

田門外の雪を血で染める始末となった。

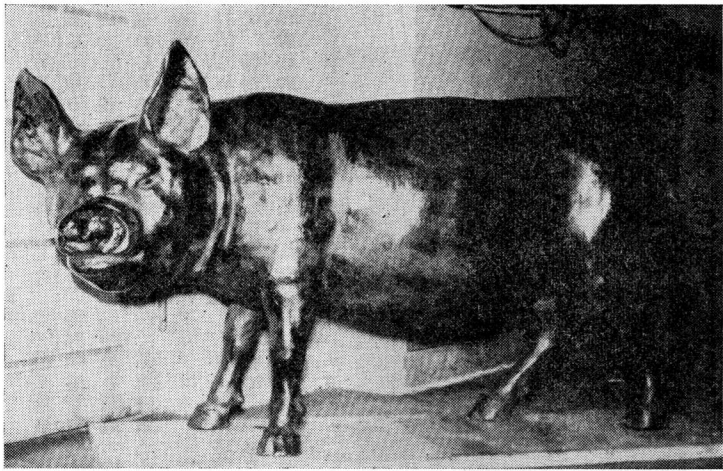
これまでの叙述では、江戸時代には大名とその家臣だけが肉にありついていて、下々には無縁のように思われるが、実はそうではない。いつの時代にも、うまいものの味を知って、これを探し出す努力を惜しまない通人というものがいる。

頃は元禄十四年（一七〇一）、殿中刃傷のかどにより、赤穂藩主浅野長矩は切腹を命ぜられ、お家断絶。家臣は除名の憂き目をかこちつつ、諸国へ散って行った。時の家老職・大石内蔵助良雄は、京都山科に閉居、昼行灯を装って、主君の仇・吉良義央の首をねらっていた。彼は、或る時、烈士・村上喜剣の足のゆびに挿んだ肉を食わされて、肉の味を知るようになり、牛肉を同志の堀部弥兵衛老人に贈っている。その添手紙に、

「可然方より内々到来にまかせ、進上致候、彦根産黄牛の味噌漬、養老品故、其許には重宝かと存じ候。俸主税などに参らせ候と、かへってあしかるべし。大笑大笑。十二日。堀部弥兵衛殿。大石内蔵助」とある。

文中、然るべき方より内々到来、とあるのは、牛肉の入手過程をあいまいにしたもので、犬公方の治下において、ヤミの牛肉についての大石の行届いた配慮が窺われる。十二日の日附は、元禄十五年の討入りに近い頃のものと思われ、老人にスタミナをつけてやりたい内蔵助の思いやりがわかる。

安政三年（一八五六）、ハリスが下田へやって来て玉泉寺を宿とした。葦酒山門に入るを許さぬ寺内で、而も境内の仏手柑の木に牛を繋いで、撲殺したという記録がある。世は癸季だといって、坊主もたまげたらうと思う。下田の人達は唐人お吉から牛肉のすそ分け



幕末のころ薩摩に持ち込まれたパークシャーの銅像（水道橋かつ吉）

は役にたつ」と題する文中に左の一節がある。

「かれ（孔子）の学説が封建秩序を維持するには、きわめて有利な武器であったため、かれは聖人とたたえられ、二千余年の間、いかなる王朝も、尊崇しないものはない、永久なく、永久

に孔子廟内に祭られて、おそなえの豚肉にありつくこととなった」（毎日新聞社訳）

前に述べたように、日本では、昔、漢神に牛肉を献じていたが、これは中国の風習にならったもので、中国では、祭の時に四つ足を

を貰って食べてはいたが、仏罰があたるとような気がして、身にならなかった。

その頃、若い福沢諭吉（一八三四—一九〇二）は、蘭学を学ぶために長崎へやって来て、そこでシッポク（卓袱）料理を食べた。それは、中国式のテーブル料理を意味し、通常、肉の角煮（東坡肉）などを含むもので、江戸時代から長崎で流行している名物料理である。中津藩の大阪堂島の倉屋敷で生まれ、キチンとした武家の食事方式になじんでいた諭吉は、他人と箸を交えて、つつつき合う中国方式の食べ方と、その料理の風味に甚だ異国情緒のあることを知った。彼は、その情緒の中に外国らしさを見出し、日本人の考え方や、交わり方、社会のあり方の改造についての方向を見出した。大観院独立自尊居士の法名をもつ彼の本領は、そんなところに根ざしたものだと思われる。維新の変革にあたり、高く思い低く処した彼の啓蒙態度は、実はこのシッポクから出たものだと云えば、差し障りがあるだろうか。彼の大観性と独立自尊性は、中国料理の味のわからぬ者にうなずけるものではない。そうすると、日本歴史の夜明けは、さくら銅。明治維新の黎明はシッポクということになるうか。

日本では、専ら牛肉が愛好されてきたが、海の向うの中国では、昔から豚も重きをなしている。三千年も昔の殷周時代の盤銘などに「豚（豚の古字）の字が見える。家の字なども、屋根の下に人がいそうだが、そこには家が居る。豚は家畜の王座に位し、食肉の首位におかれていたものと思われる。

最近、中国で批判されている三家村札記、これは孔子以来の古典や故事などを豊富に引用した現代中共の要人たちの随筆集で、中共の初期に思想の指導標とされたものである。その中で「孔子の教え牲に供されるのが慣わしである。太牢の際には、牛豚羊、少牢の時豚は牛を省いて豚羊が供えられることになっている。いずれの場合も豚は欠かさないで、孔子廟の祭には必ず豚がつきものである。前の文章のありつくという表現は、唯物史観の立場の語意を含むが、肉食史観から見れば、彼の国においての豚肉の重要さがこの言葉から読みとられる。

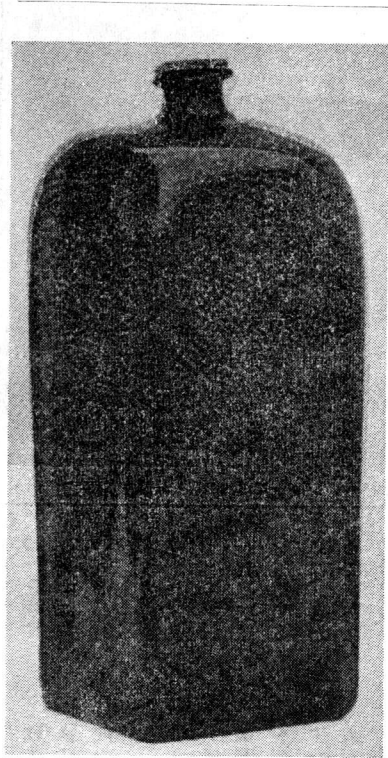
清朝の頃、英国人が中国の黒豚を自国に持ち帰り、パークシャー地方で、自国産の黒豚と交配して、いわゆるパークシャー種（黒）を作り出した。それと、その後、ヨークシャー地方で改良したヨークシャー種（白）が英国豚の二大横綱である。この黒豚の方を、英人が幕末に、薩摩に持ち込んで来た。

薩摩藩は九州の南端に位し、古く鎌倉時代に、島津が関東武士を引き具して赴任して以来、明治に至るまで、国替えなどもなかった。凡そ八百年の間、中央の干渉から遠離されて、恰かも独立国の観を呈していた。前述のように、キリスト教なども早くから受け入れ、外国との交易も盛んで、夙にガラス工業を興し、ビンや食器などを造っていた。また、江戸初期に入来した蕃薯（甘薯、さつまいも）の耕作も進んでいた。青木昆陽（甘薯先生）はこの種の芋を江戸へ移植して、全国へ流布した。そんなわけで、薩摩にはもともと豚の飼料が具備っていて、中国豚も琉球を通じて既に渡って来ていた。豚の飼育技術にも長けていたので、新来の英国系パークシャーは、ここで次第に増えていった。

ポルトガル人が、牛肉の味でキリスト教を広めようとしたことは前に述べたが、英国人は、パークシャーとスコッチウイスキーで薩摩を手なづけて、日本列島への布石にする考えでいた。英国と薩摩

藩の因縁はそれまで久しく深いものであったが、文久二年（一八六二）島津久光の行列が神奈川の生麦村にさしかかった時に、この行列を英人が横切った。これを警固の武士が、無礼打ちにブツタ斬ったので、英国は艦隊をもって、鹿児島湾に侵入、島津の牙城に報復艦砲射撃を加えた。この時は薩摩武士の奮戦めざましく、敵艦隊に異常な打撃を与えて撃退した。この薩英戦争には、幕府はいたく狼狽し、取りなしの拳に出たが、西郷隆盛を中心とする武士たちは、英国との親交を拒んだ。西郷は「西郷と豚姫」の芝居などで、豚に惚れられる奇縁があるが、ともかく豚を持ち込んだ者との関係を、必要以上に深めようとしなかった。

一方、フランスは幕府に加担し、ポルドーワインと仏蘭西御料理で、勝海舟などの要人を薬籠の中に収めるつもりだったが、「武士は食わねど高楊枝」のサムライ達はこれになびかず、その洗脳には



薩摩ガラスのびんは早くから造られた。

彼等は手を焼く始末だった。

彼等おもえらく、衣は肝に至り、袖腕に至る、三尺の秋水人断つべし、と云って、全土に溢れる百万に近い不逞のやからを平げてみても、資源には乏しく、言葉は通じない。文化は低級、そんなむだ骨は避けた方がいいと、英仏もその他の国も、さわるぬ神に祟りなしの態度をとるようになった。

当時のサムライ達は葉がくれ論語を読み「武士道とは死ぬこと」と悟り、茶をのんで「茶禪一如」の境地を味わっていたから、外国人の側からは、わびしい動物のように見られたが、こちら側から向うを見れば、物欲し気な一方通行の損益計算器のように見えたかも知れない。武士は一見、智性に欠けていて、人間性の薄い木石のように思われがちだが、葡萄酒の風味や豚肉の味がわからないような野蛮人ではない。彼等はいつも、人殺しという保身と、腹切りという滅身の両面交通に挟まれて物を考え、その中から生きとし生けるものの生の醍醐味を味わい、いわゆる大乘の味覚を自覚するように仕向けられていた。幕末時代の有為転変がそんな人物をたくさん生んでいた。西郷も勝もそんな人物だったから、おかげで、江戸の町は兵火からまぬがれることができた。

さて、世は明治となり、僧侶の肉食妻帯の許が出て、南無阿弥陀仏も、南無妙法蓮華経も、肉を食うことが自由になった。国を挙げて文明開化を謳歌し、西洋料理がもてはやされる時代となったが、肉の本流は依然として牛で、牛肉料理は牛鍋が主流であった。明治九年版の「日本開化詩」の中に、牛鍋屋開店披露の

CMの七言絶句がある。

聊か牛店を開いて、微忠を表わし
生民の頑古の風を洗わんと欲す

一喫、乍ち悟る開化の味

果たして知る、肥肉半斤の功

そろばん勘定だけではなく、国民思潮の指導にも心を配った明治の牛鍋屋の旺んな気概にふれる思いがする。

関西では、今日でも、単に肉といえは牛肉のことで、明治時代にも丹波、但馬の牛が、神戸牛の名称で、近江牛と並んで、東京へ移出されていた。宮中の大膳寮でも牛肉で外来の賓客を饗応し、明治陛下も好んで召上った。

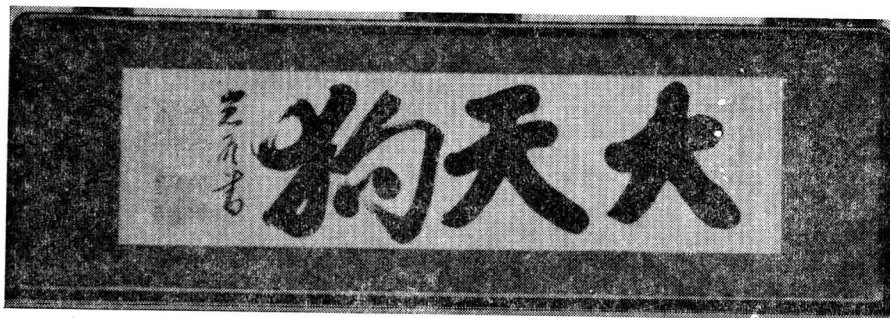
新顔の薩摩の黒豚は、都に上るにあたって、牛と角逐しては勝味がないとして、京阪神、名古屋を素通りして、一挙に関東へ入りこんで来たので、東京地区には、養豚所がふえていった。その頃の養豚施設は、今とちがって不潔だったため、附近の住民は悪臭と蠅にせめられ、これが撤去方を政府に頼り出した。明治六年五月十五日の太政官布告第一六三号によれば「一前略―自今三府市街の区内は勿論、各地一般人家稠密の場所にて養豚の儀堅く禁止候条、右区内に於て従前営業の者は布令到達の日より三十五日以内を以て郊外便宜の地に立退き、養豚致す可き事。但し東京府下朱引内はたとえ草野空間の地と雖も養豚相成らず候。もつとも乳汁搾取のため養豚候は差許され候えども、不潔汚臭の儀も之れ有り候えば詮議の上取り払い令す可き事。太政大臣 三条実美」とある。文中の乳汁搾取は少しおかしいが、これは豚肉処理が業務でなく、豚乳搾取が目的だと言いつ張って、乳牛業者並みの扱いを主張して、退去を拒む養豚業

者もいたためではなからうかと思う。

その頃は、豚は無精者の標本のように思われ、無芸大食の馬鹿者の代表とされていたから「愚息」の代りに「豚児」という言葉が流行った。大事な入学試験に臨んで、豚児にとんかつを食べさせる親はいなかった。豚肉は牛肉と混ぜて腸詰とされ、また、ハムやベーコンのようにスモークされて、一部のハイカラ階級の専用となり、その人達は、これを時代おくれの人達に食べさせて、この人たちを煙にまいて誇りを感じていた。こんな時代が長く続いた。

明治十年、西南戦争で家を焼かれ、食うに困った薩摩の一青年が上京して来た。城山が陥ちる前の暑さかりで、旅に疲れていた彼は、新橋で汽車を降りると、何気なく駅前西洋料理屋の暖簾をくぐり、豚肉料理を注文したが、おあいにくと断られ、それではというので、ピフテキを注文した。久しく栄養に欠けていた彼は、ピフテキを食べると、その味が全身に漲り渡り、大死一番の気概が肚の底に固まり、そこで禪の紐を締め直したということである。思うに、不敵な悟りであったであろう。彼は故郷の豚が東京で中がきかないのを見て、食わず嫌いの生民の頑固の風を洗わんと欲して、終生、豚の普及に努めた。その男こそ、天狗・岩谷松平（一八四九―一九二〇）である。

彼は日本における巻タバコの始祖で、明治十二年から薩摩葉を主体とした天狗煙草を売り出し、これを日本全国に広め、遠く印度まで東洋一円に売り込んだ。自ら、東洋煙葉大王、国益の親玉と称し「驚く勿れ煙草税金たった三百万円」の標語を掲げて、明治の実業界に君臨した。日清戦争後になると、アメリカタバコ・トラストが、日本のタバコ事業に目をつけ、まず岩谷商会の買収に乗り出し



天狗・岩谷松平の書（水道橋かつ吉）

てきた。はじめ三百万円を提示したが不調におわり、次に一千万円を持って来たが、松平は、ゼニカネのことではないと云って、トラストの全権に対して、巖谷一六の書いた「国益之親玉」の扁額の説明をして聞かせた。不敵な野郎とばかり、アメリカタバコ・トラストは、日本の他の業者を糾合して、天狗の鼻をへし折りにかかったが、松平は終始独力これに拮抗し、矢玉つきて最後には、煙草専売法をもってこれにむくい、ついに日本のタバコ権益を外資に渡さなかった。明治三十七年のことで、桂内閣の蔵相・曾禰荒助の献身的な努力が手伝ったことだった。この所謂「日米タバコ合戦」が、最近マスコミに捉えられ「けむりよ煙」の題名で人気を呼び、明治百年の一齣を担っていることは、御承知の通りである。

る。

商一位大薫位光爵国益大妙人の位階勲等をもっていた彼は、豚や鯨の食肉の方面でも、不朽の功績を残している。新修渋谷区史によれば、前記の太政官布告に引き続き、左の記述がある。「一前略この頃（明治初期）の人々は前代の儒教々育の流れを受け継いで、動物（四つ足）の肉を食べるところではなかったのであるが、魚鳥を副食とする当時では当然の考え方であったであろう。しかるにこの布告から約二〇年後に薩摩の人、岩谷松平は西洋と我が国との食事カロリーの差を考え、敢然として養豚を行ったのが、現在の猿樂町一番地から八幡通一丁目附近の一万三千坪の土地であった。彼は明治時代における先覚者というべき存在であって、アメリカ資本に依存した村井商会に対抗して最初に開始したが、今に伝えられる民営煙草合戦である。一中略一渋谷に移り住んで養豚業を開始したのであるが、前述の如く庶民はまだこれを食べる習慣がなかったために、かえって臭いとか四つ足とかいって、岩谷松平が都内に十数軒の豚肉店を開いて、この普及につとめたにもかかわらず、この事業は甚だ振わなかった。そこで彼は豚肉を軍隊に持ち込んだほどであった。けれど明治時代人の信念ともいうべきであろうか。彼はこの他に捕鯨業、水力発電その他国家的事業を興し一後略」。

岩谷松平に関する記述が蛇足と冗長に亘る如く甚だ恐縮だが、松平は実は私の実父で、私が父の先師・西郷吉之助の名を頂戴し「かつ吉」の看板を掲げていることから、心ならずも筆に力がついてしまった。

そんな因縁があつて、私は幼少の頃から豚に馴染みが深く、カロリーのためとはいいいながら、豚肉はずいぶん食べた。父の主宰するて、ロシアの動向を監視していた。父は千島におけるラッコ、オットセイの狩猟権を政府に申請し、その許可のもとに、ラッコとオットセイを獲っていた。明治時代の金持ちには、この毛皮を二重まわしの襟につけて得意がっていた。泉鏡花の「日本橋」の芝居にも、そんな風体の高利貸が現われてくる。

蝦夷地の開発に意を用いた政府は、魔刀の武士を屯田兵として、この地方に扶植したが、武士の農法はあまり成果があらなかった。そこで父は、近代的大農法と牧畜によってこれを開発することをとくに主張し、北海道開拓使長官・黒田清隆に建言して、稚内地区の土地約百万坪を入手した。後、更に別の地区にも手をのばしたが、いづれも宗谷海峡に面した軍事的要地である。この朔北の地を開墾するために、森林の伐採と農具の改良に意を用い、セッター犬をつれて熊狩りに専念した。父は、熊の肉はあまりうまくないといっていたが、虎よりはまだいけるのではないだろうか。たくさんの大熊小熊の皮をなめして、居間の敷き物にしていた。

熊の皮を敷いた父の居間からは、鯨の黒い骨が見えていた。父は晩年、伴たちをここに集めて、仏道の四諦みたいな人生観を「人間は食うて、寝て、たれて、死ぬ」と教えた。この諦観の冒頭に、食うて、といった父は、食いしん坊で、まずい物が嫌いであったから、われわれも、ずいぶん色々な旨いものを食わされた。蜜柑は、いたんだものがうまいと云って、銀座千疋屋まで人をとばして、いたみ蜜柑を買わせた。また、天津あたりから乾肉を取り寄せ、荷受けに行つた書生さんが、腐臭に耐えかねて、太閤の故事を慮つてか川に捨てて帰つて来て、大目玉を食つたことなどもあつた。

天狗の旅行は平常、貸し切りの二等車で、車内にコンロを持ち込み

日本家畜市場株式会社という屠殺場につれて行かれると、レバーシチュウやとんこつ（豚の骨つき、バラの煮込んだもの）などが出た。

当時、豊多摩郡渋谷町字下渋谷の屋敷内には茶畑があり、八十八夜には若芽を摘んで、手もみの茶をつくった。また、野菜畠には、その頃としては珍らしい洋菜が作つてあつた。赤蕪、レイシ、蕃椒、甘藍、松葉独活、パセリ、セロリ、赤茄子など。このほか、甘薯と玉蜀黍は大量に作られて、季節には主食とした。

豚舎には、常時二百頭ぐらいのヨークシャーとパークシャーがいた。陸海軍の軍人さんなどが大ぜいで豚を見学に来ることもあつた。この人達に、とうもろこしやさつまいもにバターをぬつて食べさせたり、豚肉と赤茄子の煮込みなどを作つて試食させた。大石内蔵助とちがつて、父はわれわれをこの席に侍らせ、お相伴をつとめさせたので、私など末席の子が、豚の料理の能書が云えるようになった。その頃（大正初期）の豚は、正直なところ水ブタで、今のようになうま味はなかつたように思う。

父は明治の早い頃から、鯨の資源に目をつけ、東洋捕鯨株式会社を設立して、太平洋の鯨で国民の体位を向上させることを企図していた。家では、皮つきの脂肉を塩漬にしておいて、これを味噌汁の実にしたり、酢味噌でたべたりした。庭の目抜き場所に、ながす鯨の頭蓋骨が庭石の代りに押し立ててあつたり、また、われわれ用のブランコの支柱はその顎骨で作られていた。冬はまだしも夏ともなればひどく異様な臭いがした。

この捕鯨事業は、前述のように、海洋資源を開発すること、北方警護という国防目的をかねていた。日露戦争の頃は、捕鯨会社のキャッチャーボートは、つねに北海道周辺から千島あたりを巡航し

焼肉やスキ焼をやったこともあった。こんなことが旅客輸送法に違反していたかどうかは、天狗の預り知らぬところである。途中の停車駅で、駅夫が、けむりよ煙と、げげんな顔つきでのぞき込む景色などあった。代議士時代のパスが通用していたのか、或いは博多湾鉄道を経営していたためか、父は、全国通用の鉄道パスをもっていた。従って切符を買わなくて済むが、家の子郎党まで改札口通行の慣わしに違反していた。特に渋谷駅の場合は、ホームから線路づたいに家へ帰る習慣があったので、渋谷駅長は困っていた。度々注意を受けるので、その申しわけに、豚の枝肉を駅長室にかつぎませ、駅長を仰天させたりした。

益暮には、天下の名士に豚肉を配っていたが、屈先の女中さんが豚の肉塊を見て、悲鳴をあげて飛び逃げることもあったということである。配達係の書生さんたちは、帰って来て、大山さんは、山県さんは、黒田さんは、渋谷さんは、松方さんは、大倉さんは、中橋さんは、床次さんはと、次々に送達先の台所の反響を具さに報告していた。父はそれにならずに、次の手を考えていた。

併し、タバコ合戦で、国益の名をとり、ゼニカネの利を乗せた父の晩年は財政的にはみじめで、内々到来の浄財などの助けをかりて生きていた。大正九年に父が往生を遂げると、豚小屋なども取り毀わされて、岩谷は豚の失敗で潰れたと噂された。捕鯨事業からは鯨の朽ち骨が、北海道開発からは数枚の熊の皮が、養豚事業からは豚の糞尿溜めが残っただけで、私は番頭の吉田市恵に引きとられた。

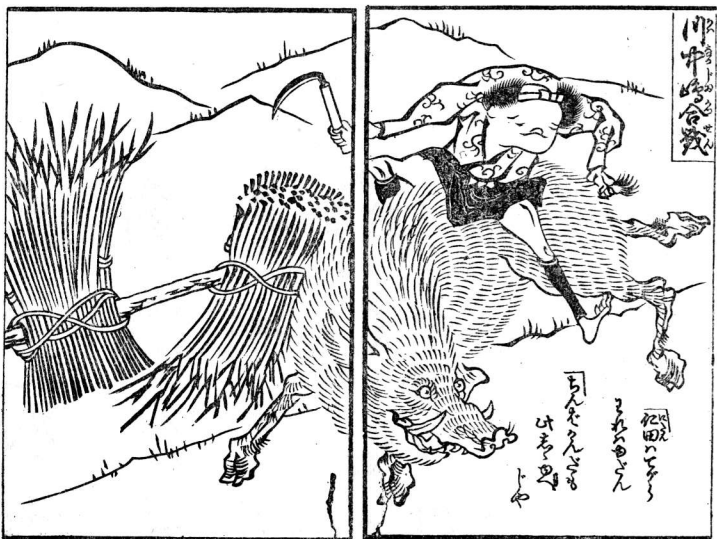
さて、一般的に、日本で豚肉の良否が云々されるようになったのは、岩谷松平死後の関東大震災の頃からである。テレビドラマのおはなんによれば、横浜で潰れたヒゲカツが震災前に東京上野に移

り、おはなんの指導によって、洋風から和風のとんかつに転換したことになる。事実、上野に発祥をみたとんかつは、日本伝統の精進の法による惣菜料理で、植物油を用いている。これはラード（豚脂）を用いて揚げ、チーズなどで香りをつけたりする、いわゆるポークカツレットとは類を異にするものである。とんかつは箸で食べ、ナイフ、フォークを使わない。添え物もマヨネーズサラダの代りに生野菜、パンの代りに丼めし、スープの代りに味噌汁ということになっている。とんかつの語源は、豚とカツレットから来ているが、ヨーロッパでカツレットといえば、ビーフチキンで、ポークカツレットというものは、正式なメニューには載っていない。そういう意味で、とんかつは、お惣菜の油揚げや薩摩揚げの弟分で、江戸っ子が発明した日本料理である。

日本の豚の改良発達は、とんかつが推進したといっても過言でない。多くの惣菜料理がそうであるように、とんかつは、ズバリ型の料理で、材料の吟味が置きが置かれている。揚げ方は、大量の新らしい油の中に入れ、揚がる一歩手前で、瞬間を逃さず引き揚げるのがコツである。それは、見た目の配色や風味の混合で感心される料理ではなく、材料とその生かし方が問題である。茶の湯の湯加減がむずかしいように、とんかつは油の加減がむずかしい。かつて、犬養木堂は「塩梅宰相の材」と書いて、宮田武義氏（山水楼社長）に与えた。塩梅加減が上手だからといって、総理大臣の揚げたとんかつはどんなものであるか。

とんかつ屋はめし屋であって、料亭や飲み屋ではないから、素材さを失ったら意味がない。とんかつ屋には、「見渡せば花も紅葉もなかりけり浦の苫屋の秋の夕暮」のさびたところがぞまれる。

藤原定家のこの歌は、茶道の心をあらわしているといわれるが、この歌のもつ寂びが、日本の茶の湯を育て、その茶の湯が日本のお茶の向上をもたらした。それと同じくとんかつの見栄も体裁もない一



谷文晁画「川中島合戦」 文に曰く「仁田はてがら、われはゆだん。ちんぷんだもこのししゆえじや」鳥羽名筆画譜より（東京名物研究会蔵）

本調子の朴訥さが日本の豚の向上発達に資したことは事実である。建久四年、仁田四郎忠常が、大猪を屠って男をあげてから八百年、忠常の出身地・伊豆は伊豆豚の産地として有名になった。富士の巻狩の直後、島津と共に西国へ下った関東武士は、いつしか薩摩隼人と化して、薩摩は豚の家元としての名誉を担っている。薩摩の川内川のガラッパ・岩谷松平は豚にこだわり、人を悩まして男を下げたが、これにも、この川の早瀬にかけて、うき世の波をしのごにたえない深い運命があったのだろう。

野ざらしを心に風のしむ身哉 芭蕉

さて、肉食盛衰記の「とんかつの段」によれば「人の浮沈と世の移ろいは、波に浮べる捨て小舟。風のまにまに流れのままに、きょうは東きょうは西。雨が降ろうが陽が照ろが、水の流れは天にして、人の運命は性なれや。二九は元来十八と、きままっているというものの、肉のよしあし品定め、これも浮世の慣わしと、きょうは薩摩きょうは伊豆。人の口さがいろいろなれど、豚の先祖はいのししなれば、我も多少の味を知る。関東武士のなれの果て、江戸っ子衆に見込まれて、因果は廻る緒車の、麻の衣を着せられて、油地獄に浮き沈み。にほんの箸に救われて、世に出てみれば金綱の、衣のそうと変りけり。一喝くらっておどろくは、それ早計のお人なれ、なかつ身を割れば仏陀の慈悲、餓鬼救済の味ありて、衆生を頓に活かすなり。さあれ昔の人々も、神代時代の神々も、おれの風味は御存知なく、まして西方浄土に在わす、お釈迦さまでは気がつくめえ。仁田忠常往生四郎、況んや天狗の松平おや」とある。

金綱のころも着けて喝とのう

きょうの揚げかたそうも至らず

食散人

社日取社猪燔炙香滿村
 瓦甕集街樹老巫立廟門
 點無牲牢空古禮亦略存
 醉歸懷餘肉霑遺徧諸孫

放翁詩社肉

東坡詩社肉



社日、社猪しゃちゆうを取り
 燔炙たきやして、香、村に満つ
 飢鴛うづ、街樹に集まり
 老巫らいう、廟門に立つ
 牲牢せいらうの盛んなる無しと雖も
 古礼、亦た略存す
 酔うて帰るに、余肉を懐ふところにし
 霑遺てんいすること、諸孫に徧まし

放翁詩 社肉 遊記山人

お祭が終つたあとのねぎらいに、供えの豚を料理して、村人達が燻く煙に、飢えた鴛が集まって、道ばたの木で騒いでる。老いたる巫も寄り来り、物ほしげなる顔をして、社の門に立ち並ぶ。昔のようないかめしい、儀式は今はずたれたが、尚も伝わる慣わしに心うるおう心地して、お神酒にホロリ酔い心地。残した肉を懐に、家で待ってる孫共の、嬉ぶ顔が目映る。さてこのへんでお興を、もたげることしようかな。

(放翁は南宋の詩人陸游。書は山水楼・宮田武義氏)