

谷崎潤一郎全集逸文及び関連資料紹介

細 江 光

此の度、谷崎潤一郎全集の逸文二点を新たに発見したので、ここに紹介しておく。なお、翻刻の際、誤植等はそのままとし、旧漢字は新漢字に改めた。

1. 『現代婦人の服装』(上)

これは、京都画壇の美術雑誌「崇美」の創刊号(昭和三年三月十五日発行)に掲載されたものである。2号以下は未入手のため、残念ながら、この文章の続きは紹介できない。谷崎潤一郎がこの様な畑違いの雑誌に寄稿する事になった経緯も、今の所、不明である。なお、文中、《鹿児島へ行つた》《妹》は、せい子の事である

う。

現代婦人の服装

谷崎潤一郎

(上)

服装や頭髮の流行は一種の勢であり生きた力である。それは一国民の間に話される言語と同様にそれ自身で刻々変化し、発達し、成長して行く、日本をサク

ラとゲイシャ、ガールの国だと思つて居る東洋かぶれの西洋人やそれと同一の心理状態に居る洋行帰りの日本人や、又は旧弊な老人などが偶々「国粹保存」などは唱へて見たところで流行といふ生きた力を到底喰ひ止めることは出来ない、われわれは現在の流行を見て、事実が斯うなつて来た以上嫌でも心でもそれを認め、それに従ふより仕方がない、そして多くの場合、自然に発達して来た様式こそは最もよくその時の事情に適して居るので、一時は突飛のやうに見えても、新しい美と新しい真とがやがて其処から生れ出るものである。

今日われ／＼は日常百般の生活に於て、事毎に西洋の影響を受けてゐるのだから——殊に物好きで新しいがりやの亜米利加の影響を最も強く受けずには居られない関係にあるのだから、ひとり婦人の服装ばかりがその埒外に立つて居られる訳はない。だから私はめい／＼の婦人が、——殊に妙齡の婦人たちが自分の顔だちや体つきに適して居ると思ふものならどし／＼何処の国の風俗でも採用して新しい試みをされん事を

——新しい美を開拓されん事を希望する。何も声を大にして服装の「改善」などを叫ばないでも、めいめいが黙つて自分の独創に成る者を着て歩くがい、さうしたら、それらの中のいゝ物だけが自然に一般に採用されて、流行を形作るであらう。此の頃若い婦人の頭髮が非常に変化した事は、恐らく誰の眼にも著しく感ぜられる。そしてその変化は、従来の庇髪とか七三とかいふやうな或る一つの型に倣つた流行ではなく、めいめいがその容貌に似つかはしいやうな自由な髪の束ね方をする。櫛の形にも恐ろしく大きいのがあつて、それを又斜めにしたり横にしたたり、縦にしたりいろんな風にいろんな所へ挿して居る。リボンの結び方などもさうである、此れも矢張り西洋人の影響であるには違ひないが私は決して或る人々が云ふやうにあれを日本服に不調和だとは感じない。電車の中で「おや」と思ふやうな美しい人へ乗り合せると、いつもさう云ふ婦人たちが髪結び振りの巧者になつたのに感心する。東京は田舎に比べて美人が多いと云ふのは、服装

の関係もあるだらうけれど、主として髪の本ね方の巧なせいではないかと思ふ。

彼等は必ずしも田舎の婦人より顔だちが優れて居るのではない。一つ一つの目鼻立ちを検べると、決して美人とは云はれないのが多いけれども、髪のを好きな方へ好きな部分だけきゅつと引つ詰めたり、ゆる／＼と弛ませて浪打たせたり、そしてそれを束ねるのにも円錐形に高くして見たり、それをぐつと後の方へ反らして見たり或は幾つ♀の小さな低い束にしたものをいろいろに組み合せて見たりそれらの技巧で頂部や額や頬や襟足の面積に思ひ切つた変化を与へそこに一種の清新な美しさを生み出すやうに、実によく工夫してゐる。そこには容貌の美しさがあると共にいかにも都会の婦人にふさはしい、智慧と技巧の美しさがある。私は必ずしも日本在来の結髪法を排斥するのではないが、似合ふ人にはそれを決して悪い趣味だとは思はないが、しかし島田や丸髻は所謂浮世絵風の美人でなければ似合はないのだから、大体から云つて——さういふ美人はさう沢山居る筈がないから——大多数の

婦人には似合はないものと云つてよい。東京に美人が多く眼につくやうな女の数がだん／＼殖えて行きつゝあるのは確に結髪法の進化した結果である。それは円ぼちやの顔にも、鼻の低い人にも口の大きい人にも、おでこにもお多福にも独得の美を發揮する道を教へる此の頃の都会の女子の顔は十年も前とは大分違つて来て居るやうだ。此の間私の妹が鹿児島へ行つたら、洋服を着て居た訳でもないのに西洋人と間違へられたと云ふ話だったが、實際都会と田舎とはその位な相違があるかも知れない。

2. 『食味漫談』

これは、松崎天民が主宰していた雑誌「食道楽」の昭和四年一月号(第三年第一号)に掲載されたものである。昭和三年十一月号と十二月号の「編輯を終へて」によれば、当初は十二月号に掲載予定だったが、間に合わなかつた為、新年号に廻されたのである。

『蓼喰ふ虫』連載開始頃のものだけあって、茶粥と梅

干に凝り、《食物の郷土芸術》を言うあたり、美佐子の父との類似が興味深い。

なお、文中《前に文芸春秋に書いた》ものは、大正十三年八月号の『上方の食ひもの』、《支那料理第一日本料理第二西洋料理第三と書いた》のは、同年同月号「随筆」の『洋食の話』である。《欧羅巴を食つて来》た《友人》は、津島寿一であろうか。

食味漫談

谷崎潤一郎

本誌の編輯者から何か料理のことに就いてしやべれと云ふことで、度び度び記者の方を煩はして誠に済まない。前に文芸春秋に書いたことがあつたが、何処の料理がうまいなぞとうつかり口をすべらすと、今度行つた時にその家でひどく歓待されるので却つて恐縮してしまふ。考へて見ると向うは商売なんだから、憂めた場合はいゝけれども悪く云はれたら随分迷惑なこ

とだらうし、人にはめいめい好き好きがあるので、自分一人の趣味を以て他人の稼業に影響を及ぼすやうなことをかれこれ云ふのはよくないことだ。さうかと云つて憂たくないものを褒めたりして宣伝に利用されるのも感心しない。それに食道楽のものはひとりこつそりと楽しむのがいゝので、大びらに通をふり撒くのは既に道楽の趣意に反する。かたがた折角記者を寄越されてもあまり気が進まないのだが、全体ものゝうまいまづいは人によつて違ふばかりでなく、年齢によつても随分違つて来ると思ふ。私など二十代と今とを較べるとだんだん違つて来てゐることに心づく。かつて何かの雑誌へ自分の嗜好は支那料理第一日本料理第二西洋料理第三と書いたことのあるのはつい二三年前なのだが、それがもう今日では日本料理第一支那料理第二になりかけてゐる。そして西洋料理にはますます縁が遠くなつて行く。此の間私の友人で私と大体味覚の趣味を同じうする男が欧羅巴を食つて来ての話に「なに倫敦のピフテキなんてそんなにうまいもんぢやないよ、大阪や神戸へんの一流のすき焼の方がずつとう

まいよ」と云つてゐたが、実際そんなものかも知れない。その男が仏蘭西で感心したのは葡萄酒だけで、料理はまだしも伊太利の方がいゝがそれにしたつて知れたものだ結局西比利亜鉄道の沿道で食つたものが一番うまかつた、然し西洋ものはみな大味で何んと云つても料理は日本が第一だよと云つてゐた。さう聞かされるうちよつと洋行する勇氣も挫けてしまふ、イギリズ人は年を取つても恐ろしく大食ひで、爺さんや婆さんが血のたれるやうなビフテキの大きなかたまりをし、こたま食つてパンを食べるにもバタをこて、こてと塗つて食べると云ふに至つては話だけでもウンザリさせられる。

私ばかりでなく、日本人はみなさうなのだらうが、どうも年を取ると次第にあつさりした菜食が好きになつて行く。茶や漬物や味噌の吟味、——食道楽の最後はそれになりはしないか。たしか岩崎男爵であつたか梅干に茶粥が天下第一の美味であると言つたさうだが、私も茶粥を食べるために方々へ手を廻して、田舎の旧家でこしらへた出来るだけ古い梅干を集めてゐる。

云ふまでもなく茶粥は大和紀州地方が本場であるが、梅干は関西にうまいのがあると云ふ話を聞かない。それで重に関東方面から、勿論商売屋ののではなく、家庭で何年も貯蔵された所謂ホームメイドのやつを送つて貰つたが、一番古いところでは明治十年といふのがあつて梅干もこんなになつてしまつてはやつぱり味がない。明治十三年と云ふのがあつたがこれも駄目だつた。せいぜい十年か二十年どまりでそれより古くつてはいけならしい。それから思ひついたので、まだ世に知られない諸国の名産を集めてみるのも面白いと思ふ。つまり食物の郷土芸術を蒐集するのだ。これもその辺の名物屋だの停車場前の売店などの品物でなしに、実際その地方から厳選したのを送つて貰ふ。紀州のなれずし、秋田の鱒、江州日野の赤大根と鮎ずし、松ヶ崎の菜の花の漬物、高知の水菜の漬物、——私の集めたものゝ中では此れ等は実に逸品であつた。或る人の話に方々の料理屋を食ひ飽きると普通の家庭へ招待されて奥さんの庖丁で御馳走になるのが一番うまいやうになる、家庭によつてそれぞれの特

徴があるので、友達の家を一軒一軒食つて廻るのがなかなか面白いと云ふことを聞いたが、なるほどと思つた。

リキウ酒のドムやシャトルーズは旧教の坊さんがブランデーを台にして造るんださうだが、日本にもあれ酒や保命酒や泡盛のやうなものでもう少しうまいものはないものか知らん。梅の実のなる家庭で梅酒などをこしらへて置いて、土曜の暑い日にちびりちびり暑気払ひをやるのもいゝものだが。

* * *

次に、逸文ではないが、従来余りよく知られていなかった谷崎潤一郎の伯父久兵衛の写真を見つけたので、ここに関連資料として、写真版で紹介しておく。

これは、大正二年十二月二十四日東京毎夕新聞社発行『大正三年 米之理想』と題する小冊子の末尾に、次の様な前書きを付して紹介された十七名の仲買人・正米師中、東京米穀商品取引所理事長根津嘉一郎に次い

で、第二番目に挙げられたものである。その信望の厚さが分かる。

なお、久兵衛は、初代久右衛門亡き後の谷崎一族を支え、潤一郎にとつても学資を出して学業を続けさせてくれた大恩人だったが、この二年後に自殺している。大正四年八月四日の「東京朝日新聞」記事によれば、久兵衛は一日午後九時霊岸島発伊豆下田行き大正丸に乗り込んだが、翌日船が下田港に到着した時には居なくなっていた。野村尚吾の『伝記谷崎潤一郎』によれば、長男が相場に失敗して借財を作った責任を取って、入水自殺を遂げたのである。谷崎終平の『懐かしき人々』によれば、この時、潤一郎はたま／＼小田原の旅館で仕事をしていたので、遺体の片足だけが発見された時、立ち合う事が出来たという。

帝国の模範仲買人及正米師

本邦に於ける米穀商品仲買人及正米師は其数千を以て算ずべしと雖、安心して売買を委託するに足る可

き信用あり、誠意ある仲買人及正米師に至ては、農星の寥々も嘗ならざるなり、左に掲ぐる諸氏は帝国の模範仲買人及正米師として、充分に信用を払ひ尊敬を捧ぐるに足る第一流の典型なり、此著偶々諸氏の善行

東京米穀商品取引所仲買人

谷 崎 久 兵 衛 君



美績を録して之を我読者に紹介するの機会を得たるを光榮とす

大正二年臘月中旬

編 者 識

我東京米商取引所割立以来仲買人委員長の榮職を双肩に担ひて盛名赫々毎期売買額最高を占め取引所より賞状賞品を受領せし事挙げ数ふべからず常に市人が尊敬と羨望の中心となれる人は今印谷崎久兵衛君なり君は帝都の中央なる神田旅籠町に生まる旧姓江沢代々の素封家たり資性敦厚抱負絶大螢雪の苦を積む事十有余年明治八年業を卒へて谷崎家に養子となり明治十一年三月東京米商会所仲買人となり幾何も無くして其役員に推選せらる明治十六年兜町蛸殻町の米商両会所合併して東京米商会所となり二十六年株式会社東京米穀取引所と改称し四十一年更に商品取引所と合併して現取引所の組織を見るに至る迄三十有余年の久しきに亘りて能く現職に任じ完全に其職責を竭したる其功勞や偉なりと謂つべし君や居常質素を旨とし浮華を避け信用を重んじ業務に熱誠なり商運隆盛当代君の右に出づる者なき又た所以なきに非ず合や我米界益々多事ならんとす冀はくは斯界の為に倍々貢献する所あれ

*

*

*

最後に、谷崎潤一郎の甥に当たられる谷崎秀雄氏の御教示により、従来、昭和二十四年五月号に掲載されたとされて来た『「お国と五平」所感』は、同年八月三十日発行の「観照」第23号に掲載されたものである事が判明した。ここに報告・訂正すると共に、谷崎秀雄氏への感謝の意を表します。