

『花団子食家物語』 上巻 翻刻と注釈

Transcribing and Translating the Kibyoshi, *Hana yori dango kuiki monogatari* (Part 1 of 3)

岡島由佳

Yuka OKAJIMA

大島瑞月

Mizuki OSHIMA

大屋多詠子

Taeko OYA

【はじめに】

本稿は、曲亭馬琴の黄表紙『花団子食家物語』（寛政五年・大和田安右衛門刊・北尾重政画）の翻刻と注釈である。本作は「馬琴には珍しく、地口などの言葉遊びも軽やかに、黄表紙に固有の笑いが楽しめる傑作」と評される（『日本古典文学大辞典』国領不二男執筆）。清田啓子氏による翻刻（翻刻曲亭馬琴の黄表紙）『駒沢短期大学研究紀要』四、一九七八）が備わるものの、未だ注釈はない。『安倍清兵衛一代八卦』『心学晦荘子』『庭荘子珍物茶話』（青山学院

大学日本文学科院生の会『緑岡詞林』40・42・46号に掲載）に続き、再度翻刻の上で、注釈を試みた。なお、本作は上中下二巻全十五丁であるが、紙幅の都合上、中下巻については次号以降への掲載を期す。本稿は、二〇一九年度の大学院演習の成果を踏まえたもので、執筆は岡島由佳、大島瑞月、大屋多詠子が担当し、最終的な加筆修正は大屋が行った。

上巻の内容は次の通り。精進方の屠蘇酒の娘 衣被姫が生臭方の大將干鯛に興入れする。干鯛方の家老初鮭の弟の口塩の鰯が酔って屠蘇酒の夫人菱餅御前に無礼を働き、夫人の従者に打擲される。初

鮭はそれを恨み、屠蘇酒を討とうとする。屠蘇酒の館に侵入した赤鯛は策麺に生け捕られ、胴切にされる。屠蘇酒の怒りは収まらず、衣被姫を取り返そうと考える。

【凡例】底本には国会図書館のデジタルコレクションを用いた。翻刻の方針は下記の通りである。

一、丁付は第一丁表を（一才）、第一丁裏二丁表を（一ウ二才）のように略記した。

一、適宜改行し、句読点を補った。会話に当たる部分には「」を付し、本文から独立した台詞や絵の説明には、（ ）で発信者・説明箇所を補った。会話以外の箇所は原文のままとした。

（絵題簽）



一、清濁は適宜補った。

一、仮名を漢字に置きかえ、元の仮名は清濁を補った上、ふりがなとして示した。ただし、序はふりがな・句読点ともに原文のままとした。

一、「く」「ぐ」「ぐ」は基本的に原文のままとしたが、漢字仮名に置き換えた場合は、原文をふりがなで示した。

一、仮名遣い・捨て仮名は原文のままとした。

一、用例については適宜カタカナを平仮名、仮名を漢字に置き換え清濁を補った。

一、絵については【挿絵】として簡単に解説を試みた。なお、作中には現代の人権意識に照らして不適当な表現があるが、江戸の資料的価値に鑑み、そのままとした。

1、一才「序」

1 易牙が美味には2 齋公の腹を肥し。作者の意味には書肆の口をやしなふ。されば花の樹梢の色気あらんより。月の団子の喰気にはしかずと。一日3 硯蓋を。4 頓に5 不塩梅なる6 筆すさみをなす。幼童もしくは7 鱈の権を賢として。8 本膳の善にす、まば。9 将勸膳の箸ともならめと。11 手まへ味噌ずの鹹をもて。12 独すまし13 吸口を搞くものは誰ぞ。曲亭主人自ラ叙

14 於曼鬼武亭閑 山東京傳 印（巴山人）

15 癸丑春

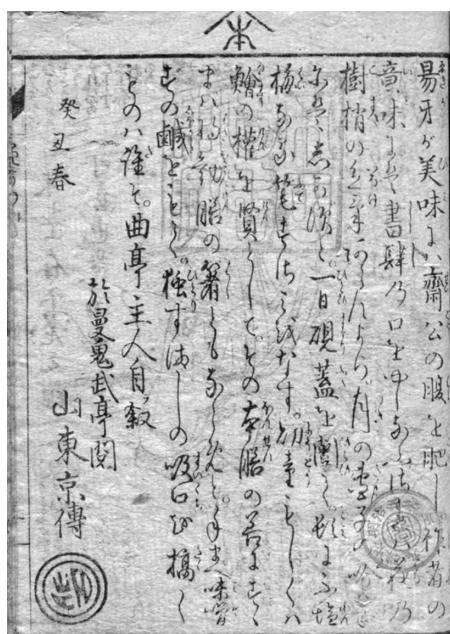
【注釈】

*1 易牙 中国の春秋時代、斉の桓公に仕えの料理人。桓公が蒸した嬰兒を欲したところ、自分の子を蒸して公の膳に勧めたという（『管子』）。「易牙が桓公に佞媚して、其子の肉を食しめたる」と（『頼豪阿闍梨伝』十五）

*2 齋公 斉の桓公。

*3 硯蓋 ここでは硯箱の蓋の意と、酒の肴などを載せる器と双方の意味を掛ける。「この硯ぶたもこんなふうに見へ」（『東海道中膝栗毛』四上）

(一オ)



*4 頼ににわかに。

*5 不塩梅 物事の具合が悪い意と料理の味加減が悪いことを掛ける。

*6 筆すさみ 筆に任せて、慰みに書くこと。「心をしらする判字物、おろかな女の筆すさみお目にとまつて、おとがめにあはふとは」（『新うすゆき物語』中）

*7 膾の権 魚介などを細かく切ったものの付け合わせ、つま。

「膾のけんは食はぬといふが又日本の礼なり」（『風流志道軒伝』）

*8 本膳 日本料理の膳立てで主となる本膳。本来の善である性質の「本善」を掛ける。「本膳ばかりか、二の膳の品々居られる」（『西鶴織留』四・三）

*9 将 また。あるいは。

*10 勧膳の箸 善行を勧める端緒の意の「勧善の端」を料理の膳と箸に擬えた。

*11 手まへ味噌ずの醃 手前味噌、自慢は見苦しいほどの意。

*12 独すまし 「独り澄ました顔で」の意と、すまし汁を吸うの意を掛ける。

*13 吸口を搞く 「吸口」は吸物に香気を添える柚子や山椒などのこと。「口を搞く」はしゃべるの意。「此舞茸を貰て遣るかはりに、そこな柚など一ツ、負に置いて往んせ。早速吸口と仕るぢや」（『浮世風呂』四・中）「モウ口をた、かずとね、エ」（『寸南破良意』序）

*14 於曼鬼武亭閑 曼鬼武（感和亭鬼武）亭に閑す。感和亭鬼武

(二七六〇—一八一八) は戯作者。馬琴に師事し、黄表紙・読本などを書いた。代表作に読本『自来也説話』がある(『近世物之本江戸作者部類』)。

*15 癸丑 寛政五年

(大屋)

2、一ウニオ

1 団子さへ食へば彼岸と心得、2 牡丹餅をしてやれば亥の子じやと思ふ人は、秋の哀れを知らずといへども、元日から大晦日まで3 一年中の食い物は飯と汁の二ツに出ず。それが中にも節句くんの献立は、4 三月の白酒、5 五月の柏餅、6 正月お雑煮より年の暮の煮物まで、都も鄙も変わる事なし。

こ、に7 精進物、総大将 初春の屠蘇酒の御娘、月見の亭に人となり給ひし衣被姫、生臭家の大将はまさりの8 干鯛へ婚礼の儀式調ひ、両家睦まじき中となる。何にしろまづはじめからめでたき事にぞありける。

へ干鯛の執権初鮓、慶びの使者に来る。

(初鮓)「御祝儀に一ツ謡ひませう。9 酒に鯛は品よく止まる止めて止まらぬ烏賊の道 ソウ引」

「10 口あいの御挨拶ではいたみ師直、座敷の炭部屋にはおかれませぬ」

へ屠蘇酒の家老12 寒餅雑煮、挨拶する。



(一ウニオ)

(寒餅)「かやうに両家婚姻を結びましては、精進の¹³鰯を煮た鍋、¹⁴風下のおならで臭ひ中と申ものでござります」

(坊主)「私も¹⁵稗栗坊主ならば清玄といふ役回りなれど、何を申もまだ¹⁶洗皮のむけぬ、ほんの¹⁷くりくり坊主でござります」

¹⁸九月のくりくり坊主、茶を出す。

【注釈】

*1 団子さへ食べれば彼岸と心得 団子を食べればいつでも彼岸になったと考える。安易な推測のたとえ。「団子すりや彼岸乎と思ふか」(『譬喩尽』三)

*2 牡丹餅をしてやれば亥の子じやと思ふ *1と同様の表現。

陰暦十月の亥の日の亥の刻に新穀でついた餅を食べて祝う。『絵本江戸風俗往来』十月の項には「江戸の町家の猪の子餅は牡丹餅の類であつた」とある。「火燵は亥の子に開き、亥の子に牡丹餅をするも、牡丹の縁によるなるべし」(『忠臣蔵前世幕無』)

*3 一年中の食い物は飯と汁の二ツに出ず 「一代の守本尊は飯と汁」をきかすか。

*4 三月の白酒 三月三日の上巳の節供には、女の子のいる家で、雛人形やその調度類をかざり、白酒・菱餅・桃の花などを供えてまつる。「酔は白酒の甘き也。和名、之良加須、云々。和俗、三月三日節物として、雛祭に供ず」(『本朝食鑑』白酒)

*5 五月の柏餅 陰暦五月五日の男子の節供に食べる。「歳時拾遺」五月五日、米の粉をこねてひらめ、中に餡を入れて、合するこ

と編笠の形の如し。榊の葉を以てつゝみ、蒸し、これを榊餅と云。畿内には、さのみ用ひぬ事なり。」(『俳諧歳時記菜草』榊餅)

*6 正月お雑煮 雑煮は正月三が日の祝い膳に用いる。「餅にいろいろの菜肴を加へ煮て、あつものとし、年のはじめに祝ひ食ふ。俗にこれを雑煮といふ」(『俚言集覧』雑煮)

*7 精進物、総大将 初春の屠蘇酒の御娘、月見の亭に人となり給ひし衣被姫 屠蘇酒は正月三が日の朝に飲む。月見の亭は、月見をする東屋の意。衣被は、里芋の子を皮のままゆでたもので、月見の料理の一。里芋の子芋を皮つきのまま茹でて、一皮むけたことを、衣被姫が洗練されて大人になった、とするか。

*8 干鯛 ひだい。鯛の干物。儀式の贈物に鮮魚の代わりに用いる。「蠟燭五百挺、干鯛五箱」(『世乙女織』四・四)

*9 酒に鯛は品よく止まる止めて止まらぬ烏賊の道 馬子唄『春遊興』、『粹弁当』初編「竹にすゝめ」などの文句をもじつたもの。「竹にサ、雀はナア、品よくとまるナ、とめてサ、とまらぬナ、色の道かいなア、ヨ」(『妹背山婦女庭訓』御殿の場)

*10 口合い 語呂を合わせた言葉のしゃれ。「しつぽりと小春様したゝるたるの生醬油。花車様さらば、後にあをなの浸し物と、口合たらぐ立ち帰る」(『心中天の網島』上)

*11 いたみ師直、座敷の炭部屋にはおかれませぬ (「伊丹」を「痛み」にかけて)「いたみります」の意でいう「いたみ諸白」のしゃれに、高師直の名をかける。『仮名手本忠臣蔵』十一段目

の討ち入りで高師直の隠れていた場所が炭部屋。「炭部屋」に「隅に置けない」（抜け目がない）を掛ける。「これらも直は炭部屋の俵の中に隠れているといふこぢつけの判じ物なり」（『加古川本蔵綱目』）

*12 寒餅 寒中につく餅、また、それを切餅として水に入れたまま、保存するもの。「寒餅」（『俳諧小筌』一二月）

*13 鰯を煮た鍋 「鰯煮た鍋」は、鰯を煮たにおいは鍋に残ってなかなか消えないところから、縁の絶ちがたい間柄のこと。「鰯をにた鍋 遠き縁のあるを云」（『諺苑』）

*14 風下のおならでくさひ中と申… 「おなら」から臭いを引き、臭い仲、と連想を利用している。臭い仲は、恋愛関係と疑われるような男女の間柄。また隠れて金銭的な利害関係にありそうだと思われるような、うさんくさい間柄。

*15 毬栗坊主ならば清玄といふ役回りなれど 毬栗は、丸刈りにしてある頭の毛が相当に伸びた状態をいう。清玄は、聖僧が女色に迷って破戒墮落する聖僧墮落説話「清玄桜姫物」の主人公。山東京伝の読本『桜姫全伝曙草紙』に清玄を形容して「頭は栗の毛毬のごとく、身の垢もつもりて顔の正体なく」とある。

*16 渋皮のむけぬ 渋皮は、栗などの実の、硬い外皮の内側にあって果肉を覆っている薄い皮。顔色・皮膚が垢抜けない、の意。「今はすこしも渋皮むける女に野暮は稀なる浮世也」（『鄰壁夜話』序）

*17 くりくり坊主 丸めた頭の意。「庫裏坊主」（寺の台所を預る僧）の意も掛けるか。

*18 九月のくりくり坊主 陰暦九月十三夜の月見に栗を供えるところから、「九月の栗」と「くりくり坊主」をかける。「浪華の俗、十五夜を芋名月といひ、十三夜を栗名月といふ」（『俳諧歳時記栞草』秋之部・月見）、「九月の節句ちかづけども、栗・菊酒の用意もせず」（『西鶴織留』二・四）

【挿絵】精進物の総大将初春の屠蘇酒の娘衣被姫と、生臭家の大将はまきりの干鯛との婚札が整い、干鯛の執権初鯉がお慶びを申し上げに訪ねて来ているところ。屠蘇酒の家老寒餅雑煮が挨拶し、坊主が茶を出している図。坊主の背にはうさぎの紋様。家老寒餅雑煮は霰小紋、執権初鯉は卍の紋様の袴を着しており、二人は共に礼装。諸白、白木台の上には鯛があり、祝言をのべる場面を表現している。衝立には、狂歌師の滝沢鶏忠（馬琴の兄）の書で「絳堂有未老之親可喜也 黄甲多少年之士可楽也」と書かれている。（岡島）

3、二ウ三オ

頃は弥生の初めつかた、屠蘇酒の奥方 菱餅御前、雛棚の内裏へ参内の折から、¹初鯉の弟²口塩の鯉、大に酒を過し³鰯腹孫左衛門と成、菱餅御前とも知らず、狼藉をして散々打擲に遭ふ。これより酒に酔ひたるものを⁴棒鰯とは申なり。



菱餅御前
ひしもちごせん

腰元⁵餅米のはぜ、気の毒^{きどく}がる。

(はぜ)「はぜ、きのどくな」

「ごまめのご無理はごもつとも〜」

鰯^{たら}の下部ごまめ迷惑^{めいわく}する。

菱餅御前の下部、7 涅槃^{ねはん}の鼻糞餅^{はなぐそもち}、8 誕生会^{たんじゆう会}の甘茶^{あまぢや}、鰯^{たら}を散々^{さんぐ}9 喰^くらはせる。

(甘茶)「こんな奴^{やつ}には10 甘茶^{あまぢや}を嘗^なめさせるが良い」

鼻糞餅^{はなぐそもち}言ふ。

(鼻糞)「鼻糞^{はなぐそ}で鯛^{たい}と言^いふから、ごまめくらいに俺^{おれ}に嘗^なめさせる

はありがたいと思^{おも}ふがよい。ほんのこれが12 ごまめの歯^はぎしり、かなはぬ事だ」

「13 つなまくさひ、14 こけらしひ、さかな面^{つら}な野郎^{やろう}だ」

(鰯)「ア、棒鰯^{ぼうたら}や口塩^{くじは}や無念^{むねん}」。15 こんな絵組^{えぐみ}みが鰯^{たら}にもあろ

か」

【注釈】

*1 初鰯 その年の秋に初めて、産卵のために、川を遡^{さかのぼ}ってきた鰯。「初鰯は初鰯の価に比すとぞ」(『北越雪譜』初・下)

*2 口塩 魚の切り身などに軽く塩を振ること。「口しほしは甘き鰯のこと也」(『季寄新題集』冬)、「口塩鰯 この類歳暮のこ、ろあらば冬なり」(『俳諧歳時記』)

*3 鰯腹孫左衛門 腹いっぱい飲食した人の擬人名。「夫れ垂腹

孫左衛門は、百薬の長八を備って玉帯に憂への煤を払ひ」（『酩酊氣質』序）

*4 棒鱈 干鱈。「あひもかはらぬ富十郎が江戸土産、棒鱈のごりで飲かける所へ」（『諸道聴耳世間猿』四・二）

*5 糯米のはぜ 糯米を煎ってはぜさせたもの。「近きころまで元日の朝まだきに、ハゼをまくならはしありて」（『三養雜記』一）。

雛の節供の菓子でもあり、ここでは雛の節句に関わる菱餅御前の腰元とした。台詞の「はぜ」は「はて」のもじり。

*6 ごまめのご無理はごもつとも ごまめは田作りのこと。諺「ごまめの歯軋り」は力量の足りない者がいたずらに憤慨しても何の影響をさすが、ここでのごまめも抵抗も出来ずに打たれている。「ごまめの歯ぎしり面あてに塩引」（『誹風柳多留』八八）。「ごまめ」も「ごむり」「ごも」つとも、と音を畳みかける。

*7 鼻糞餅 涅槃会に釈迦に供えるあられなどを言う。正月の餅を細かく切って煎ったもの、豆を煎ったもの、小粒の団子など。「畿内の俗正月の餅花を涅槃会に煎て供物との蓬の餅を作りて備ふるをいづれも名付てはなくそといふは疑らくは花供の誤なるべし」（『嬉遊笑覧』十上）

*8 誕生会の甘茶 四月八日の灌仏会（釈迦の誕生会）に釈迦の像に甘茶を掛ける。「あたまから仏にあま茶なめさせる」（『誹風柳多留』八〇）

*9 喰らわせる 叩く、殴る。「はなせはなせ、思案聞かねば放

さぬ、くらはするが放さぬかと、男思ひの女房と主思ひの男と、誠あまりてつかみあひ」（『淀鯉出世滝徳』上）

*10 甘茶を管めさせる ここでは、ひどい目にあわせるの意。「うぬらは皆天窓をつかめへられてゐるから、骸を動かす事もならねへ。甘茶を嘗させようと、おれさまが好次第だ」（『浮世床』初・下）

*11 鼻糞で鯛 海老で鯛を釣ると同じ。「飯粒で鯛を釣る」とも。「鯛は魚の最上とほめられながら、鼻屎にて釣られるためしもありや、いと口おし」（『本朝文選』六・歳類・飲食色欲歳・許六）

*12 ごまめの歯ぎしり *6参照。

*13 つなまくさひ 生臭い、の意か。

*14 こけらしひ 「虚仮らしひ」愚かな意か。

*15 こんな絵組みが鱈にもあるか 長唄『由縁の月』の「こんな縁が唐にもあるか」（由縁の月）をもじる。

【挿絵】引戸駕籠の前に菱餅御前（桜と流水の紋様の打掛）と、腰元の餅米のはぜ（楓の紋様）。供の甘茶と鼻糞餅がごまめを討ち懲らしている。鱈（七曜の紋様）がその後ろでにげだそうとする。

（大屋）

4、三ウ四オ

鱈は菱餅御前の下部に打擲にあひ、無念氷頭に徹し、初鮭に毒気を吹き込み、鮭は一体夷国の生れなれば、何の思慮も無く



(三ウ四オ)

精進物の無礼を怒り、3節分の赤鰯を呼び出し、屠蘇酒の館へ忍び入、大将屠蘇を刺し殺し帰るべしと言ひ付る。

(鰯)「くやしくつてく4たらが立つてなりませぬ」

(鮭)「5さけくそれは6太印なやつらだ。たとえこの身は7鰻になり8酢煎とされても、その場に及んで9うろくず事ではござりませぬ」

(鰯)「なんでも10燕の秦舞陽、11漢の子密といふ所をこじ付ませう」
節分の赤鰯歳暮の牛蒡の12藁苞に身を隠し、屠蘇酒の館へ忍び

入る折から、13七月の策麺おのれが頭の14策麺に針を付け、赤鰯が後を慕ひ来たり、ついに赤鰯を生け捕る。

(策麺)「15とめたく、唐めへた策麺だ、隣の婆さん煮麺だ」

(鰯)「鰯数子16鰻の小ぶり、鰻17飛魚18白魚源太、四つ竹節と聞

こえるか、おそれるか」

そうめん19、栈留。肩が張りやす」

(策麺)「これがほんの20食えるそうめん、茹でる仲達を走らしむだ」

(鰯)「おれがなりは21大仏供養の景清と見へよう。」

【注釈】

*1 氷頭 鮭などの頭部の軟骨。「無念骨髓…」とあるべきところを「氷頭」とした。「一旦の約諾をへんがへたることと、無念骨髓に徹し」(『御存商売物』下)

*2 夷国 鮭の名産地の東北を指す。「(天竺ハ)開闢より釈尊の

時分までやみのよの夷国なれば」(『翁問答』下末)

*3 節分の赤鯛 貯蔵のために塩漬けされた鯛は赤黒く変色する。節句にこれを食し、鯛頭は柅木を刺して門柱に挿す。「あかいわしさへ年越に見るばかり」(『西鶴織留』)

*4 たらが立つて 腹が立つて。「腹」を「たら」に掛ける。

*5 さけく 「さてさて」を「さけ」に掛ける。

*6 太印 ずぶとい者。ふてぶてしい者。「此羽衣を松にかけしばらくほして置いた所を、伯了といふ太印が羽衣を物して行ふとした所へ」(『役者千景眞位指』)

*7 鰻 鰻を酢味噌などですり延ばし和えたもの。「卯花なますと云は、何魚にてもぬたにあへて所々にしろくつくりたるを」(『宗五大艸紙』)

*8 酢煎 アジやサバをだしと塩で煮て、煮上がり時に少量の酢で味つけをしたもの。

*9 うろくず 魚類のこと。「意義におよばず、この水底に投入れて、忽地魚鱗の食となさん」(『椿説弓張月』後・二四)。「うろたへ」等と掛けるか。

*10 燕の秦舞陽 荆軻に従った勇士。荆軻は戦国時代の刺客で、燕の太子の命で、秦舞陽とともに秦王(後の始皇帝)の暗殺を企てるが失敗し、殺された(『史記』八六刺客列伝二六・『戦国策』燕巻第九)。

*11 漢の子密 彭寵(後漢時代初期の武将)の奴僕。彭寵とその

妻を暗殺した(『後漢書』列伝二)。

*12 藁苞 藁で包んだもの。また、藁で包んだ進物。「わらつとなどに文やり、朔日、櫛供に通ひけり」(『仁勢物語』上)

*13 七月の策麺 七夕には、邪気を払い、無病を願って素餅・冷素麺を食べることも行われた。「七月七日に策麺を用るは、十節記に、是日食策麺、年中無瘧病といふに据る也」(『倭訓栞』)

*14 策麺に針を付け、赤鯛が後を慕ひ来たり 『妹背山婦女庭訓』四段目を真似たもの。謡曲「三輪」に「帰る所を知らんとて、苧環に針を付け、裳裾にこれを綴じ付けて、跡を控へて慕い行く」とある。

*15 とめたく 唐めへた策麺だ、隣の婆さん煮麺だ 「唐めへた」は頭上の策麺の輪が唐輪髻に似ることを指すか。「隣の婆さん」は「入滅だ」と「煮麺」を掛けるか。煮麺は、素索麺を味噌や醤油で煮込んだもの(『松屋筆記』)。「醬にて煮たるを煮麺と称す」(『倭訓栞』)。江戸では、夏季に夜蕎麦売がこれ売った。「ひとりにはよく考て、煮麺とおち付ける」(『日本永代蔵』二・一)「にうめんに声がわりするよそば売」(『俳風柳多留』三)

*16 鯉 片口鯛、またその塩漬け。「八月：ひしこを漬」(『毛吹草』二)

*17 飛魚 春から夏にかけて美味となる。干物として食用するところが多い。

*18 白魚源太 「白魚」と「白藤源太」を掛ける。白藤源太は歌

舞伎や戯作に登場する力士。四つ竹節に、「東上総のいちみの郡村の小名をば金置村よ、正田源兵衛が惣領息子、相撲取りにて白藤源太」と謳われた東上総夷隅郡神置町の俠客白藤源太がモデル。この四つ竹節が流行した年代は不明だが、「小説白藤伝」の宝暦三年あたりと考えられる。

*19 棧留 印度産の綿織物で、後に京都西陣でも織りだし和棧留といった。挿絵の策麴の衣装が棧留縞。「棧留の布子に小伯縞の帯」(『辰巳之園』)

*20 食ゑるそうめん、茹でる仲達を走らしむ 「死せる孔明生ける仲達を走らす」を掛ける。魏の仲達が、孔明の死を聞いて蜀軍を攻撃したところ反撃にあい、孔明の死を謀略と思って退却したという故事(『三国志』蜀志、諸葛亮伝)

*21 大仏供養の景清 能『大仏供養』や『嬢景清八島日記』の悪七兵衛景清。平景清は東大寺大仏供養にまぎれて源頼朝をつけねらうが、果たせない。

【挿絵】三ウでは、鰯(八曜紋の小袖)が菱餅御前の下部から打擲されたことを鮭に言いつける。鮭(毘沙門亀甲の羽織)は鰯(八曜の小袖)に、屠蘇酒を殺すように命令する。四オでは、黒装束の鰯が藁苞を背負って館に忍び込むが、腰についたそうめンを辿り、後を追ってきたそうめん(棧留の袴)に生け捕られる。(大島)



(四ウ五オ)

5、四ウ五オ

赤鯛^{あかいたし}1やみくくと生捕^{いけと}られ、鮭^{さけ}鱈^{たら}の悪事^{あくじ}一々白状^{はくじやう}したりければ、屠蘇^{とそ}酒^{さけ}真赤^{まっか}になつて怒^{いか}り給ひ、今両家^{いま}2水魚^{すいぎょ}の交^{まじ}はりをなす所にかゝる野心^{やしん}を企^{くわだ}つること3奇怪^{きくわい}千万^{せんばん}なりと執権^{しつけん}寒餅^{かんもち}に言^いひ付て、4鯉^{かつお}節^{おし}小刀^{がたな}をもつて赤鯛^{あかいたし}を5胴切^{どうぎり}にさせ給ふ。今の世^{いま}に節分^{せつぶん}に赤鯛^{あか}を胴切^{どうぎり}にして6心の鬼^{おに}を払^{はら}ふはこの謂^いわれなり。

〜此時鯛^{いわたし}辞世^{じせい}に曰^いく

(赤鯛)「7鮑^{ほくく}鯉^いや小鯨^{あじ}のかどに門^{たら}たこで鯛^{いわたし}や鮭^{さけ}やあらゝこ」

8蟹^{かに}の味噌^{みそ}一文字^{ひともじ}9海老^{えび}の腰折^{こしおれ}、10小田原^{おだわら}丁^{ちやう}の朝市^{あさ}ときている。

(策^{さく}麵^{めん})「11胴切^{どうぎり}南瓜^{かぼちゃ}が唐^{とう}茄子^{なす}だ」

〜寒餅^{かんもち}12腰^{こし}を据^すへて13打^{うち}ち放^{はな}す

〜奴^{やつし} 15鬼打豆^{おにうちまめ}平

(鬼打豆)「14あやまつた鯛^{いわたし}様とは此事^{このこと}か」

(赤鯛)「俺^{おれ}が形^{なり}は16千秋楽^{しうしうく}の高尾^{たかお}ときた」

【注釈】

*1 やみくく むざむざと。「人の身には一期の終りをもて一大事とせり、それをやみやみと殺し奉らん事、情なく侍り」(『保元物語』中・為義最後の事)

*2 水魚の交わりをなす 非常に親密な交際関係をいう。「蘇我の大臣、鎌足の大臣とは主上の左右を助け合ひ、水魚の交はり厚ければ」(『妹背山婦女庭訓』一)

*3 奇怪千万きわめてけしからぬ様。「勅使を背く条、きつくい千万」(『天神記』五)

*4 鯉節小刀 鯉節を削るのに用いる小刀。

*5 胴切 動物や人間の胴を横に切ること。「必定敵方の紛れ者。」

幸ひ新身の刀試胴切にしてくれん」(『本朝二十四孝』四)

*6 心の鬼 邪心。煩惱。「心の鬼になると言ふ始まりは斯くの如し」(『心学晦莊子』)

*7 鮑鯉や小鯨のかどに門たこで鯛や鮭やあらゝこ 魚づくしの辞世。「かど」は「角」・「鯨」・「鮑」・「鮭」・「鯛」は「門立ち」(物乞いの意)・「鮭」を掛けるか。「酒」と「鮭」・「鯨」はニシンの異名。「あらゝこ」は「鯛」(散子・はらこ・すじこ)か。

「青魚かど一名にしん：又江戸にてかどいわし」(『物類称呼』二)。「はらこ」。豆粒程な児也、鮭児也。」(『譬喩尽』一)

*8 蟹の味噌一文字 「蟹味噌(蟹の内臓)」と歌の「三十一文字」を掛ける。

*9 海老の腰折 海老の姿と「腰折歌」を掛ける。腰折歌は三句と四句との接続が悪い下手な歌。「昔より奇特有馬の湯ときけど腰をれ歌はなほらざりけり」(『醒睡笑』四)

*10 小田原丁の朝市 現在の日本橋室町一丁目の河岸に近い通り。魚市で有名。「蔵前の米に小田原町の肴を喰た事もなくてたわ事をいふな」(『客者評判記』立役之部)

*11 胴切南瓜が唐茄子だ 「道理で」を強めた「どうりで南瓜が

唐茄子だ」のもじり。「銭なき者は意地をはり、渴しても盗泉の水を飲ず。道理で南瓜が唐茄子にて、いらざる工夫に金銀を、費す」(『風来六部集』放屁論後編)

*12 腰を据へ 腰を落とす。腰を入れる。「腰据てのぬき足いかに公義の大道なればとて、我物にして身をひねる事」(『西鶴雜留』五・二)

*13 打ち放す 切り捨てる。「たむけのため、それ大げさに打はなせ」(『自然居士』)

*14 あやまつた鯛様 やましさを遠慮から頭が上がらない様の「あやまつた稲荷」のもじり。「嫁入を否といふて、誤った稲荷様見るやうに仕て居る」(『桂川連理柵』上)

*15 鬼打豆平 鬼を追いはらうためにまく炒り大豆の「鬼打豆」を擬人名化した。

*16 千秋楽の高尾 「千秋楽」は物事の最後という意。ここでは、伊達騒動物の歌舞伎・浄瑠璃で高尾太夫が船中で斬られる場面を指す。

【挿絵】上手では大将の屠蘇酒(葉玉紋の着物)の傍に策麺(棧留縞の袴)が控える。庭前では執権の寒餅(毘沙門亀甲紋の袴)が鯛を胴切りにし、その傍に鬼打豆の奴が手桶と杵をもって控える。

(大屋)

6、五ウ

屠蘇酒、猶も憤り散じ給はず、¹ 雛棚の末席なる² 塩打豆煎を召され「干鯛のかたへ嫁り給ひし衣被姫を取り返したるべし」と、言、付給ふ。

(屠蘇酒)「姫の得心なき時は³ 塩打になりと、⁴ 砂糖打になりと、討ち放し、⁵ 首にして立帰れ。⁶ 焼野、⁷ 雉唐の芋、子を思はぬはなれども、⁸ 浮世の義理は捨てられぬ」

(豆煎)「世の諺に、⁹ 小娘と豆煎は手が離されぬと申すから、

(五ウ)



姫君ひめぎみの事はとかく我われらにお任せまかせなされ。然しかるべう存ぞんじます」

【注釈】

*1 雛棚の末席 雛棚は、雛祭に人形やその調度を並べて飾る棚。雛棚の下棚に煎り豆を置いたため「末席」としたか。「幼年二三歳ばかりの頃、三月雛祭の棚に取つき立をして、下棚に豆煎のいりたる重箱ありしを」(『甲子夜話』続篇卷八十二)

*2 塩打豆煎 「塩打豆」と「豆煎」を合わせた擬人化名。「塩打豆」は塩をふりかけたりなどして、塩味をつけた豆。「豆煎」は豆を、米・あらねなどと煎って砂糖をまぶした菓子。三月の節供の雛などにも供える。「塩打の豆煎して持つて行かうと気が付いても」(『珍説豹の巻』前・下)

*3 塩打 ここでは「手打」を掛ける。

*4 砂糖打 「塩打」の縁で出す。砂糖豆は大豆を煎って、砂糖をまぶした菓子。

*5 首にして 縁を切って。ここでは、首を斬って、の意。「我々も疵つきしかば、帰るべき道無し。かれら首にしてかへり、主の君にわびん」(『春雨物語』樊噲・下)

*6 焼野、雉子 雉は巢を営んでいる野を焼かれると、我身を忘れて子を救おうと巢に戻ることから、子への親の切なる恩愛の比喩。焼野の雉・夜の鶴と対で用いる。「へ子を思ふおやの心は鳥類さへ、焼野、雉唐の芋…」(『人間万事塞翁馬』)

*7 唐の芋 里芋。きぬかずきは、里芋の子を皮のままゆでたも

の。ここでは「衣被姫」を指し、「子を思はぬ」につなげる。「絹かづき 里いも」(『女中詞』)

*8 浮世の義理は捨てられぬ 「浮世の義理」は、したがわねばならぬ風俗習慣や倫理道德。世間の義理。ここでは、ひどいことをされたのを見過ぐすことはできない、の意。

*9 小娘と豆煎は手が離されぬ 「炒豆と小娘はそばにあると手が出る」。手を離すことができないことの喩え。

【挿絵】精進物の総大将、初春の屠蘇酒が奥家老塩打豆煎(霞小紋の袴)を呼び寄せたところ。屠蘇酒は脇息に肘をかけ、右手には扇を持つ。頭には屠蘇袋をつけるか。着物は薬玉紋。後ろには刀掛けが描かれる。

(岡島)
(上巻終)