであったわたしは、こうした状況になんとか一石を投じたいと考えてきた。わたしのとって白土漫画とは、南方熊楠に近い博物学的知の収蔵庫であり、万物斉同の哲理を

説く書物であった。歴史の必然を教条主義的に説くのではなく、いかなる歴史の背後にも神話学的な時間認識が横たわっていると告げる物語の宝庫であり、自然と人間との不幸な関係を批判する警告の書物であった。それがもつとも端的に語られているのが、一九八〇年代から九〇年代にかけて彼が発表した四冊の食物誌である。以下にそれらを中心として、この希有の漫画家の自然観と食物観を検討してみることにはしたい。

1

『忍者武芸帳』から『カムイ伝』まで、白土三平の作品がつねに、飢餓と背中合わせになりながら懸命に生き延びてきた者た

ちを主人公としてきたかは、よく知られている。だがそれは同時に、自然が人間の前に供給するあらゆるものを、まず食物として採集し、その摂取を通して苛酷な環境と闘いを続けることのドキュメントでもある。白土が数ある忍法のなかで、薬活、すなわち自然に自生する薬草や有毒な生物の探求に重きを置いていることから、それは明確に窺われる。われわれは漫画のなかに、いくらでもその例を見出だすことができる。

初期の『甲賀武芸帖』の冒頭、石丸が少女あけみを誘うきのこ谷の場面では、すでにさまざまな茸が登場している。『梔イシ鰐シ』第二話では、不老長生の妙薬を求める旅に出た少年が、冬虫夏草を発見したものの吹雪に遭難してしまい、みずから巨大な冬虫夏草の温床と化してしまふ。一方『二年ね太郎』では、洪水で流された主人公は、ふと小屋の柱に椎茸が生えているのを知り、これで飢えなくてすむと悦ぶ。また『サスケ』では、危機に陥った少年が偶然にもホコリタケに出会い、この不思議な茸をもちいて敵の眼を眩まして逃げのびる。『忍者武芸帳』では影丸はベニテングタケを用いて、本願寺を護衛する僧兵たちの気を巧みに逸らし、『カムイ外伝』のカムイは、崖の枯木に生えているキクラゲを山ほど採集して、山寺の和尚に与える。こうした茸をめぐる関心は、十四歳の作者が一九四四年から四五年にかけて、東京での空襲を避けるために信州真田村に疎開をしたことが契機となっている。

茸だけではない。白土の漫画には、山中や浜辺で今日のわれ

われがほとんど知ることのない食物採集や調理が頻繁に登場している。『カムイ伝・第一部』は、湖沼地帯でのスツポン汁から山窩のギギ汁まで、汁もの料理のオンパレードである。そして敵に追われて隠業の術に入り、いつさいの気配を絶ったカムイは、空腹を克服するために眼前の蛙や昆虫を、「なんでもよい。何か食べていれば助かる」という考えのもとに、掴まえては口に運ぶ。『カムイ外伝・第二部』では、彼はハシリドコロという幻覚性をもった植物を用いて、敵に幻術を体験させるとともに、スガルの娘から有毒なクラゲであるハナフイの粉をかけられて、勝負を中断することを強いられる。

数ある白土漫画のなかでとりわけ豪快にして印象的な料理は、『忍者武芸帳』第一三巻、三洋社版に登場する子供たちの野盗の群が、アジトである山中の荒城に戻った場面に描かれている。彼らは死んだ馬を発見すると、隊長である苔丸の命令に基づいて、まずその首を切り、流れ出る血液という血液を桶に溜める。次に麦粉と塩を運んできて、血液に混ぜる。馬の腹を裂いて得られる大腸をきれいに掃除すると、そのなかにすべてを注ぎこみ、ところどころを草の蔓で結んで、括りをつける。子供たちはこれに火をかけて、即席のブラディソーセージを製造する。やがて賑やかな食事の場面となるが、匂いを嗅ぎつけて大人たちが到来し、せっかくの肉を奪おうとする。彼らの暴力に子供たちはなすすべもないが、太郎が何もいわずに一人の大人を背後から刺し殺してしまふ。動揺する他の子供たちを前に、彼は



『艶鯉偶漢』青林堂 (1963)



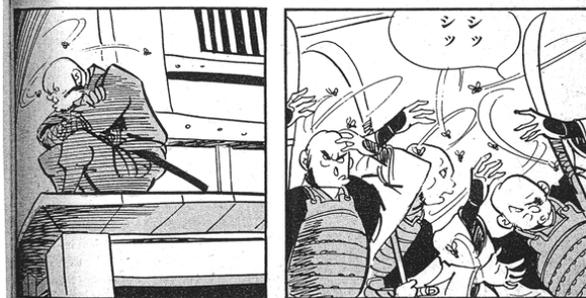
『甲賀武芸帳』第1巻、日本漫画社 (1958)



『2年ね太郎』青林堂 (1962)



『カムイ外伝』第1巻、小学館(1965)



『忍者武芸帳』第16巻  
第2分冊、三洋社  
(1962)



『忍者武芸帳』第13巻、三洋社(1961)

平然として表情でいう。「食べちゃおう」

白土漫画における食物とは洗練された美食の対象でもなければ、時代や環境を示す装飾でもない。それはまさに生存競争を示す記号である。食う者はひとたび油断をすれば、たちどころに食われてしまう。食事とは詰まるところ、この世界原理を日常的に確認する作業に他ならない。

## 2

一九六〇年代後半、健康上の理由から房総半島の漁師町に滞在することが多くなった白土は、『カムイ伝』の終了とともに短くない休筆に入る。だがその間に彼は漫画ではなく、房総や信州の浜辺や山野を歩きまわり、そこで発見したさまざまな食材を独力で写真に収め、そこにエッセイを添えるという作業を開始する。最初それは、「男が料理を楽しむ本」と副題された『BIG COOKING II』（『ビッグコミック』増刊、一九七八年八月）に、「白土三平の野生料理秘伝、初公開!!」の題をもとに、四四頁にわたって発表される。もっともこれは編集者による探訪記事という体裁をとっている。やがてそれは本人による写真エッセイという形をとり、小学館のアウトドアライフ専門誌『BE-PAL』に『白土三平フィールド・ノート』の題名で、一九八三年六月号から連載され、五十二回にわたって好評を博した。

一九六〇年以降、つねに共同作業で漫画を執筆してきた白土にとってそれは、ひさかたぶりになされた単独の創作であった。主題の選択から取材、撮影、構成、執筆まですべての過程が、編集部が介入することなく、彼ひとりによって行なわれた。『フィールド・ノート』はやがて『土の味』『風の味』の二巻に纏められて、一九八七、八八年に刊行された。連載が終わったのは、作者がいよいよ一九八八年に始まる『カムイ伝・第二部』の執筆に入ったからであった。だがその後も白土の探求は日常的に続けられ、一九九五年から九七年にかけて『ラピタ』誌上に、ほぼ似た体裁で写真とエッセイからなる『白土三平の好奇心』の連載がなされることになった。それは『カムイ伝・第二部』でいえば、「不知火」から「丹波崩し」「歯っ欠け」にかけての章が執筆された時期に相当している。それは二巻の『フィールド・ノート』に収録されなかった六編とともに、『カムイの食卓』『三平の食堂』と題して、一九九八年に小学館から単行本として刊行された。

以下にその内容を紹介しておこうと思う。

この四冊の書物は、書店の区分によれば一応「料理書」の棚に置かれることになるのだが、いわゆる一般の料理書とはまったく趣を異にしている。単に珍しい料理や素材が、美しい写真とともに紹介されているというのではない。人間が外なる自然を食物として摂取するという行為は、自然という巨大な文脈のなかで考えてみたときにどのような意味をもつかという問

題が、そこでは徹底して思考されている。調理という口実で素材の生命を奪うということとは、どういうことか。食べた者が落命したとき、その原因を素材の特質にのみ求めてよいのか。こうした道徳的議論はこれまで、いわゆる食通とか料理評論家と呼ばれる者たちの間でほとんどなされてこなかった。白土が説くのは、人間の文明の側からの傲慢な自然保護でもなければ、自然の拒否でもない。殺戮とは生存競争を原理とする自然へのまっつき参入であり、一步過ればこちら側の生命が危機に晒されるかもしれない、自然との抜き差しのない交感(コミュニケーション)である。その不断の運動のなかで、白土はまず通過儀礼の入門者として登場し、やがてしだいに採集者としてのみずからを露にしてゆく。

この四冊の「フィールド・ノート」を手に取った一般読者がまず驚かされるのは、そこに紹介されている魚や茸、植物や漁師の生活慣習の名前のほとんどが、聞き覚えのないものだということである。

ヤマンモン、ナマダ、ハブ、ポツポ、うみようじん、トウドウツ、オジボウズ、ウシブテ、クサジイ、メルチョ、コゴ、ソレソレ……。それらは房総の漁師が口にする通称であったり、山の猟師言葉であったりして、公式的な日本語からは排除されているものの、海や山に住む生活者にとってはきわめて身近で親しげな意味をもった単語である。白土はかつて忍著漫画の短編で行ってきたように、まず見慣れぬ単語を表題に掲

げて読者を驚かせ、次に言葉を絵解くかのようにしてエッセイを組み立てていく。

房総の漁師たちにとって、ヤマンモンとはハコフグであり、ナマダはウツボ、ハブは蛇ではなくクロアナゴ、ポツポは巻貝一般を指す名称である。うみようじんは海用心と書き、アメラシのことであるが、この命名には飢餓のさいに採集して備えるという過去の記憶が染み付いていると、白土はいう。またトウドウツとはツルニンジンであり、オジボウズやウシブテはマツタケモドキとかクロカワと呼ばれることの多い茸のことである。クサジイはニワトコであり、「草敷き」に由来している。「メルチョ」と「コゴ」には、韓国、とりわけ濟州島の記憶が絡みついている。前者は蟹の塩漬けから得られる蟹醬であり、後者はヒザラガイであるが、白土はここに「クヌンヴツ」という濟州語の残響を聴きつけている<sup>(註1)</sup>。それに対してソレソレは、もっとも奇妙な、由来も定かでないという説明がなされている。これは奥鬼怒の猟師が鹿を射止め、解体したとき、腸を裏返して血液をそこに詰め、茹でるといふ簡易ソーセージのことであるが、「それはどうした」とか「それを持ってこい」という指示代名詞がなまって出来た言葉であると説明されている。手にした獲物を前にして、何ごと瞬間のうちに手際よく処理しなければならぬ猟師の身振りが、この命名からは確実に伝わってくる<sup>(註2)</sup>。

動植物の食材をめぐる独自の命名への拘りは、白土が日常的

に顔をつきあわせている漁師たちへも適用されている。彼らは姓名のほかにも、豊かな意味の含みをもった屋号や渾名をもち、それを通して共同体への帰属を確認しあっている。ゴロエム、ウツチャリ壺、勝山かつちやまの燈台、八丁鱸やちやう、人間、電信柱、イケベ……。白土もまた三十年を越す滞在を通して、表向きは「先生」、陰では「マンガ」と渾名されてきたことを告白している。漫画家出身という意味である(註3)。ある対象を公式的な名称で呼ぶことを止め、仲間うちでしか通じない名称でいい換えること。それを学ぶことは、狭く親密な共同体の加盟するさいの通過儀礼にはかならない。

影一族のシビレ、夙のカムイ、千本のスガル、百日ももかのウツセといったぐあいには、われわれは白土漫画にあつて、まず忍者たちの奇妙な呼称を受け入れ、その意味を説明されることで作品を読み続けてきた。『ワタリ』の百地三太夫や『カムイ伝・第一部』の中根幽仙といったように、上忍がもつばら漢字のよる公式的な名称で呼ばれているに對して、ほとんど人権も認められず、使い捨ての奴婢同然の存在であつた下忍の名前は、たいがいが片仮名で記され、狭い忍者社会のなかでしか口にされることがないといった、きわめて渾名的な傾向が強い。四冊のフィールドノートにおいて白土が試みているのも、それに似た作業である。彼はかつて、人知れず活躍し死んでゆく下忍たちの物語を描き続けたように、房総や釜石の海岸、上田の山中で人知れず繁殖し、まさに滅びかけようとしている動物や植物、

生活習慣を描いている。

### 3

白土が言及する食材は、その獲得法も含めて、ほとんどが一般人に馴染みのないものである。

たとえば彼は山中に踏み込んでトウドウツを採集し、味噌ダレをつけ、軽く炙つて食べる。漁師の料理の四つの範疇であるタタキ、ナマス、サンガ、タレについて語り、偶然に網にかかったポツポ貝の刺身の仕方について、蘊蓄を傾ける。うみようじん(アメフラシ)の皮を剥き、軽くゆがいた後で内臓を取り外す手順を説明し、ポツポ貝の殻を用いてイイダコを釣りあげる方法を実験する。驚くべきや、ここではフグの皮を用いてイナダを釣るという掛け釣までが紹介されている。

だが毒について語るとき白土は何にもまして情熱的であり、経験論と合理主義の双方を見据えながら、端的にして謙虚な判断を下している。毒とは具体的に、海におけるフグと山における茸にほかならない。

フグについて白土はまず、自分はいまだかつて店で食べたことがないと、率直に告白する。それは季節の推移に応じて房総の磯辺に群れをなして寄せる、どこまでも日常の魚のひとつにすぎず、エソヤドジ、ホシザメ、シビレイといった外道の魚

と、本質的には違いがあるわけではない。なるほどフグは美味である、白土はひとまず認める。独自の舌さわりと、淡泊でありながらもコクのある味をもっている。だが命をかけてまで食べるほどのものではないし、だからといってフグに無意味な憎悪を抱くことも間違いだ。注意を怠らず、しっかりと原則を決めて調理すれば、いささかも恐怖する必要はない。フグの鮮度と品種、時期を見定め、冷静に毒性を判断すること。血をよく洗い流し、皮に付着している腸片を包丁で丁寧に殺ぎ落すこと。最後に食べる側のこちらの体調を計算に入れること。この三原則を無視して中毒に至ったとしても、責はおのれの側にあるのであって、フグに憎悪と恐怖を抱くのは筋違いである。白土はみずからの中毒体験を振り返りながら、そう語る。

調理に際しての細心の注意こそが、白土が掲げる第一の法則である。それはフグにかぎらない。グズイは背鰭と胸鰭の二本のシビレ針を抜取らなければ、調理してはならない。抜くときにゆめゆめ酔っていてはならない。淡水に棲むモクスガニは、ジストマが指の傷より感染する危険があるので、『スガルの死』や『真田剣流』を参照)、けっして素手で甲羅を剥がしてはならない。思うにこうした教訓は、白土が長年にわたって執筆してきた忍者漫画の主人公たちの戒律でもあった。それぞれに得意技をもち、弛まぬ習練を積んだ忍者たちは、髪の手と筋分だけ剣の見切りが甘かったという理由から、あっけなく生命を落したり、ほんのささいな工夫から危機を脱することができたの

であった。

今ひとつの毒物である茸に移ることにしよう。ウシブテ、ナラケモドキ、サマツ、さらに不明菌といったぐあいに、白土が美味として揚げる茸とは、直接に山中に赴かないかぎり手にすることのできないものばかりである。ところでここでも彼は、毒茸を誤って口にしないための条件を、列挙している。単に図鑑で食菌と毒菌の見分けを学ぶばかりでは不充分である。実物のさまざまな成育段階や条件の差異を見定め、多くの中間タイプを知らなければならぬ。ひとたび籠に摘まれ、欠けたり拗切たりした多くの茸から、毒茸を拾いだすことは困難に近い。またたとえ毒茸を口にしても、その症状は空腹、疲労、アルコール酩酊の度合いによって異なっている。こうした明快な原則を語り終えた白土は、ここで信州におけるベニテング茸の恐るべき毒消し術について、見聞したかぎりを語っている。

ベニテング茸が、蠅が傘の上にと止まると次々と死んでゆくというので、ハエトリの別名をもつことは、本稿冒頭に記したように、すでに『忍者武芸帳』一六巻で描かれていた。それはイボテン酸が含まれているためきわめて美味ではあるが、もう一方の成分であるムスカリンのために強い嘔吐と下痢、さらに幻覚症状を引き起こす。ところが十六世紀に真田家の所領であった東信地方では、昔からこの毒茸を大量に採集すると、三か月以上にわたって塩蔵し、正月料理に用いるというのが習慣とされてきた。それは貧しい食糧事情のなかでなんとか生き延びよ

うとする山村の住民の知恵であり、苛酷な冬にもたらされる悦ばしい調味料であると考えられてきた。白土はここで、川蟹や蛙、蛇、蜂の子、蚕、甲虫、カミキリ虫の幼虫までをも貴重な蛋白源としてきた自分の少年時代を回顧し、こうした食生活に「下手物食い」という軽蔑的な名称を与えることを、断固として拒む。こうした挿話を通して彼が提言しているのは、消費文化の産んだ加工食品を家畜飼料のように食べている現代人の日常生活を、別の視座から検討し直すことである。

白土は、自分が茸にとつて天敵にも等しい存在であると、冗談めかしていう。だがそれは、自分が山で死ぬば、おそらく菌類がただちに自分を大地へと還元してくれるだろうという覚悟をもつことと、同義である。ここにあるのは、汚穢や毒までを含め、自然が差し出すものすべてに具体的に向いあい、みずからも自然の永遠の循環活動の内側にあるという強烈な自覚である。そしてこの認識を支えているのが、白土が少年時代から保ち続けてきた、職人仕事への畏敬の念であり、採集という労働をめぐる悦びである。こうした事実には思いあたったとき、われわれは房総の山中を彷徨する白土に、かつて彼が『梟熊横』で描いた、冬虫夏草を探しに山野を駆け廻る少年の姿を、ふと重ねあわせてしまうのである。

#### 4

ここで白土の四冊のフィールドノートの前半と後半が、いくぶん調子を異にしている点について記しておきたい。一九八〇年代中頃と、一九九〇年代中頃では、彼が自然に向き合い、食という人間の行為を捕らえる姿勢に、二つの点で微妙な変化が見られる。具体的にいうならば、それは自然観の変化と過去へのノスタルジアである。

『カムイの食卓』と『三平の食堂』でまず目につくのは、自然観の変化である。それまで白土は自然をめぐって、相反する二重の映像を差し出してきた。ひとつはあらゆる微温的なヒューマニズムを拒絶し、人間を一介のか弱い生物へと還元してやまない苛酷な自然の像である。もうひとつは、母性的にして豊穣に満ちた大地として、どこまでも人間を慈しむ自然である。この二つが同一のもの裏表であり、そこにはただか歴史的存在にすぎない人智を越えた原理が働いているというのが、『神話伝説シリーズ』における作者のメッセージのひとつであった。だが一九八〇年代後半、『女星シリーズ』あたりから『カムイの食卓』『三平食堂』にかけて、白土は第三の自然観ともいべき立場を、明確に示すようになる。それは人間の手で際限なく破壊されてゆく、弱者としての自然の像である。「かつて最終的に我々を支えてくれた自然を、今度は我々が守らなければならない立場に立っている」<sup>(註4)</sup>と、彼は宣言する。白土が三

十年にわたって親しんできた房総の自然は、今ではゴルフ場と採石場によって占拠され、東京を結ぶ高速道路によって裁断されている。海岸にはリゾートホテル、マリーナ、それに関連したレジャー施設が乱立し、それに「隠れるようにひっそりした小さな漁村がまだ残っている」<sup>(註5)</sup>。以前は到来者である白土に荒々しい通過儀礼を求めた漁民たちの共同体が、今では高年齢化と過疎化に見舞われ、危機に瀕しようとしている。東京湾の水は汚染をやめず、そこに棲む魚たちの種類には大きな変化が生じている。われわれはすでにこうした房総における自然破壊の状況を、『蛭の宿』から『鬼泪』へといたる『女星シリーズ』を通して知らされてきた。フィールドノート後半の二冊に通底しているのは、こうした危機意識であり、それが目に見えない悲嘆の調子を記述に与えている。

変化の第二は、白土が積極的のみずからの過去を語りだしたという事実である。

八〇年代のフィールドノートでは、作者はもっぱら観察し驚異する主体であった。彼は房総の漁師町を基盤として、目に映ったドカン(防寒のための襟巻き)やサンガ、タレといった漁師独自の料理法、独自の漁法、彼らが戯れに行うクモ合戦のような遊戯を、子供のような好奇心のもとに描写していた。食材としてもつとも頻繁に言及されていたのは、漁師たちが商品回路に乗せない「外道」の魚介であり、山間部における昆虫や毒茸などであった。白土の眼差しはどこまでも自然の驚異と、

それと巧みに付き合ってきた人間たちの知恵に向けられていた。

だが一九九〇年代の白土はもっぱら視線を内側に向け、ある食材を前に深いもの思いに耽る存在と化している。『カムイの食卓』の「まえがき」では、少年時代に弟とともに信州に疎開をしていた時期に体験した、狩りをめぐる興味深い挿話が語られている。三平と鉄二は、狩人の弾が当たって傷ついたオシドリをどこまでも追いかけて、いつのまにか「猟犬そのものになつて」<sup>(註6)</sup>凍てついた溪流に飛びこみ、ついにそれを捕らえた。

狩人から空気銃を借りることに成功した兄弟は、それをもって草原や林、山を駆けずりまわったという。また戦時下の動員に狩り出された三平は、焼畑作りのさなかに、見知らぬ猟師から狸汁を振舞われたこともあった。また退屈な土木作業の合間に、現地の子供たちとともに田圃の脇に即席の窯を築き、溪流で掴まえてきたばかりのカジカをエラ刺しにして白焼きにした。手掴みで魚を捕らえることの悦びは、ほぼ同じ時期に執筆された『カムイ伝・第二部』で、鬼代官の錦丹波が隣藩の領主をもてなすために仕組んだ座輿としても採用されており、彼らが日頃の立場を忘れて童心に帰り、喜々として水遊びに耽るさまが活写されている。『カムイ伝』に登場する新田開発のための開拓作業は、実はこの時期に作者みずからによって体験されたものの反映であったことが、こうした回想から判明する。

だが信州は幸福な記憶ばかりではなかった。飢饉のさいに漁師がやむをえず口にしてきた救荒食を主題とする「うみようじ

ん」では、岡本三兄弟が粉雪の舞う荒野を彷徨い、墓場から墓場をめぐる、そこに供えられているおはぎを盗み食べようとして、凍てついた菓子が吹雪に粉々に崩れてしまうさまが、まるで漫画の一光景であるかのように描写されている。それは「我々の原風景として未だに消えない体験である<sup>(註7)</sup>」と、白土は述懐している。『忍者武芸帳』から『カムイ伝』にいたるまで、飢餓という主題は白土漫画を貫く基調音のひとつであるが、ここまで端的にその原型となる体験が語られたことはなかった。

これは飢餓ではなく空腹の体験だが、戦後に紙芝居運搬の仕事に携わっていた白土は、売れ残った竹輪をいつも手掴みにして食べながら、東京下町を自転車で廻っていたという。「竹輪」というエッセイには、その頃の思い出がユーモラスに回想されている。

白土はこれまで『伝火才蔵』や『赤い竹』といった短編を別によれば、作品のなかに直接に自伝的なものを投影させることに、つとめて禁欲的であった。それが一九九〇年代の『ラピタ』の連載では、こうして積極的に回想に身を委ねるようになった。この変化を動機づけているものは定かではないが、ひとつの原因としては一九八六年に父親である岡本唐貴が八十二歳の生涯を閉じたことが考えられる。戦前戦後を通して左翼美術運動界の巨大な存在であった唐貴が、白土の内面において、フロイトのいう超自我的な形象として権能を奮っていた時期がなかったとすれば、それは嘘になるだろう。父親の死が息子を

心理的に解放し、人生の新しい段階へと進ませることは、洋の東西を問わず真実である。われわれは『カムイの食卓』と『三平の食堂』のなかに、語ることの禁忌が解かれた後の、息子の側からの父親への美しいオマージュを認めることができる。

## 5

「蟹漬<sup>ケジャン</sup>け」という三部からなるエッセイは、その意味で、父親と朝鮮というふたつの巨きな主題を論じながら、読者を東アジアの魚醤文化圏の広がりへと導いてゆくエッセイであり、四冊の書物のなかでも、とりわけエッセイとして優れた展開を見せている。

白土は小学校に入学する直前のことであるが、一家の貧困と父親の病氣治療が原因で、関西の町を転々としていた時期があったと回想している。その最後の町Nは大阪の都市部の周縁に当たっていて、一家は長い坂の下の長屋に住んでいた。前方には原っぱと湿原地帯がどこまでも続いていた。少し離れたところに朝鮮人の集落があり、白いチヨゴリ姿の女性たちが川で洗濯をしたり、ノルテギ(朝鮮のシーソー)に乗って愉しそうに遊んでいるさまを、幼い少年は「驚異と尊敬の目<sup>(註8)</sup>」で眺めていた。父親は集落に住む朝鮮人と親交があったらしく、よく互いに行き来して、酒を酌み交わし談笑していた。少年はど

うしても自分の手では捕らえることができない池のカメを、鏡職人の高こうさんに助けてもらって捕らえたことがあった。彼は父親の制作の協力者で、よく粘土を足で捏ねていた。そうした大人たちが酒の肴にしていたのが蟹醬であり、白土は悪戯心を起こしてそれを口に含み、子供ながらに珍味であると悟った。

蟹の塩辛をめぐるこの挿話は、実は一九八四年の時点で『カニコ汁』なるエッセイのなかで簡単に言及されていた(『土の味』に収録)。だが「蟹漬け」ではそれがさらに大きく、り上げられ、どこかしらつげ義春の漫画に似た、のどやかで親密感に満ちた世界を出現させている(註9)。「蟹漬け」の連載第一回目では、作者はかつての父親に倣ってモクスガニを漬して塩辛を作るだけに留まっている。だが第二回目では話題はうつてかわつて、淡水魚に宿っている肝臓ジストマのことにになり、中学生時代に父親から受けた戒めが思い出されることになる。話はさらに寄生虫一般に発展して、自作『真田剣流』の解題がなされる。このあたりの博物学的蘊蓄は、『忍者武芸帳』や『サスケ』のコマの余白に白土がしばしば披露していた名調子が蘇ってきたかのようである。ここで在日朝鮮人の知人から伝授された蟹漬けの作り方が、ようやく提示されることになる。

だが「蟹漬け」はそれだけでは終わらない。第三回では『万葉集』の乞食者ホカイシヤの長歌が引用され、古代の権力によって収奪される人民の苦しみが、塩漬けにされる蟹に託されて語られていることが説かれ、東アジアの海洋民族が今日にいたるまで携え

ている魚醬や蝦醬との関係が論じられる。古代の日本には存在していた蟹膏がなぜその後忽然と消えてしまったかをめぐって、最後に推理が展開される。

ここには、戦前であれば南方熊楠にも比すべき畏るべき博学が、手仕事としての料理の実際の手順をとまなつて、きわめてユートピア的な形で語られている。それは三十年以上にわたって房総の漁師町に住み続けた白土がさまざまな形で見聞した体験が、少年時代の回想と融合しあい、歴史的にまた空間的に巨きな広がりの中で結実した、みごとな例であるといえる。

白土のフィールドノートはこれまで、もっぱら男たちの生きる世界を中心として展開されてきた。しかし『カミイの食卓』では、洪がさんという濟州島出身の海女が登場し、作者を叱り飛ばしながら逞しく採集生活を営んでいるさまが活写されている。洪さんは七十歳を越えてもいまだに現役で海に潜り、貨幣経済とはほとんど無関係に生きている女性である。彼女はコゴ(ヒザラガイ)を巧みに岩から剥がすと、素早く浜辺に籠を拵えて、それを茹でる。浜辺に打ち上げられた小魚を見て、ただちにメルチヨ(濟州語でいう魚醬)造りを思い立つ。交通事故にあつて入院すると朝鮮の巫女を呼び、三十九年にわたつて戻つていない島を偲んで唄を作る(註10)。白土はこうした故郷喪失者の老女に、ある理想的な人格を見ている。それは『甲賀武芸帳』から『忍者武芸帳』にかけて登場する霞のお婆とともに、彼にとって女性と自然と採集の知が結合した原型を提示しているよ

うに思われる。歴史的な受難と差別を越えて独自に生き抜いてゆく彼女のあり方によって、『カムイの食卓』は強く印象づけられている。

白土三平は一九九九年に『カムイ伝・第二部』の筆を折つて以来、すでに五年近くも作家として沈黙している。三十五年に及ぶ漁師町での生活が、漫画家としての彼を本質的に変えてしまったことは、いうまでもない。これまでに発表された四冊の『フィールドノート』がそれを示している。だがそれはなんと実り豊かな転身であったことかと、わたしは思わないわけにはいかない。ここに取り上げられている多くの食物を通してわれわれが学ばなければならぬのは、ひとたび喪われた自然と人間との関係をもう一度回復させることであり、人間もまた自然に帰属する存在であることを謙虚に受け入れることである。そのとき、彼が生涯にわたって描き続けてきた忍者という存在が、実はこの両者を自在に往還する媒介者に似たものであったことに、われわれは気付くことだろう。

## 註

- 1 『カムイの食卓』小学館、一九九八、四五頁。
- 2 『土の味』小学館、一九八七、七三頁。

3 『風の味』小学館、一九八八、七二、八四頁。

4 『カムイの食卓』、前掲、五頁。

5 『三平の食卓』小学館、一九九八、六一頁。

6 『カムイの食卓』、前掲、四頁。

7 『三平の食卓』、前掲、六〇頁。

8 『三平の食卓』前掲、一六頁。

9 つげ義春はかつて一九六〇年代初頭に、白土三平を模倣した忍者漫画を貸本漫画として執筆していた時期があり、その後『ガロ』に書くようになってから、白土と親交をもつようになった。先に揚げた「カニコ汁」は、白土がつけととも房総山中、夷隅川に遊んだときにモクスガニを潰して作った味噌汁を宿屋で出されたことから、語り起こされている。この体験の後しばらくしてつけは『李さん一家』『蟹』という

二つの短編のなかで、山中の廃屋での朝鮮人家族との共同生活をユーモラスに描いている。歴史的に見て房総に済州島出身の海女が多いことを考え合わせると、李さんの妻が海女出身であるということの意味が少しずつわかってくる。つけはその後も、多摩川の河川敷に不法に居住している朝鮮人たちを描いた短編を発表している。一九八〇年代の白土が水木しげるの怪奇漫画、戦記漫画の世界に近いところに来ていたことは本書第八章で論じておいたが、一九九〇年代のエッセイの読者は、そこに回想されている光景が思いがけなくも、つけの作品に近いユーモアとノスタルジアを湛えていることに気付くだろう。一九六〇年代から七〇年代にかけて『ガ

口』誌上で、あれほどまでに独自の個性を輝かせていた三人の作家たちが、長い歳月のうちに共有しているものの無意識的な確認に向うことは、日本漫画史のなかで感動的な事件であるように思われる。

10 洪さんが濟州島を出たと思しき一九四〇年代後半は、四十

三事件と呼ばれる大規模な虐殺が生じた直後に相当している。白土のエッセイのなかで彼女がヒザラガイを前に発する「クヌンヴツ」は、「クンボツ」<sup>1</sup>のことか。それが朝鮮半島で一般的には用いられない単語であり、濟州島で二十歳までを過ごした彼女に固有の母語であることを注記しておきたい。