

吉田健一の「味わいエッセイ」を読み解く

神戸篇

1) 島内裕子

要旨

吉田健一には、神戸とその周辺の土地の食べ物や酒について書いたエッセイがある。それらのエッセイの記述の背景には、当地を案内してくれた須磨在住の詩人・竹中郁の存在があった。竹中郁が書いた同様のエッセイと読み比べながら、吉田健一の神戸周辺の「味わいエッセイ」を検証すれば、そこに選ばれている食べ物や店の選択に、竹中郁が大いにかかわっていたことが明らかになる。このことはそのまま、吉田健一の記述に対する注解ともなり、吉田文学をより深く理解するための一助となる。

はじめに

吉田健一の文学世界は幅広く東西にわたり、ジャンルの点においても、文明批評・文学論・社会時評・小説などさまざまである。それらとともに、吉田文学の重要な一角を占めているのがエッセイである。昭和三十一年十月には、エッセイ集『三文紳士』（宝文館）と『乞食王子』（新潮社）の二冊が同時に刊行され、引き続き翌年の昭和三十二年八月にもエッセイ集『甘酸っぱい味』（新潮社）が刊行された。吉田健一の単行本を刊行順に集成した『吉田健一著作集』全三十巻・別巻二巻（集英社）では、これらの三冊は順に、第二巻・第三巻・第四巻に収められており、吉田の著作群の中でも、早い時期からエッセイ集が刊行されていたことがわかる。

これら三冊の中に早くも、食べ物や酒にかかわるエッセイが含まれているが、その後書かれた吉田健一のエッセイの中でも、食べ物や酒にまつわる話は数多くあり、それらの人気も高い。雑誌や新聞などに掲載された食べ物随筆や酒談義をまとめた、『舌鼓とところどころ』（昭和三十三年六月刊、文芸春秋新社）と『私の食物誌』（昭和四十七年十一月刊、中央公論社）は、書名にその内容が明示されている点でも、双壁と言ってよい。また、ここまでに取り上げた都合五冊の工

ッセイ集を中心に、『作法不作法』や『書き捨てた言葉』などのエッセイ集も含めて、それらから食べ物・飲み物のことを書いたエッセイを、抽出・再編集して一冊とした随筆集も多い。

ところで、食べ物については各種の料理や和洋菓子など、また飲み物も酒に限らず紅茶などにも触れる吉田健一のエッセイ群を、一言で名付けるのは難しいが、これらを、「飲食エッセイ」とか「口腹随筆」とか名付けると、即物的な感じが前面に出てしまつて、あまりふさわしくないように思われたので、本稿では、吉田健一の食べ物や酒などをめぐるエッセイを総称して、「味わいエッセイ」と呼称することとした。

吉田健一の「味わいエッセイ」の魅力はどこから生まれ、読者はそれらから何を受け取るのか。本稿では、数ある吉田健一の「味わいエッセイ」の舞台を、神戸とその周辺に絞り込むことによつて、その一端なりとも掴み取つてみたい。また、その際に、「神戸」という題名の短編小説もあるので、この作品も含めて考察した。

一 『舌鼓とところどころ』の諸本と、 吉田健一の「味わいエッセイ」の展開

そもそも、吉田健一が神戸の食べ物や飲み物について書くきっかけとなったのは、昭和三十二年三月から、『文藝春秋』に「舌鼓とところどころ」というエッセイを連載しており、その取材で神戸を訪れたことだった。その間の事情は、単行本となった『舌鼓とところどころ』の「後記」に書いているので、その前半部分を引用してみよう。

1) 放送大学教授「人間と文化」コース

昨年、あちこちと食べて廻つて「文藝春秋」に連載した「舌鼓とところどころ」を中心に、今までに食べものや飲みものに就て書いた記事を集めて見た結果が、かういふ本になつた。その大半をなしてゐる食べ歩きの話はその各地元での協力が得られなければ到底書けるものではないので、かうして一冊の本に纏つた所で改めて感じさせられるのは、これだけのものでも、それが出来るまでにどれ程多くの方々にお世話になつたかといふことである。その方々々に厚く御礼申し上げる。

ここには地元協力の謝辞が明確に書かれている。その一人が、詩人の竹中郁であつた。本稿では、神戸に関する「味わいエッセイ」を考察するにあたり、「世界の味を持つ神戸」いうエッセイを中心に据えて、次節でこのエッセイを注解してゆくが、その際には、竹中郁が書いたエッセイの記述が大いに参考になるであろう。ただし、その前に、吉田文学におけるこのエッセイの位置づけを明確にするためにも、まずは、「世界の味を持つ神戸」の初出と、それが収録された単行本『舌鼓とところどころ』の諸本について整理しておく。

連載エッセイ「舌鼓とところどころ」は、昭和三十二年に七回にわたつて、雑誌『文藝春秋』に掲載された文章からなる。以下に各回の掲載号と題名を示そう。

- ・昭和三十二年三月号 「第一回・新潟の巻」
- ・昭和三十二年四月号 「食い倒れの都・大阪」
- ・昭和三十二年五月号 「内海に味覚あり」
- ・昭和三十二年六月号 「カステラの町・長崎」
- ・昭和三十二年七月号 「味のある城下町・金沢」
- ・昭和三十二年十一月号 「世界の味を持つ神戸」
- ・昭和三十二年十二月号 「山海の味・酒田」

以上が「舌鼓とところどころ」の総題のもとに連載された七編のエッセイ（以下、「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」と呼称する）である。

これらは、翌年の昭和三十三年六月に刊行された単行本『舌鼓とところどころ』（文藝春秋新社）にこのままの順序で収められている。単行本『舌鼓とところどころ』は三部構成で、「食べものあれこれ」（三編からなる書き下ろし）、「舌鼓とところどころ」（七回分の「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」に、さらに『あまカラ』初出のエッセイ「以上の裏の所」を加える）、「饗宴」（食べ物や酒に関する

エッセイ十二編）からなる⁽²⁾。

その後、この本は、原書房版『吉田健一全集』第七巻（昭和四十三年十月、第八回配本）に、『作法無作法』『書き捨てた言葉 Ⅲ』とともに収められた。同書の解説で篠田一士は、「三十三年の六月に文芸春秋社から一本にまとめられたが、その後久しく絶版の状態にあり、本巻によって版をあらたにしたことになる」と述べ、続けて「この『舌鼓とところどころ』は読んで字のごとく、いわゆる食べ歩き、飲みあるきのエッセイで、『文芸春秋』に連載当時から大変な人気をよび、いい意味でも、わるい意味でも吉田健一氏のポピュラリティーをつくりあげたのである」と、書いている。なお、細かい点になるが、原書房版では、初版の文芸春秋新社版で、「胃の話」から「文学に出てくる食べもの」までの十二編に付いていた「饗宴」というタイトルははずされている。

さらに昭和五十一年四月には、文芸春秋新社版と収録作品を同じくする『舌鼓とところどころ』が、ゆまにてより刊行された。ただしこのゆまにて版は、後述する番町書房版（昭和四十九年刊）所収と同様に、「舌鼓とところどころ」が、酒田を冒頭とする配列になっているのは、番町書房版に依拠したものか。その一方で、文芸春秋新社版通りの目次構成と配列で文庫化したのが、昭和五十五年一月刊の中公文庫『舌鼓とところどころ』（解説・池田弥三郎）である。

『舌鼓とところどころ』という同一の書名で出版された本を挙げてみたが、『舌鼓とところどころ』という書名ではない、再編集版のエッセイ集の中には、「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」の七編の配列が、初出と異なるものがある。すなわち、『続 酒肴酒』（昭和四十九年九月刊、番町書房）、『続 酒肴酒』（昭和六十年六月刊、光文社文庫、解説・篠田一士）、『酒肴酒』（平成十八年二月刊、光文社文庫、解説・坂崎重盛）においては、「山海の味・酒田」が冒頭に來ているのである。ちなみに、二種の光文社文庫はともに、番町書房版を底本とした旨を明記している。

それでは、なぜ番町書房版では、初出誌および初版の単行本で「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」の最後に位置していた「山海の味・酒田」が、冒頭になっているのだろうか。単なる印刷上の誤りだとしたら、その誤りが、ゆまにて版『舌鼓とところどころ』も含めて後の三冊に踏襲されたことになる。あるいは、酒田を冒頭に据えようと、新潟・大阪・瀬戸内海・長崎という順序で、北から南に並ぶという配慮だろうか。けれども、長崎の後は、金沢・神戸であるから、完全に七編通して「北から南へ」という順序にはならない。しかも、「舌鼓とところどころ」の冒頭に酒田が位置すると、書き出しが「この食べもの行脚は今までのやり

方では、目指す場所に着いたら先ずどこかに宿をとり、そこを根城にして、(中略)これは新潟、大阪その他、一地方の中心になっている都市でうまいものを探せば、こうするのが便利であり」となっているのが、わかりにくくなる。すなわち、「今までのやり方」「新潟、大阪その他」といった書き方は、初出時のように、酒田のエッセイが新潟や大阪のエッセイの後に書かれてこそその表現だからだ。

これらの本は、書名に「舌鼓とところどころ」というタイトルを出さない再編集本であり、発行年も比較的新しい。第一節を締め括るに当たって、吉田健一の「味わいエッセイ」の流布に関して述べるならば、「舌鼓とところどころ」という各地の風土に根ざしたイメージの書名よりも、酒の楽しみを強調する「酒肴酒」という書名の方が近年多くなり、「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」も、初版の単行本から抜き出されて、次第に他の書名の再編集本の中に吸収されてしまう傾向が見られるように思う。

二 「世界の味を持つ神戸」 注解

先に述べたように、「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」の第六回、「世界の味を持つ神戸」において、須磨在住の詩人・竹中郁の存在は大きい。しかも竹中郁は、吉田健一に神戸を案内しただけでなく、それより四半世紀も前に、堀辰雄がクリスマスの頃、神戸にやって来た時も案内している。つまり、詩人の竹中郁は、堀辰雄と吉田健一の両者それぞれに神戸を案内し、そこから生まれた作品を通して、神戸という土地柄や食べ物が見事に描き留められているのである。「堀と竹中」「吉田と竹中」という、彼らの文学的交流も明らかになるし、キーパーソンとしての竹中郁の存在が作用して、堀辰雄の「旅の絵」や、吉田健一の「世界の味を持つ神戸」といった佳品が生まれたことに注目したのである。

従来、堀辰雄研究においては、竹中郁の存在が注目されてきたと思うが、吉田健一における神戸を考察する際にも、竹中郁から貴重な視点を与えられるであろう。

以下に、「世界の味を持つ神戸」の注解を書いてゆくが、おおよその方針を示しておこう。本文の引用は、『吉田健一著作集』第六卷所収の『舌鼓とところどころ』により、正字は新字にした。「世界の味を持つ神戸」は、八三頁から九三頁までに収められている。段落ごとに通し番号を振り、原文の一部を切り出して注

解を付けた。形式段落は、①から⑯までである。すべての形式段落に注解が施されたわけではないが、吉田健一の記述を説明・補足する資料として、竹中郁による『あまカラ』所収のエッセイを活用し、適宜、他の資料も参照した。

《形式段落①》

【本文】「今度は詩人の竹中郁氏に案内して戴いた。ここの貿易商の家に生まれて、学校はその辺の小学校から神戸一中といふのだから、生粋の神戸人である。」
 【注解】エッセイ「世界の味を持つ神戸」の書き出しである。冒頭に、案内してくれた人物の紹介を書いているのは、七回にわたる「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」の中でも、このエッセイだけである。竹中郁(一九〇四―一九八二)は、明治三十七年四月一日、父石阪芳松、母下村しうの第五子として、神戸市兵庫区永沢町に生まれた^①。石阪家は当時、澱粉製造業を営む。明治三十八年五月、母の妹クニの夫、竹中亀太郎と養子縁組。養家は当時、紡績用品クレーの製造業を営む。したがって、「貿易商を営む家に生まれて」という記述は不正確か。小学校は、神戸市立入江小学校。「神戸一中といふのだから」とあるが、竹中は十三歳で兵庫県立第二神戸中学校(神戸二中)に入学。同級に、後に著名な洋画家となる小磯良平がいた^②。

《形式段落②》

【本文】「竹中氏の唯一の欠点は酒を飲まないことで、併しさういふことにも神戸人のこだはらない性格が現れるのか、着いた晩に最初に連れて行かれたのはバアだった。布引町二丁目にあるアカデミーといふバアで」

【注解】「着いた晩」とあるが、年月日は特定できなかった。『吉田健一著作集』補巻Ⅱに所収の「吉田健一年譜」には、昭和三十三年の項に「九月、連載『舌鼓とところどころ』の取材のため神戸へ」とあり、『吉田健一集成・別巻』の「吉田健一年譜」にも、昭和三十二年九月の欄に「『舌鼓とところどころ』の取材のため神戸へ行く」とあるが、日付の記載はない。バー「アカデミー」については、創元社編集部編『一九七六年版 神戸味覚地図』(昭和五十年十一月刊、創元社)に、俳人の赤尾兜子の解説で「この店は、神戸でもっとも古い歴史をもっている」「酒類のストックは、しにせとあつて大したもの」などの記述がある。末尾の住所は吉田の記述と変わっていない。

《形式段落④》

【本文】「ここから話を翌日の朝に移す。竹中氏が誘いに来て先ず行つたのが元町三丁目の青辰といふ穴子の鮓屋だった。」

【注解】昭和三十一年十一月号の『あまカラ』に竹中郁が「青辰^{あおたらし}」について短いエッセイを書いている。「行きつけの店」というコーナーである。幼少期から「青辰」の巻きずしに親しんでいたことが書かれている。吉田の記述は穴子井のことが中心で、⑤段でも、「この穴子井を注文する積りならば、店を開けたばかりの午前十一時頃に行つて頼まなければならぬ」と書いているが、翌日最初に青辰に吉田を連れて行つたのもそのためだったのだ。『神戸味覚地図』でも、竹中が「青辰」の紹介文を書き、住所も、「よほど幸運でないと言合ひよくたべられるかどうか」とあるのも、符合する。

《形式段落⑤》

【本文】「ここで酒の突き出しに貝屋の焼き通し蒲鉾といふのが出たが」

【注解】昭和三十三年十一月号の『あまカラ』に竹中郁が、子どもの頃からの好物として書いている。『神戸味覚地図』でも、竹中は「兵庫開港のころにすでにあって、今日でも同じものをたべさせる店というところ、ここ（青辰）とかまぼこ屋「かいや」とだけになった。」と述べている。吉田が「青辰」で穴子井と、突き出しに「貝屋」の蒲鉾を食べることができたのは、地元で生まれ育つた竹中郁の案内によつてこそだったことがわかる。

《形式段落⑥》

【本文】「それから中山手通りのフロインドリーブといふパン屋に行つた。何しろこのパンは旨くて」「かういふものにはバターを付ける必要もない。それで付ければバターまでいい匂いがして一層旨くなり」「ハムはハムで厚目に切つて置いて、それをおかずはこのパンを嚙つたら、大概の御馳走には引けを取らない昼の食事になる。」

【注解】昭和三十四年一月号の『あまカラ』に竹中郁が、「永年、朝食はコーヒとパンなものだから、コーヒはさて置き、パンは一日おきにフロインドリーブへ出かけねばならない。」「わたくしの愛好品はフランス流の棒状のパンだが、「十分」にバターが効かせてあるから、そのうつつすらとした塩味とともに、コーヒをむに最適である。なにもつけなくてたべられること、又まったくフランスに於けると同じである。」「パンとコーヒをそろえただけでも、朝の王者のような気になれるが、その上にチーズ類とソーセイジ類とをたくわえ、色うつくしい季節の果物を卓上にならべておくと、この世の幸福ここに集まる——と叫びだしたくなる。」と書いている。吉田と竹中の記述は共通している。フロインドリーブのパンに対する彼らの手放しの称賛は、二人とも若いころにヨーロッパ滞在の体験を持つことから生まれたのかもしれない。二人がそれぞれに実感しているパンの匂いと味

は、そのまま王者の食卓の御馳走なのだ。

《形式段落⑧》

【本文】「その後では当然、例のユーハイムに行くことになった。昔はどこにあつたか忘れたが、そこは焼けて、今は生田神社の西隣に移つてゐる。」

【注解】例のユーハイムという書き方は何を表しているのだろうか。誰でもよく知っているという意味だろうか。⑥で引用した竹中郁の同じエッセイの中で、「ここ（フロインドリーブ）と並び称される『ユーハイム』が東京へ進出するよくなやり方には一向興もなさそうで、ホームベーカリーの領分を守っている」と述べて、「ユーハイム」に対してはやや厳しい。このエッセイは、吉田が神戸を訪れたときから一年半も経たないうちに書かれているから、吉田の書き方も、「ユーハイム」と言えば東京でも有名だが、というニュアンスとも受け取れる。けれどもここは、昭和七年のクリスマスの頃に訪れた堀辰雄の「旅の絵」が、吉田の脳裏を掠めていたと取れないだろうか。「夕方、私たちは下町のユウハイムという古びた独逸菓子屋の、奥まった、大きなストープに体を温めながら、ほっと一息ついていた」という「旅の絵」の一節がある。ここで「私たち」というのが、堀辰雄と竹中郁である。竹中自身も、吉田健一に「ユーハイム」を案内しながら、この時のことが思い起こされなかつただろうか。吉田がバウムクーヘンについて触れて、「まるごと買ふのには、一、二百円から七千円もする大きなまであるといふことだつた」と書いているのも、堀辰雄の「旅の絵」で、「入れ代り立ち代りせわしそうちに這入つてきては、どつさり菓子を買つて」「それも大抵五円とか十円とかいう金額らしいので、私は少しばかり呆氣にとられてその光景を見ていた」という記述と、遠く響き合う。

《形式段落⑨》

【本文】「ユーハイムから少し行つた所に、詳しくは生田筋西入口にハイウェイといふ西洋料理屋があつて、次にはここでウイイナア・シュニツツエルを食べた。」

【注解】昭和三十四年四月号の『あまカラ』に竹中郁は、吉田健一を「ハイウェイ」に案内したことに触れて、「一昨年秋、吉田健一氏を案内してここでウイイナシュニツツアをたべた。犢牛というものは、いやにあつさりして料理の力を得てはじめて堪能するといった風な材質だが、このシュニツツアにしても、フランス流のエスカロープにしても、料理人の腕がなくては、てんで形をなすものではない。それを、ここでたべて健一氏は『いい出来ばえ』とほめた」と書いている。吉田はこの料理について、「これは何のカツレツなのか、仔牛なのではないかと思ふが」「軽くて殆ど肉の感じがせず」「先づこれ以上の牛のカツは日本に

はないと見てよささうである」とも書いており、竹中郁の「いやにあつさりしていて」という記述ともよく符合する。また、吉田は「衣と一緒に肉も舌の上で崩れる出来栄えで」とも書いているが、この点も、竹中が健一氏が「いい出来栄え」とほめたと書いていることと一致する。

《形式段落⑩》

【本文】「そこから今度は三宮センター街の武蔵といふ豚カツ屋に行つた。」この主人の話では、豚カツが本当に好きな人間は生キャベツにソオスをぶつ掛けて食べるのを楽むのださうで、確かにさういふ素朴なものがカツ類の生命なのかも知れない。」

【注解】昭和三十四年五月号の『あまカラ』に竹中郁は、「『むさし』という神戸三宮センター街の西の入口近くにある店は」といふ書き出しで、店の来歴や、カツや豚汁のこと、「皿につけてくるキャベツ」のことなどとともに、吉田が「この主人」と書いている人物にも触れている。「この『むさし』の主人川飛君は、物がたい人で、今は亡き人の筆跡を「いまだにのれんに染めて使っている。義理がたく恩誼をわすれぬところ、気持よい」とある。

《形式段落⑪》

【本文】「次に、元町駅下の牡丹園別館といふ支那料理屋に行つた。神戸でここを見逃すことが出来ないのは、殊にここで炒鮮奶チヤウシンナイといふ料理を出すからで、神戸の町に一時間しかあられなくてどうするかといふ場合、ここに来てこの料理を食べることにしても決して損ではない。」

【注解】竹中郁が一連の食べ物エッセイを『あまカラ』に連載したのは昭和三十三年九月号からで、わたしの手元にはそれらが八冊揃っている。総タイトルは「わが町わが舌」で、毎回、挿絵も竹中が描いている。この第一回と翌月の第二回で取り上げているのが、「牡丹園別館」である。竹中は九月号に、「牡丹園別館」をどのようにして見つけ、どのようにしてこの店に馴染んだかを書き、それに続けて『「文藝春秋」の『舌鼓とところどころ』を書くために、吉田健一さんが西下されて案内を引受けたときに、絶賛された炒鮮奶チヤウシンナイ（チャウシンナイ）も、その流儀でわたくしが前以て探索したもの一つであった」と述べている。この記述は貴重な証言で、「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」の中でも、神戸探訪がとりわけ充実しているように思われ、また先述したように、このエッセイの冒頭が「今度は詩人の竹中郁氏に案内して戴いた」という文章で始まっているのも、神戸探訪がいかに竹中郁の存在に懸かっていたかが改めてわかる。迎える側の竹中も、前もつての綿密で十分な準備を怠らなかつたことが、今引用した竹中自身

の言葉によって明らかになったのである。竹中が『あまカラ』では、チャウシンナイという料理について具体的に触れていないのは、この料理についての吉田の記述が、詳細かつ美しきにおいて「世界の味を持つ神戸」での白眉とも言えるものだからだろう。

《形式段落⑫》

【本文】「つまり、念入りに拵へた西洋菓子の口当りの柔かさがこの料理の柔かさでもあつて、それが甘くはなくて鶏や胡桃や米粉を揚げたのの味なのであるから、目が覚める思いをする。」この炒鮮奶などはその支那料理の粋ではないか」「その流儀から言つて支那のどの辺のものか聞かなかつたが、この店の主人は王熾炳氏である。」

【注解】吉田健一は⑩段落でこの料理の形状を、ビーフン（米粉）を揚げたものと卵白のクリームと胡桃や海老などを潰したクリーム状のものであると紹介し、食べ方は「これをマロン・シャンティイなどと同じ具合にごちや混ぜにして食べる」と書いている。そしてこの⑫段落で味わいを書き、「支那料理の粋」と絶賛して、さらに「例えばルウベンスやフランツ・ハルスの大作がごろごろしてゐる中で、幅五寸位のワットオの人物画が少しも引けを取らずに光つてゐると変らず」という、西洋の美術館の情景の比喩まで持ち出している。吉田健一も竹中郁も若い頃にヨーロッパに滞在したことがあり、この部分を読んだ時の竹中郁の心笑みが伝わってくるような気がする。吉田はこの料理が中国のどの地方のものか聞かなかつたと書いているが、『あまカラ』の昭和三十三年十月号に、竹中郁が「牡丹園別館」の主人の経歴を紹介しており、そこに「広東の近くの生まれ」とある。

《形式段落⑬》

【本文】「元町三丁目の眼鏡屋横町にある藤はらといふ天麩羅屋の烏賊の天麩羅は、瀬戸内海で取れる文字烏賊もんじといふ、厚さが七分から一寸もある烏賊を使つてゐて、食べでがある。」この烏賊は九月から五月辺りまでのものださうで、他に海老を紫蘇で巻いたのや、鱈があつた。」

【注解】神戸の天麩羅屋を取り上げている。今引用した少し前に、「もう少し何か地方色」があつたらもつとよくなる、と述べたうえでの言葉である。竹中郁は『あまカラ』の昭和三十四年一月号（⑥のフロインドリブの号）で、蕎麦屋の「しなの」に触れた時に、値段の比較でほんの少し「藤はら」に触れているだけである。ただし、『神戸味覚地図』の「藤はら」の項は竹中郁が担当して、ここと読み合わせると、吉田の記述がもう少しよくわかる。「鳴門あたりのシラサエ

「これにつづくはもの青紫蘇巻き、モンゴイカ、アナゴ、キス、いずれにしても淡泊」のみの舌を十二分に満足させる」と竹中も書いている。

《形式段落⑮》

【本文】「昔は神戸にあった地方色は、今でも支那町に僅かに残つてゐる。」「そこから少し先へ行つた路地に老祥記といふ小さな支那饅頭屋があつて、この三つ二十円の肉饅頭も本ものである。」

【注解】この店について、竹中郁の記述は『あまカラ』に見出せなかったが、『神戸味覚地図』には赤尾兜子の解説で「老祥記」という表記で出ている。「浙江省スタイルで、一口ではおぼれる」とある。ただし、店名の表記は、地図では、吉田と同じく、「老祥記」である。昭和三十二年に吉田は「三つ二十円」と書いているが、昭和五十年のこのガイド本では「一皿(三個)七十五円」である。

《形式段落⑯》

【本文】「料理では、神戸で牡丹園別館の炒鮮奶と双璧をなすものは、花隈のハナワ・グレルの西洋料理である。」「竹中氏と二人、二階の畳の上で先づボルシチを頼んだ。」

【注解】昭和三十四年十一月号の『あまカラ』に竹中郁が、「総じてハナワのあるじは煮物に秀抜で、これは吉田健一氏の『舌鼓とところどころ』に微妙に書いてある通り」とある。「微妙に」とは、この場合、「何とも言えないくらい微妙に」という意味だろう。⑯段落で吉田が、この店の仔牛の喉頭部のクリーム煮とじゅんさいの酢醤油を比べて、「専業とリ・ド・ヴォオ・ア・ラ・クレムが同じ味になるといふのは美しいことである」と述べて、その理由を、西洋料理も日本料理も「或る段階を越えようと、料理の味が一口毎に舌を満足させて後に何も残さない」からだとしているあたりを指すのではないかと思う。このような所に端的に表れているように、「舌鼓とところどころ」の中でもこの神戸のことを書いた「世界の味を持つ神戸」は、他の六編と比べて、東西料理文化論の様相を帯びており、それは⑪⑫段落で、泰西名画で点心風料理を喩えている所にも表れていた。

《形式段落⑰》

【本文】「さういふ訳で、凡て世の中で一番旨いものはあれどもなきが如き味がするならば、神戸で見付けたもう一つの旨いものは灘の菊正だつた。」

【注解】今引用したこの段の冒頭の一文は、神戸の味談義の到達点をそのまま承けて、まことに見事な締め括りとなっている。竹中郁の『あまカラ』連載エッセイ「わが町わが舌」に酒のことが出てこないのは、②段落に「竹中氏の唯一の欠点は酒を飲まないことだ」とあった通りである。

《形式段落⑱》

【本文】「ただ元居留地のイタリア料理屋のドンナロイアが本もののイタリア料理であること、それから菓子類では明石の西本町の分大餅、東本町の富士の山煎餅、及び三番町の向井屋の蛸焼き、殊にこの蛸焼きが印象に残つたことを書いて置くに留める。」

【注解】「世界の味を持つ神戸」の末尾の一文である。ここに出て来る「ドンナロイア」について竹中郁は、昭和三十四年二月号の『あまカラ』に、店のたたくまいや、料理のこと、主人のジュセツペ・ドナロイア氏が海軍から料理人に転じたことなどを書いている。同誌の同年五月号には「舶来きしめん」というタイトルで、八頁にわたつてこの店の店内・厨房・主人が、写真・葛西宗誠、文・大久保恒次によつて紹介されている。菓子類については、昭和三十三年十二月号の『あまカラ』に竹中郁が、「明石という町は神戸人のわたくしには『わが町』ではないが、じつはわたくしの住居が神戸も西のはずれ近い須磨。電車で十五分か二十分だから、神戸なみに出かけるくせがついている。」「本町通りを右に折れ、二百米くらいゆくと、『富士』というせんべい屋がある。」「このせんべい、生姜砂糖を刷毛で刷いて、富士の白雪としゃれたわけだが、口に入れると粉のきめ細かく、しゃつきりとした歯あたりの割にかたさを感じさせない。」「このせんべいもわたくしの子供の頃からのなじみの一つ。その家並みのつづきに本家『分大』というのがある。妙な屋号だが、分大と書いてぶんだいとよむ。」「そこで売る分大餅、ほんとに餅の皮で、半日もたてば皮がかたくなる。しかも、淡泊で、形も何気ないが白、うす紅、若草の三色のとりあわせが可愛らしく上品なので、昔から町家の愛用をうけた」とあるのが、大いに参考になる。

以上、吉田健一の「世界の味を持つ神戸」を段落毎に区切って注解してきた。それらのほとんどが、竹中郁が雑誌『あまカラ』に連載した「わが町わが舌」に書かれている店や料理だった。このことは、吉田が神戸で味わたつたものが、神戸を代表する料理や菓子だったことの証しではあるが、その源泉は、案内してくれた竹中郁が子どもの頃から親しんでいた食べ物であり、また、竹中自身が書いていたように吉田の神戸来訪のために、新たに見付けておいた店や料理だったわけである。「世界の味を持つ神戸」は、吉田健一主演・竹中郁演出共演とも言うる神戸探訪記だった。しかも竹中郁は、二十数年前にも、堀辰雄主演・竹中郁演出共演の神戸探訪記「旅の絵」も作製していた。

三 その他の神戸をめぐる「味わいエッセイ」

『舌鼓ところどころ』と『私の食物誌』は、その書名に「味わいエッセイ」であることが明記してある双壁であると先に述べたが、『舌鼓ところどころ』所収の「世界の味を持つ神戸」を段落の順を追って読み解いてきて改めて気づかされるのは、このエッセイでは神戸の味わいを、具体的な店の名前・場所とともに出していることである。実際に、吉田健一はこの連載のために、各地に取材旅行に出掛けていて、集英社版『吉田健一著作集』でも、新潮社版『吉田健一集成』でも「年譜」には、たとえば昭和三十三年一月の項に「『文芸春秋』3月号からの連載『舌鼓ところどころ』の取材のため新潟へ行く。」(『集成』)とか、「三月、連載『舌鼓ところどころ』の取材のため広島へ。帰路、岩国に帰省中の河上徹太郎氏をたずねる。」(『著作集』)などがある。この取材旅行は吉田健一の年譜にも記載されるほどの出来事だった。つまり、現地取材に基づく実用的なガイドブックの役割を持っているのである。だからこそ、今回、その注解も付けられたのであって、全く店名が書かれていなかったら、注解も困難だったろう。

雑誌『文藝春秋』に「舌鼓ところどころ」というタイトルのもとに全七回にわたって連載されたエッセイ群は、本稿で取り上げた神戸の場合と基本的に同一のスタイルで書かれている。だから読者は、毎月のように『文藝春秋』に掲載されている「舌鼓ところどころ」を読んで、たとえば出張などの折に、そこに描かれている各地の店を実際に訪れることも可能であろう。しかも本稿ではほとんど省略してしまったが、料理や酒の値段も逐一書かれており、各地の店を訪れる際に、便利である。連載が終わった後には、その名も『舌鼓ところどころ』という単行本となって、昭和三十三年六月に刊行されたから、雑誌掲載時に読みそびれていた人々も、この本で読める。

それでは、もう一つの「味わいエッセイ」集である『私の食物誌』では、どうなのだろうか。ここでも、神戸をめぐる「味わいエッセイ」に絞って考察したい。

『私の食物誌』(昭和四十七年十一月刊、中央公論社)には、「神戸のパンとバター」「神戸の穴子」「神戸のイタリア料理」の三編が入っている。実は、この三編を読み直してみると、先ほどの「舌鼓ところどころ」の神戸の記述が、いかに具体的に店名や所在地を書いているかに気づかされ、その目で『私の食物誌』の各地の記述を読み直すと、そこには一切店名が書かれておらず、驚かされたのであ

る。

吉田健一の「味わいエッセイ」の双壁として名高い『舌鼓ところどころ』と『私の食物誌』は、大いに異なる書き方がされていた。したがって、内容的にはどちらも「味わいエッセイ」であるが、『舌鼓ところどころ』は各地の名店を訪ねて同時代人の人々に役に立つ情報をもたらす「探訪記」、『私の食物誌』は各地の風土と食べ物・飲み物の関わりを描いて普遍性を持つ「風土記」と言ってよいほどの違いがある。このようにまとめると、『舌鼓ところどころ』がほんの二、三年しか通用しないガイドブックのように聞こえるかも知れないが、決してそうではない。確かにわたし自身、「連載エッセイ・舌鼓ところどころ」の七箇所の都市を廻って、ここに登場する店をすべて訪れようとしたが、数年前の時点で、ほとんどの店は姿を消していた。無理もないことだ。吉田健一が訪れた時からすでに五十年近い歳月が流れているのだから。それでも、本稿で取り上げた神戸の店の中で、「ドンナロイア」のイタリア料理や、吉田が絶賛した「牡丹園別館」の炒鮮奶を実際に食することが出来たのは幸運だった。

そして今、改めて思う。吉田健一にとって、各地に取材旅行に出掛けて、「連載エッセイ・舌鼓ところどころ」を執筆した体験こそは、その後の彼の文学活動の幅を格段に広げた原点であり、この体験と相俟って、短編小説集『酒宴』『残光』も、晩年に立て続けに書かれた六編の長編小説も、そして何よりも生前最後の創作集『旅の時間』もある。

おわりに

『旅の時間』(昭和五十年、河出書房新社)は、「飛行機の中」「昔のバリ」「大阪の夜」「英国の田舎」「東北本線」「ニュー・ヨークの町」「ロンドン」「神戸」「京都」「航海」の十編からなる短編小説集である。こうして目次を書き写していると、これらがすべて吉田健一にとって親しい土地であり、彼の生涯の光景がこれらの作品に集約されているような気がする。その中に「神戸」もある。「神戸」は昭和五十年三月号の『文藝』に発表された短編小説であるが、今は、神戸をめぐる「味わいエッセイ」の最後にこの小説を位置づけることが出来そうな気がする。

海の水気が光線を柔らかく明らなものとし、空も柔らかく青に満ちている神戸。その神戸の町に久しぶりに滞在している男が、洋館や港を散策し、英国風の酒を飲ませる店に通ううちに知り合った外国人の女に、彼女の自宅の洋館に招か

れ、ひとときを過ごす。十八世紀のヨーロッパに思いを馳せる、大人の男女の時空を越えた会話。その時間の流れのゆるやかさと落ち着き。

本稿で、今まで触れなかった神戸にまつわる「味わいエッセイ」がもう一編だけある。初出未詳の「神戸の味」である。『定本 落日抄』に収められ、『著作集』第二十八巻の解題には昭和三十九年十一月とある。「瀬戸内海に面した港町で西洋といふものが昔から入るつて来てゐて、今では風土の一部になつてゐる神戸といふ町で我々を喜ばせてくれるものの味には、この町と同じ新鮮な落ち着きとでも呼ぶ他ないものがあつて、神戸のパンや、あなこの鮭や、灘の酒のことが頭に浮かんで来る。」という記述は、そのまま、『私の食物誌』に書いていた三編に通じる。そしてこの「神戸の味」の末尾の一文は、「一口に言へば、神戸の味は神戸の町のやうに明るくて、その明るさにはげばげしいものがないといふことになるかもしれない。神戸の人間からしてさうなのである。」と締め括られていた。これを書いた時、吉田の脳裏を神戸の詩人・竹中郁がよぎっていたのではないだろうか。

詩人の清岡卓行は『竹中郁詩集』(平成十六年六月、沖積舎)の「葉」に、空襲で生家も養家も焼尽し、蔵書も焼亡したという竹中郁に対して、「竹中郁の戦後の詩は多かれ少なかれ辛酸に彩られるはずであるが、その表情は苦渋を秘めながらも、若い頃の明るい機知や気品のある軽妙さなどを失っていない」と述べている。竹中郁を語る人々は、彼の明るさに必ずといってよいほど触れていることが思い合わされる。

吉田健一の神戸をめぐる「味わいエッセイ」は、神戸という町が、港と海によつて世界と繋がり、そこに息づく文化は食べ物や飲み物という、人間にとつてかけがえないものと渾然一体となつており、詩人・竹中郁の人間性と相俟つて、吉田健一にとつて生きる喜びをもたらした土地だったことを教えてくれる。

竹中郁は『吉田健一著作集』第十二巻月報(昭和五十四年九月)に、「あざやかな人」という題で吉田健一の思い出を書いている。このエッセイの中で、初対面の時、吉田が竹中の長い詩を暗誦したこと、神戸で案内した店のうちでとりわけ喜んだのが、老祥記と向井だったことなどを回想している。美しい思い出である。

注

(1) 本稿で取り上げるのは、神戸とその周辺にかかわる「味わいエッセイ」であるが、

本論ですでに言及した五冊以外で、単行本(主として、文庫本)となっている吉田健一の「味わいエッセイ集」を以下に挙げておきたい。これらの中には、全く同一の書名でも収録作品が異なっていたり、他の複数の単行本からの取り合わせであったり、書名・内容とも同一であっても出版社が異なるなど、多種多様である。①から⑦までは、『吉田健一集』別巻(平成六年六月十日刊、新潮社)所収の武藤康史編「吉田健一書誌」に掲載されているが、すべて手元にある本なので、『集成・別巻』の記述をこく一部であるが訂正した。それぞれの本に収録されている作品内容の詳しい紹介などは、紙数の都合上割愛するが、⑧から⑩は、『集成・別巻』刊行後に出版された本なので、『吉田健一書誌』を補足する意義もある。なお、『私の食物誌』は、単行本・文庫本ともに、内容が同一なので省略した。

以下に、これらの単行本の、書名・発行年月日・出版社を、出版年の順に一覧して掲げ、適宜、解説を加えた。今後、さらに綿密に吉田健一の「味わいエッセイ」を研究する際の一つの資料となれば幸いである。

① 『酒肴酒』(昭和四十九年七月十五日刊、番町書房)

*後記・解説なし。手元にある本の奥付は、「昭和四十九年九月十五日刊十一版発行」。初版からわずか二ヶ月で、十一版という驚くべきスピードである。さらにもう一冊、手元にある同書の奥付は、「昭和四十九年十月十五日刊 十六発行」となっており、「十六」は「十六版」のことであろうから、十一版からさらに、一ヶ月後には十六版までになっていたわけである。以下、①から④まで、すべてカバーの表紙と背表紙、および本体背表紙、見返しに、「ユーモアエッセイ集」とある。

② 『続 酒肴酒』(昭和四十九年九月三十日刊、番町書房)

*後記・解説なし。手元にある本の奥付は、「昭和四十九年十月三十日刊 六版発行」。初版からわずか一ヶ月で、六版である。正統二冊となる①と②は、どちらも多くの読者に受け入れられたことがわかる。

③ 『新編 酒に呑まれた頭』(昭和五十年九月三十日刊、番町書房)

*後記・解説なし。手元にある本の奥付は、初版。本書が「新編」と銘打っているのは、「随筆 酒に呑まれた頭」(昭和三十年八月二十日刊、新潮社)が、すでにあるからだろう。ただし、この「新編」(全五十四編)と「随筆」(全十七編)の中で重複しているのは、「ある田舎町の魅力」「忙中の閑」「昔の思い出」「ロッホ・ネスの怪物」の四編のみ。「新編」と「随筆」の二冊は、どちらも「酒に呑まれた頭」という題名だが、内容は大きく異なる。なお、新潮社版「随筆 酒に呑まれた頭」の書誌、目次、後記は、『吉田健一著作集』第二巻の解題(三九〇～三九一頁)に記載されている。⑧も参照のこと。

④ 『続 酒に呑まれた頭』(昭和五十一年五月十日刊、番町書房)

*後記・解説なし。手元にある本の奥付は初版。以上、①から④はすべて小B6版の大きさで、カバーの表紙と背表紙、および本体の表紙に、山藤章二による吉田健一の似顔絵が掲げられている。ビールグラスを左手に持って、ウイंकする胸像で、同一の図柄である。ただし、カバーの色は異なる。ちなみに、④の後に、同一

の装幀・大きさを『頭の洗濯』（昭和五十一年十一月十日、番町書房）が出ている。『頭の洗濯』は、「味わいエッセイ」ではないにもかかわらず、グラスを持った同じポーズの似顔絵であるのは、吉田健一の酒仙イメージが、読者に浸透していたことを思わせる。この似顔絵は、新潮日本文学アルバム69「吉田健一」の九十三頁に掲載されている自宅のソファでくつろぐ吉田健一の横に置かれている額装画と、同一の絵のように見える。

⑤『饗宴』（昭和五十二年三月三十日刊、KK・ロングセラーズ）

*『饗宴』という書名の単行本は、現在までにこれ一冊のみである。新潮社版『集成・別巻』の『著作の単行本』二八九頁の書誌では、「奥付には刊行日の記載なし。『あとがき』は『昭和五十二年三月。』と記載されているが、手元の本にはカバーが付いており、その見返しに、「昭和五十二年三月二十五日印刷 昭和五十二年三月三十日発行」とある。①から④には、後記がどれも付いていなかったが、本書には「あとがき」があるので、以下にその全文を掲げたい。この本が刊行された経緯と、自作の小品に対する思いが、簡潔な文章の中から伝わってくる。

あとがき

昔書いた「饗宴」という随筆が中心になっているこの本の内容は出版元の編集部への御好意によって集められたものである。その幾つかはそのようなものがあつたことさえ忘れていたものであるが読んでみれば確かに自分が書いたもので既に単行本に収められているものは別として、こういう放置していれば何れは散佚する短い文章が改めて一冊の本になったことは一種の記念にもなるかと思われて旧知に出会った感じを禁じ得ない。

昭和五十二年三月

著者

⑥『酒肴酒』（昭和六十年五月二十日刊、光文社文庫）

*吉田健一が亡くなったのは、昭和五十二年八月三日なので、この⑥から⑩まですべて、没後刊行である。本の冒頭には、丸谷才一の解説「幸福の文学」を付す。丸谷の肩書きは「作家」。巻末に、「一九七四年、番町書房刊」とある。灘本唯人のカバー・イラストが表紙に付いたカバーには、表紙・背表紙・裏表紙すべてに、「食いしん坊にささげる」というフレーズが入っている。イラストは、髪をアップにして、藤色の無地着物に、紅色の無地帯姿の若い女性の上半身。カバーの裏表紙左上に、左手にビールジョッキを持ち、右手で頬杖を付く吉田健一の正面からのモノクロ写真付き。縦4・4×横3・7センチメートル。文庫本の著者写真としては、かなり大きく感じられる大きさである。写真下に、横書きで「一九九二年東京生まれ。英文学者・評論家・エッセイスト。『吉田健一著作集』全30・補3巻。一九九七年没」という「略歴」が三行に書かれている。ただし、「補3巻」は、正しくは「補2巻」である。この略歴は、⑦にも同文で付されており、ここでも「補3巻」である。著者写真の右横に、書名・著者名、および丸谷才一の解説文の一部が横書

きで九行引用されている。書名の横に、二行書きで「食いしん坊にささげる」とあり、サブ・タイトルのような印象を与える。

⑦『続 酒肴酒』（昭和六十年六月二十日刊、光文社文庫）

*⑥の一ヶ月後に、同様の体裁で出版され、ここでも「食いしん坊にささげる」と言うフレーズが、カバーの三箇所が付されている。冒頭に置かれた篠田一士の解説文には題名はなく、単に「解説」となっている。篠田の肩書きは「芸芸評論家」。灘本唯人のカバー・イラストは、ブルーの丸首セーター姿の若い女性の上半身。髪は肩までのセミ・ロング。⑥が和装、⑦が洋装で、どちらの絵も目元がほんのり色づいて描かれている。吉田健一の本の中でも異色の雰囲気のカバー装画である。カバーの裏表紙の著者写真は、モノクロであるが⑥とは異なり、右手首を曲げてワイン・グラスを持ち、前方を見ている上半身のやや斜めからの写真である。巻末に、「一九七四年九月、番町書房刊」とある。

⑧『新編 酒に呑まれた頭』（平成七年三月二十三日刊、ちくま文庫）

*③と同名であるが、内容は異なる。なお、⑧から⑩までは、『集成・別巻』の刊行後の出版である。巻末に清水徹氏による解説「酒とともに『時間』のなかへ」を掲載する。その末尾に、本書の成り立ちについて、以下のように書かれている。

この『新編 酒に呑まれた頭』は、初版『随筆 酒に呑まれた頭』から『三文紳士』に収録されたものなど十篇を削り、そのかわり『宰相御曹司貧窮す』、『でたらめろん』や随筆集『書き捨てた言葉』などから、酒と料理についての文章を収めて、この標題により近いものへと編集しなおしたものである。

本書では①から⑦までの本と異なり、冒頭に三編小説を据えているのが大きな特徴である。ちなみに、『随筆 酒に呑まれた頭』も、冒頭部に置かれた六編のうち五編は小説だが、二番目に位置するのは、「飲み食ひの思ひ出」というエッセイである。それ以外には、「酒と料理についての文章を収めて」と、右の引用にあるが、主として旅と酒、旅と食べ物に焦点をあてたセレクションになっているようで、旅に力点を置いていると思われる。③の番町書房版『新編 酒に呑まれた頭』のことには、触れていない。カバー装画は清宮質文で、広口のガラス瓶に一匹の鯨が描かれている。

⑨『旨いものはうまい』（平成十六年十月十八日刊、グルメ文庫、角川春樹事務所）

*『I 美味求真』『II 酒と人生』『III 旅の食物誌』『IV 女房コック論』の四部構成になっている。巻末に吉田暁子氏の「父の想い出/早過ぎた雪見酒」を収録する。カバー装画は笹森識で、銚子と盃、豚の角煮らしき料理の鉢を描く。

⑩『酒肴酒』（平成十八年二月二十日刊、光文社文庫）

*『I 舌鼓とところどころ』と『II 酒肴酒』の二部構成になっており、ローマ数字で明確に構成を示している点で、⑨と通じるスタイルである。解説は、坂崎重盛。巻末に、「本書は、一九七四年に番町書房から刊行された書籍を一九八五年に小社より文庫化した『酒肴酒』（五月刊）、『続・酒肴酒』（六月刊）の二冊を底本と

し、再編集して一冊にまとめたものです。」とある。「番長書房」は「番町書房」の誤植。カバール・イラストは林哲夫。ガラスの携帯用ウキスキーボルトと、ナイフ・フォーク・スプーンなどを描く。

以上、①から⑩まで、「味わいエッセイ集」の編集とその展開を辿ってみた。このような食べ物や飲み物に関する編纂物が、次々と出ているのは、吉田健一の「味わいエッセイ」の魅力が色褪せない証左であるとともに、それぞれの収録作品の重複度など、今後の研究課題となろう。

(2) 単行本『舌鼓とところどころ』では、「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」と、標題が多少異なる。単行本での目次の題名を示せば、「新鮮強烈な味の国・新潟」瀬戸内海に味覚あり」「カステラの町・長崎(附・島原の食べもの)」が、初出誌と異なる題名である。また、単行本の目次では、「世界の味を持つ長崎」となっているが、これは長崎ではなく、神戸であり、誤植。「饗宴」のタイトルのもとに配列されているエッセイ「飲み食ひの思ひ出」の初出について、『吉田健一著作集』第六卷(昭和五十四年三月刊)の解題で、『あまカラ』昭和三十年四月号とあるのは、単行本『舌鼓とところどころ』の末尾の初出一覧によったか。『集成・別巻』の解題では、初出未詳となっているが、正しくは『あまカラ』昭和二十九年六月号(『著作集』第六卷一七〇頁九行目まで)と七月号に、同名の標題で二回にわたって掲載されたものである。なお、七月号末尾の二行(「飲み食ひの話もこの辺で種が尽きたやうである。これからもつと仕入れに、二、三日のうちに旅行に出掛ける予定である。これは、単行本では削除されている。ちなみにこの旅行は、『著作集』年譜に、「昭和二十九年五月二十一日から二十五日まで文芸春秋新社主催の文化講演会で、河上徹太郎、丹羽文雄、源氏鶏太、西川辰巳の諸氏と長野、長岡、新潟、佐渡へ」とある旅行か。単行本で削除された末尾二行には、原稿執筆から解放されて、旅に出る心の弾みが感じられる。

(3) 「連載エッセイ・舌鼓とところどころ」の第三回「瀬戸内海に味覚あり」の中で、「呉のかなめ旅館での二日目の朝に、今度この地方をすつかり案内して下さった松本建設の野々上慶一氏と、呉の山の手が見渡せる二階の部屋で目を覚まして」という記述がある。ただし、これは冒頭部ではなく、十頁にわたるこのエッセイの八頁目に出て来る。

(4) 四月一日生まれの竹中郁は、自著の詩集『龍骨』(昭和十九年二月刊、湯川弘文社)の冒頭に、「四月馬鹿 序にかへて」という三頁余りの文章を載せている。

(5) 竹中郁については、杉山平一・安永稔和監修『竹中郁詩集成』(平成十六年六月刊、沖積舎)所収の、足立巻一編(富上芳秀補訂)「竹中郁年譜」によった。

(6) 本書の執筆者に竹中郁も入っており、十余件の料理店や菓子店の紹介文を書いているので、適宜、本書からも引用することになる。また、店の紹介の後に掲載されている二編のエッセイのうち、「神戸のお菓子と嗜好品」は、竹中の執筆である。吉田の本文で「竹中氏の唯一の欠点は酒を飲まないこと」という記述とも響き合う。なお、③は、②に引き続き記述で、酒の種類などが書かれているが、竹中郁には、この点に触れた記述が見出せない。注は省略する。

(7) ⑦は、引き続きフロインドリーブのクランチやマカロンのことが書かれているが、

竹中郁のエッセイには関連事項がなかったため、注は省略する。

(8) このエッセイの中で「ハイウェイ」の主人の経歴や、店名の名付け親が谷崎潤一郎であること、洋画家の小出橋重がデザインした蒸気機関車の看板のことなども出てくる。

(9) ⑬には喫茶店の「ボン・コアン」が紹介されているが、この店については竹中郁の記述が見当たらないので、注は省略する。

(10) 島内裕子編『ロンドンの味 吉田健一未収録エッセイ』(講談社文芸文庫、二〇〇七年)は、集英社版『吉田健一著作集』に収録されていないエッセイの中から六十八篇を選び、IからIVまでの四部構成とした。そのIには、「旅と味」に関する未収録エッセイをまとめたが、そこには神戸とその周辺のエッセイは含まれていない。つまり、吉田健一は、神戸とその周辺の「味わいエッセイ」は、すべて単行本に収録したが、それらは集英社版『吉田健一著作集』に収められていないということなのである。少なくとも、管見に入った未収録エッセイには、神戸周辺の「味わいエッセイ」は見出せなかった。そのことは、神戸周辺の「味わいエッセイ」は、吉田自身が単行本に収録すべきものとして、認識していたことになり、それだけまとまった充実した内容であることがわかる。

(二〇一一年十月二十八日受理)

An Examination of “Essays on Savours” by Ken’ichi Yoshida

Yuko SHIMAUCHI

ABSTRACT

Ken’ichi Yoshida wrote some essays concerning the food and drink of Kobe and its surroundings. Behind the content of those essays, we can see the influence of Iku Takenaka, a poet living at Suma, who guided Yoshida around Kobe. The present writer examines Yoshida’s “essays on savours” around Kobe, comparing them with essays by Takenaka on similar subjects in order to prove that foods and restaurants described in Yoshida’s essays were selected mostly under guidance of Takenaka. The present writer hopes this paper will make a commentary upon Yoshida’s texts useful for better understanding of his literature.