

# 難波西鶴と



【53】

森田 雅也

『世間胸算用』(元禄5(1692)年刊)巻四の四「長崎の餅柱」の長崎商人の話をしていました。

今日、長崎までは、日本のどこからでも飛行機を使えば早いように、当時においても、「海の道」を使えば、そんな遠いところではありません。特に上方からは瀬戸内海航路を出れば、佐渡や松前などより身近な港でした。

しかし、『世間胸算用』では存外、長崎の

風習が上方と違っていたと指摘しています。

前回の外国人とのいわゆる「見さん」との取引が多いためか、『当座払い(現金払い)』という方法もそれでした。上方の師走では、

「餅柱」は今でも神社奉納などで行われて

胸算用」巻一の四「風

の文づかひ」の副目録

「餅柱」は今でも神社奉納などで行われて

## かまどにぎやかな正月祝い

いる地域もあります。が、『世間胸算用』の挿絵では大黒柱に巻き付けていて、これが長崎の家の正月風景なら驚かされます。

他にも長崎の正月祝いは、何かにつけて「所ならばし(土地の習慣)」が違います。台所の土間に「幸ひ木」という物を横わたりにして、「餅」「こりこ」「串貝」「雁」「鴨」「雉子」「塩鯛」「赤いわし」「昆布」「たら」「鯉」「うぼろ」「大根」など、正月三日の料理に使うものをぶら下げて、かまどをにぎやかにするというのです。

これも異様な風景です。特に、さまざまな鳥が台所にぶら下がっているなど、「生類憐れみの令」の時代に許

されたのかと思いがす。

しかし、江戸から離れた地方ではこの法の拘束力は緩かったといえます。何が何でも生類憐れみは、將軍のおひき元の方が厳しかったようです。外国人の多い長崎では、特にお目こぼしがあったのではないのでしょうか。

「お雑煮」や「おせち料理」にふんだんに鳥肉が用いられていたことは今も昔も変わりませんし、山海のこちそつを用意するのは、日本料理の伝統でした。異様なのは、それをぶら下げることで

長崎のクリスマスツリーでしようかね。(関西学院大学文学部文学言語学科教授)

# 風習異なる上方と長崎