

ちょっと近世・ほんと現代 その2

= 目次 =

\$ 食編

\$ 先生編

\$ 東西編

\$ 日本編

食編

「のみ友達。」

飲み友達、といえば茶飲み友達。日本人はお茶好きですからね。お茶の種類も豊富です。

日本茶は大きく分けると濃茶と薄茶になりますし、紅茶にウーロン茶、ハーブティも、そういえばドライとフレッシュがありますね。コーヒーもお茶に含めるなら、お茶にこだわっていたり凝っていたりする人、周囲に一人はいるはずですよ。

対して、呑み友達といえばお酒。お酒の種類も多いですし、凝っている人も多いのですが、お茶とは決定的に違うところがあります。

呑めない人、というのがけっこう大勢いて、その人にとってはお酒が苦痛でしかない、というところですよ。

お茶を呑んで二日酔いになる人はあまりいません。コーヒーなどは飲み過ぎると胃に良くないし、眠れなくなったりする。軽い中毒性もなくはない。けれど、お酒のように甚だしくはありません。

それに、お酒の方が値段も高い。喫茶店でどんなに贅沢しても、3000円くらいでしょうが、お酒は桁が違います。さらに、お酒は夜のもの。子供は呑んじゃいけません。

「じゃあ、飲み友達は呑み友達にはなれないのか。」

呑める人が絶対にやってはいけないこと、それは呑めない人、呑みたくない人にお酒を強要することです。

それはお酒に対しての冒涇。そんな人はお酒を呑む資格はありません。

それなら、お酒を呑めない人は、呑む人とは一緒にいられないのか。そんなことはありません。

上田秋成(あきなり)という作家がおりました。有名なところでは雨月物語。怖い話の詰まった短編集です。血に染まった帷子の恨み、捨てられた妻の霊が夫を待ち続ける。無念のうちに亡くなった友の仇を取る。

そんな怖い話を書いた癖に、秋成は晩年は茶飲み爺になったそうです。茶についての本を書いたり、お茶碗を自分で作ったりしています。煎茶用だから茶碗は小振り。竹の節を抜いて、縦に溝をつけたのに重ねて入っているので、ちょっとしたお花見の時に持ち出すのにも便利。菊の花が描いてあるのは、重陽の菊を愛でるためでしょうか。

けれど秋成の妻の瑚璉尼(これんに)も親友の松村月溪(げっけい)も、お酒すぎでした。秋成は、二人のことを「のみともだち」、と表現しています。

ずうずうしい、また人の家の酒を呑みに来おって、などと言いつつ、新しい小説の話や絵の話で盛り上がったことは間違いありません。

月溪はもうひとつの名が呉春(ごしゅん)、与謝蕪村の弟子であり円山応挙(まるやまおうきょ)の弟子でもありました。ですから、話題にも事欠きません。なにしろ、京都のトレンドを握っていたのですから。

「のみづきあいとは人付き合い。」

呑まない奴がいると座が白ける、などと言ってお酒を強要する人が話題が豊富であった試しがありません。そういう人にとってのお酒は、ただの憂さ晴らしの道具。そんな人は放っておきましょう。お酒を呑めない人も楽しめるように心を配るのが、本当にお酒を愛でることです。

月溪は芸達者で、絵も描くし俳諧も嗜む、その上に食通でもありました。

好物は土筆と豆腐。あっさりしてます。決して珍味ではない、けれども食べやすく、誰にも好まれます。

季節の料理、特に高いものである必要はありません。肩の凝らない、けれどもみんなの箸の進む料理を並べて、到来もののお酒に、入れたてのお茶。

そして卓に並ぶべきなのが、話題。摘んで美味しい話題。塩辛すぎず甘過ぎず、喉に引っ掛からず、消化のよい話題。

それがあれば、お酒の勢いなど借りなくとも、宴に酔うことができます。

ああ、何だかお酒が恋しくなってきました。まずは、冷蔵庫と相談してみましょ
うか。

いかがでしたか。春は桃の花など浮かべた焼酎のお湯割りでしょう。

「食通って？」

あれは、バブル全盛の頃だったと思います。テレビ画面の中、高級料亭の厨房では、聖護院大根の蒸し物が作られていました。

丸々と大きな聖護院大根の皮を厚く剥き、真ん中をまた真ん丸にくり抜いて、蒸しにかけます。大根に合うものと言えば海老や衣莢。あんかけにするのだろうか、と思いながら、残り的大根をどう料理するのか、楽しみにしていました。

ところが。

箆にいっぱい盛られた大根は、真っ青なポリバケツの中に消えていきました。

雪より白い、ぷっくりと肥えた大根の大半は、全く使われることなく捨てられていったのです。それが料理人のこだわりであると、ナレーターは言いました。本当に美味しいのは真ん中の部分だけである。そこだけを選び取って、後は惜しみもなく捨ててしまうのが、料理人の潔さである、と。

けれど、根野菜は皮の近くに多く滋味があり、風味もあります。皮を丁寧に細く刻み、昆布と生姜に醤油をちょろりと垂らしたものに漬けて一日も置けば、美味しい箸休めができます。面取りをして落としたところは糠漬けにすれば、お茶受けにもぴったり。摺りおろして鶏の挽肉と合わせて揚げると、なんてのも。

そういう工夫をすることこそが、料理人の醍醐味なのではないか。

あんな大きい立派な聖護院大根を作るのは、とても技術がいることです。気候や水のやり具合に気を配り、収穫の時にも、傷がつかないように細心の注意を払います。店に届けられるまでにも、たくさんの人の手がかかっています。

そんな大根を捨ててしまっても平気でいられるような料理人のいる料亭なんか絶対に行くものか、と、しばらくは店の名前を覚えていたのですが、料亭になど最初から縁がなかったので、すっかり忘れてしまいました。

「江戸時代の食通は。」

江戸時代にも食通がおりました。こんな話があります。

江戸で呑む酒は、江戸周辺でだけ作られていたわけではありません。関西からも多くの船が酒樽を積んで出港していました。

江戸の左党の人気を得るために、関西の造り酒屋の熾烈な品質競争も起こりました。下らないもの、という言葉の語源もそこにあるそうです。江戸では関西からやってきたものを下りもの、地元産のものは、これ以上下りようがない、つまり下らないもの、と呼んでいました。

ただし、運送費が高くてつき過ぎる関西の酒は、その分値段も高くなります。

いくら江戸っ子が宵越しの金は持たないといっても、値段や味が同じなら、たくさん呑みたい、と言うのが人情。けれど、伊丹の酒は辛口ですっきりとしていて、伊丹諸白、と呼ばれ、とても人気がありました。

そのうち、こんな噂が立ち始めます。伊丹の酒が旨いと人気があるのは、杉の樽に入れられて海を渡る間に杉の香りが移るからだ、と。

それならっ、と関西の左党の要望に答えるべく、杉の樽に酒を積めて瀬戸内海をぐるぐるぐるぐる。わざと江戸に送ったのと同じ状態にしてから売り出す酒も出回ったとか。

杉の香りの移ったお酒。

升酒など、白木の器で呑む酒はひと味違います。しかも、揺ると美味しくなると言うのは、今では科学的に証明されているそうですから、噂はあながち嘘でもなかったのかも。

それにしても、酒の味のために、わざわざ船を設えて海に出させるなんて。もったいないような、豪儀なような。

「それでも。」

灘の生一本、という言葉聞いたことがある方も多いと思います。神戸の東から西宮にかけては、今でも多くの酒造会社があります。

灘が発展したのは、省力化が大きく関係しているそうです。酒を作るには米を精製しなければなりませんが、その動力に水力を利用し、精製にかかる人件費を押さえたのです。

それでも、神戸より少し北にある伊丹の里から、馬に揺られてぽくりぽくりとやってきて、はるばる海を渡って江戸まで下っていた、その酒の味を、味わってみたいと思います。

関西にいながらにして越後の酒も土佐の酒も、いや国内だけでなくロシアもイタリアもメキシコも、チリの酒まで飲める私は、三百年前の辛口を味わってみたいと思います。

それは、憧れです。

おそらく、その時代のものと全く同じものが再現されても、素人の私の舌では区別はつかないでしょう。けれど、大根のほとんどを捨てるような乱暴な贅沢より、のんびりと平和な時代であってこそ手に入れられた贅沢に、私は憧れるのです。

いかがでしたか。前号に引き続いてお酒の話題でした。

「極楽って？」

極楽って、なんでしょう。

どこにあって、どういうものなのでしょう。

極楽と言えば、思い出す絵があります。

伊藤若冲(じゃくちゅう)の野菜涅槃図です。涅槃、というのは、仏教を目指す悟りの境地。一切の苦しみから解き放たれた、理想の世界、なのだそうです。

若冲は、その世界を野菜で現わそうとしました。

伏せた筈に乗せられて横たわっているのは、立派な大根です。二股大根なので、葉のついていてる方を頭だとすれば、左の膝を少し立て、こちらを向いて横たわっているように見えます。

大根は、一人ではありません。大根の背景に広がるのは、玉蜀黍の畑。ざわざわと風に揺れる玉蜀黍のざわめきが、釈迦の臨終を見守る他の野菜達の心のざわめきも現わしているようです。

大根の足下にひかえているのは、兄弟である蕪。これまた立派な葉のついた蕪は、支えるように葉を広げています。

心配げに頬を染めているのは梨。大きいのと小さいのが二つ、肩を寄せ合っています。桜桃も二つで一つ。昔から、桜桃は二つで一つなのですね。

豌豆は、悲しみのあまり中身の豆が飛び出しています。ヒゲ根を広げて駆け寄るのは里芋。茗荷は、手を合わせる代わりに小さな葉っぱを出しています。

南瓜は大きな尻を据えて動こうとしません。栗が後ろの方にいるのは、毬の棘が気になるからでしょうか。

「殺生。」

動物を殺すことを戒める宗教は多くあります。けれど、野菜の命を断つことを戒める宗教を、私は知りません。

当然のことながら、野菜にも命があります。ほとんどの場合野菜の寿命は短く、ほ乳類のように太い骨もないので、腐る前に乾いて枯れていきます。

それに、野菜は種を残します。茎や葉からも増えていきます。種は条件さえ合えば何千年も生き延びるし、茎や葉、いや、たった一つの細胞からでも増えるところを見ていると、野菜はまるで不老不死のように思えます。

それでもやはり、野菜も生きているものです。野菜を収穫することも、やはり殺生の一つではあります。

春に苗を植え、夏には水をやり、秋に実る野菜を手にする時、人は収穫の喜びに謳い、舞います。土と光の恵みに丸々と肥えた野菜を神に捧げ、平穏な冬を迎えられることを感謝します。

その感謝がどんなに真摯なものであっても、一旦断たれてしまった野菜の命は

戻らない。野菜は、人が育て改良し、人の手によって収穫され、店先に並べられる、いわば植物性の家畜です。

熟れ切った野菜は、いずれ枯れてしまうのだから、それを食べるのは殺生ではないのかもしれない。でも、放っておけば再び芽を出し、次の世代の野菜が生まれてきます。ゴミ捨て場で、西瓜の種や茄子の種が死なずに育っているのを、テレビで見たことがあります。

野菜は、もとは野生。それを、人間が飼い慣らしたのが、野菜。

それを、青物問屋に生まれた若冲は、どう受け止めていたのでしょうか。

「贖罪……？」

野菜という生き物を売って生計を立てていたことを、若冲がどう感じていたか、直接知るすべは、もちろんありません。

ただ、あの野菜涅槃図に、贖罪の重さは感じられません。かといって、単なる擬人化ですまされない、鼻の奥をくすぐるような悲しみと、同時に透明な可笑しみとに満ちています。

それは、あの山葵の風味に、とても似ています。山葵の辛さは、心臓の動悸を柔らげ、気分を落ち着かせるのだとか。それで、私はむしゃくしゃすることがあると、本棚からあの絵を引っ張りだしてきて眺めるのです。

極楽は、つまりは生命の悲しみと可笑しみが同居している場所。私にとってはそうなのです。ですから、あの絵は私にとっては涅槃図ではなく、極楽図。

極楽に行くためには、極楽の様子を想像することなのだそうです。特別極楽行きを望むわけではありませんが、この世にありながら極楽の香りを楽しめるのなら、この世はもしかしたら、もうすでに極楽なのかも知れません。

いかがでしたか。辛いもの、実は好きですが苦手です。

「プリン。」

プリンを知ってしまったから、自分のもといた世界に帰らなくなった少年がいま

す。彼がやってきたのは平安時代。やんごとないお子様である彼は、日に一度のプリンが生き甲斐です。

彼がこだわったのは、プリンの柔らかさだったでしょうか、甘さだったでしょうか。平安貴族の食事は、今の私たちとほぼ同じ柔らかさだったといいますから、柔らかさだけではなかったでしょう。

柔らかいものが好きといえば、江戸時代の人々もかなり柔らかいものを好んで食べたようです。円山応挙の弟子、松村呉春(ごしゅん)は、一菜会という食事会をしばしば催しました。その中でも特に美味としたのは、豆腐と土筆。

土筆を食べたことのある方、いらっしゃいますか。かつては、春休みに大量に土筆を収穫してくるのが習慣でした。油と合うので、さっと炒めて卵とじにしてもよし、味醂で甘く煮付けてもよし。他の山菜のようにあくを取る手間がいらないので、手軽なおやつでした。

豆腐も、好物です。水をよく切った豆腐に好きな野菜、牛蒡や人参やネギを小さく刻んで混ぜ込み、小麦粉で少し堅くして揚げる。手間はかかりますが、確実に美味しい。日持ちもするので、残ったら煮物の種にもなります。

どちらも、柔らかく扱いやすく、そして甘みも濃い。

「百もあって。」

そんな豆腐の料理法あれこれを掲載した料理本、「豆腐百珍」というペストセラが、江戸時代にありました。グルメ本が流行るのは、なにも今に限ったことではありません。日本人は仮名文字という便利なもののおかげで識字率が高かった、その上平和だったので文字を学ぶ時間もあった、それで、貸本屋というのが大いに流行ったそうです。

その中でもよく流行ったのは、やはり今も昔も、絵の多い楽しい本。それには料理本はうってつけだったでしょう。料理本片手に、決して高価ではなかったであろう豆腐を寒天で浮かべるようにくるんでみたり、そっと崩して餡の中に入れてみたり、あれこれ工夫する姿が浮かんできます。

「プリンって、けっこう・・・」

そういえば、プリンの作り方にもあれこれかなりの種類がありますが、大きく分けると三通りあります(大宮説)。

一つは、ゼラチンで卵と牛乳のベースを固めるもの。卵に火が通らないのでさっぱりしています。もうひとつはカスタードタイプ。茶碗蒸しのように湯煎にするものです。苦いカラメルが合います。最後は中華風、卵の黄身と牛乳で緩いカスタードを作っておいて、冷たい牛乳とともにゼラチンで固めるものです。

さあ、どれが美味しいか。好みにも依ると思いますが、私はこってりとした料理の後などには中華式のプリン、とろりとしたシロップにフルーツたっぷりというのが食べたい。

さらには、香港式の暖かいプリン、白身と牛乳に蜂蜜で甘みをつけたものをさっと蒸して、器のまま食べるのだそうです。

ああ。奥が深い。そして、人は欲が深い。さっき夕飯を済ませたところだというのに、お腹が減ってきました。

いかがでしたか。そういえば新しいMac、浮かんでますね。

「卵。」

物価の優等生といえば、卵。最近は物価上昇率も低くなって、特に卵だけが安いという感じもありますが、10個で200円程度というのは、確かに高価ではない。栄養が高く調理しやすく消化が良く、しかも癖がなくて子供からお年寄りまで食べやすい。

主食にもなりますし、マヨネーズのような特別なソースにもなる。白身を泡立てればお菓子にもなる。そしてなにより、特別美しい白と黄色を持っている。

食品の基本色は白と黄色と緑と赤と黒。この五色の食品をまんべんなく摂れば、過不足なく栄養バランスが取れるのだと言います。卵はそのうちの2色を持っている。混ぜ合わせてよし、別々に調理してよし。

こんなに優秀な食品が他にあったら持ってこい、です。

「食品です。」

食材、という言葉が登場して久しく、料理番組などでも当たり前のように使われるようになりました。

けれど、どうしても好きになれない。

材、というと、食べるものというより、折ったり曲げたり削ったりするためのもの、というイメージがどうしても先行してしまいます。木材、建材、機材、資材。

家を建てるのならともかく、人の口に入って消化され、元の形が跡形もなくなるものに対して、固くざらざらしたイメージのある「材」を使うのは、どうにもなじめない。

だから、卵も食品です。口が三つ並んでいるのは、大切に重ねて保存されているから。割れないように痛まないように。そっと取り出して、けれど思い切り潔く割ると、ぷるんと盛り上がった黄色い味。

「ただし。」

ただし、卵が材になる瞬間があります。それは、画材になるとき。

幼稚園などで体験した、というよりさせられたことがあるかもしれません。卵の殻に色を塗って、細かく砕いて張り付ける。どんなに丁寧にしても接着剤に手垢がこびりついて灰色に汚れるので、貼り絵は大嫌いでした。それで、よく覚えています。

たっぷり太った鮑も、肉を焼いて食べてしまうと材になります。卵の殻とは比べものにはならないほど丁寧にすりつぶして膠と混ぜて白い絵の具にします。

おそらく粗忽ものの私は、その白い絵の具、胡粉を灰色にしてしまったでしょう。だから、食品は食品として頂くのみ。

それが己を知ると言うことです。

いかがでしたか。漫画家の方は、手の油がべた塗りの部分に付くとインクをはじいてしまうので、こまめにこまめに手を洗うのだそうです。



先生編

「丸。」

美術の教科書の中でも最も美しくて恐ろしい絵の一つ、円山応挙の幽霊の絵。

古い絵に対する畏怖の念はなぜか夏には会談話に集約されて、夏休み特別番組になったりします。生首の目が開くとか持ち主が早死にするとか絵の中から毎晩出てきて泣くとか、その他あれこれ。

あまりにも美しいものは、ちょっと恐ろしい。ですから、応挙の絵にも、いろいろと逸話はあるようです。

けれど、応挙の絵の恐ろしさは、決してどろどろしたものではありません。

むしろ、さらりとまろやかでたおやかで、気品があります。上等な日本酒の口当たりが、それに相当します。口当たりがよいので、どんどんいけてしまう。けれど次の日が怖い。

それはまさに、江戸時代中期の理想の美人。年齢は28歳から30歳といったところ。子供を三人くらい産んでいて、けれど生活臭はなくて、かといって世間知らずでは決してなくて、実は結構皮肉屋だったりする。

例えるなら、女優の鈴木京香さん。彼女の幽霊なら出てきて欲しいけれど、お酌してもらえたりしたら嬉しいけれど、やっぱり、恐ろしい。

「丸山、ではなくて。」

そんな絵を描く応挙の名前を、間違って、丸山、と書いてしまったことがあるのは、幼稚園の担任の先生が丸山先生だったからでした。

応挙は、先生でした。人に教えると言うだけでなく、自らも非常に研究熱心で努力家で、しかも才能もあるという、彼自身も理想の先生でした。

先生応挙が使った鼠や山羊、草花などの写生の雑記帳が、今にも多く伝わっています。

いつ描いたか、どこで描いたか、ううん、この山羊の顔はちょっと太くなってしまったな、などと細かく書き込まれているので、それを読むだけでも結構面白い。菜種の葉の、枝に近くなるほど枝を巻き込むように丸くなっているあたり、花の雄

しべや雌しべの数や配置なども、きちんとメモされています。

その正確で精巧な描写力は、画家のそれというよりむしろ科学者のそれであるようにも思えます。

西洋では、人間以外の生き物は徹底的に分類され整理されました。系統が近いものは似た姿をしています。

例えば、菜の花と大根の花とキャベツの花、ジャガイモの花とキュウリの花とトマトの花。色の違いこそあれ、同じ科に含まれる植物の花は、形がそっくりです。そこから進化の過程を探っていくことができます。

それらを検証するためには、正確な写生が不可欠です。応挙は、分類がしたかったわけではないでしょう。おそらく、生き物の最も美しい姿、その生き物を表現するために最もふさわしい構図のために、ありとあらゆる角度から生き物を写生することを、数多く行ったのでしょう。

「丸いのは名前だけではなくて。」

かくして、応挙の絵は、完璧に近いほどの安定感を持つこととなります。

ふうわりと丸い、滑らかな構図。この世で最も完全な形、丸の中に、応挙の絵は収まることとなります。

けれど、先生の腕の冴えは、ただ描写力構成力のみで語り尽くせるものではありません。

ちょっと警戒しているけれど、好奇心を抑えきれないでいる鼠の、くるりと丸くなった髭。山羊の、横に線の入ったけったいな瞳。指で触れるとくっついてしまう、蛙の薄い薄い背中。

そういった触感も、先生は見事に写生しています。

完璧だったのは、動物や植物の写生だけではありません。

人間の、最も美しい、その身分や性別にふさわしい姿。その姿の典型を、先生は作り上げました。

先生は、美の基本を作り上げたのです。

先生が丸かったのは、技術だけではない、人格も丸みを帯びて穏やかだったようで、多くの人々に信頼され尊敬されています。

ただ、私は、そのあまりに完璧な美しさが、ちょっと恐ろしい。

私が好む画家は、長澤蘆雪(ながさわろせつ)に伊藤若冲(いとうじゃくちゅう)に
曾我蕭白(そがしょうはく)。

彼らが描く、虫の食った菊の葉や、破れ汚れた鬼婆の着物の裾、風に煽られ乱れる仙人の髪に、私は真実の人間の姿を見ます。理想的に形式的に理論的に科学的に美しいのではなく、生きているものの姿そのままの、ただ生きているということの中にこそある、生々しいまでの美しさを、私は美しいと思い、そこから得られる心の安定を愛します。

丸いもの。けれど、完全に丸いものなど、この世には存在しない。そして、完全にあまりに近いものには、不安を感じる。

それは、私だけではないはずです。



いかがでしたか。円山応挙の通り名は、主水。円山も、絵を描き始めてからの
名前で、元は丸山なのだそうです。丸山主水。仕事人。

「指。」

指物師、という言葉があります。箆笥や机などの、小さな板を組み合わせて作られる家具などを作る職人さんのこと。

腕のいい職人さんが作る筆笥や机は美しく使いやすく長持ちすることももちろんですが、奥の奥の方に誰も知らない隠し箱が潜んでいたり、鍵など使わなくても誰にも開けられないようにできたりします。

指先が器用で、誰にでも作れないものを作る人は、多くの人から尊敬を受けました。誰にでも作れないものには秘密があって、それを作る人というのは、それそのものが秘密のような存在です。

秘密は大事にされ、濃度は深まります。それは、文化と呼ばれたりもします。

「走れ。」

師、という言葉には、もちろん尊敬の意味が込められています。中国語では、老師といえは先生の意味。

「水。」

頂き物の小降りのまん丸なポットには、お茶のパックなどを入れられるように小さな籠が宙づりになっています。そこに炭粒のパックを入れて、さらに大きなポットに汲み置きしておいた水を注ぎます。薬臭さも消えて、阪神水道事業団の水も、なかなかのものです。

夜の間に飲みきれなかった水は、そのままりビングに運ばれます。コーヒーは朝に飲んでしまうし、紅茶は飲み過ぎると眠れなくなるし、日本茶は好きではないし、ジュースは甘いし、それで結局、水、となります。

「汲んで。」

江戸時代の人々にとって、水は今ほど手に入れやすいものではありませんでした。けれども日本は水には恵まれた国です。井戸を掘れば水は出てくる。うまくすれば温泉だったりもする。

それに、日本の絵画は水彩画です。水の価値が同じ重さの金と同じ、と言うような国なら、水彩画は発達しなかったでしょう。

油絵を学んだことのない子供はいても、水彩画を一度も描いたことのない子供は少ない。水差しに汲んできた水に絵筆を差し込んでかちゃかちゃと洗い、水を含んだ筆先でパレットに広げた絵の具を薄めたり伸ばしたり混ぜたりした記憶。

汲みたての時には透き通っていた水が黄色になったり緑になったり茶色になったり、しまいにはなんだか分からないけれど、とにかく汚い色になってしまった記憶。

汲んできた水は、あっという間に汚れてしまいます。いつまでもそんな水を使っていたら、絵の方もそんな色になってしまう。けれど夏ならともかく、冬は水を汲みに行くのが辛くて、横着をして同じ水を使っているうちに、絵が台無しになってしまった、という記憶。

「大切に。」

でも、横着ができるのは、すぐに汲みにいける水があるからです。冷たい水しぶきが手の甲に飛んでくるのは、蛇口をひねると勢いよく出る水があるからです。

かといって、ばんばん使ってもいいということにはならない。絵を描くために必要最低限の水は、水差しに一杯。

どうやってそれだけの水で絵を描くか。色を混ぜたり作ったりする筆と、描く筆を別にすればいい。パレットに水を少しずつ垂らして、それで薄めていく、という手もあります。

たくさんあるからといってぱんぱん使うのは、あんまり頭の良くないやり方です。
ぱんぱん使うのが贅沢だというのも、あんまり利口には見えない。

大切、という言葉は、大きく切って使う、という意味ではなく、大きいものを小さく切って使うという意味だと、私は勝手に思っています。

あけましておめでとうございます。ちょっと寒めのお正月でしたね。



「鍵。」

鍵と一口に言っても、様々な形があります。

人間の指紋や声紋が鍵になるものや、複雑な数字の組み合わせを入力することが鍵になるというのは、いわば形のない鍵。パスワードなどが良い例です。

形のある鍵は、まず錠と鍵に別れます。錠は錠前とも呼ばれて、鍵を差し込むことで開いたり閉じたりします。錠には複雑な彫刻が施されていたり、巨大だったり重量級だったりして、結構存在感があります。

だからでしょうか、錠は、鉄の扉や牢獄の扉、古い納屋の鍵などによく似合う。こまめに開け閉めする必要のあまりないところによく使われます。扉の中に錠を仕込む必要がないので、取り付けも簡単。

けれど実は、錠はそれだけでは鍵の役割を果たせません。錠は差し込んでおくための穴がなければ役に立たない。鉄格子を絡めている鎖や、扉を閉ざしている

鉄の横棒に空いた穴などを通して、初めて鍵になります。それに、仕掛けが外にむき出しになっていますから、鎖を切られたり扉そのものを外されたのでは、何の意味も持たなくなります。

「他には。」

鍵は、単独で錠の役割を果たすこともできます。扉の中に仕込んだ棒を、敷居に開けた穴に差し込んで、開かなくする。あるいは片方の扉の出っ張りにもう片方の扉に取り付けた鍵を引っかけて、動かなくする。

またある時は扉と敷居の間にねじ式の鍵を挟み込み、ねじを回し手足を出して扉と敷居を密着させて、摩擦で動かなくする。さらには、片方の扉に穴を開け、重ねたもう一方の扉から差し込まれたねじ鍵で、しっかりと固定する。

これは、いずれも強力です。小さな鍵なのに、力任せに開けようとするとなかなか大変。

けれど、この鍵は扉と一体になってしまいます。持ち運ぶことはできません。内側から掛けると外からは開けられない。

私はねじ鍵を掛けるのが何故だか好きで、けれどきつく締めすぎてなかなか開けられない、ということがよくありました。

「確実なのは。」

ねじを日本人が用いるようになったのは鉄砲伝来以降。それまではねじは必要ありませんでした。筒の蓋などをぴったりと合わせるのに、文字通りぴったりと作ることができたからで、ねじの溝を切って噛み合わせを作る必要がなかったからでした。

釘を使わず家を建ててきた人々は、鍵を使わずに鍵を作りました。からくりがそれです。パズルを解いて初めて開く箱。パズルを解いて初めて行ける隠し部屋。

それは、存在そのものが鍵で、謎。中に何が入っているかも分からない、いや、もしかしたら何も入っていないかも知れない。そして、それが本当に箱なのかどうかも、分からない。

鍵が、最も確実に鍵でいられるのは、鍵が、それが鍵だということを表明しない

大きな平野であることも、赤く目立つので一目瞭然でした。それはつまり山がない、見えないことなのだと、行ってみて初めて分かりました。

東京タワーに登っても、やはり山は見えませんでした。天気のせいだったのかも知れませんが、私が「山だ」と認識できるものは、どこにもありませんでした。

「それは逆。」

山があるのが田舎で、ないのが都会だ、というのがふつうの考え方だ、ということに気がついてからも、東京にいるときには、真夏だったこともあるのですが、緑色の体育館の屋根を山と間違えてふらふら歩いてしまったりしました。

山というのはどこかしら必ず連なっているもので、ぽこん、と独立しているものではないと思っていたのも、間違いでした。岐阜のあたりを旅行したとき、車窓から見える山は、砂場の砂をお椀に入れて伏せるとできる、あの形。完全にひとつひとつ独立したものでした。

修学旅行でスキーに行ったときに見下ろした山はてっぺんが白く浮かび上がっていて怖かったし、甲府の山は葡萄の棚がレースのようで、しかも谷が深くて深くて吸い込まれそうだったし。

考えてみれば日本は山だらけの国で、私が見慣れていたのは近畿の山だけでした。

「山の形は。」

私は旅行が大嫌いで、日本を出たのは一度きり、それもハワイに行っただけなので、考えてみれば大陸の山というのを一度も見たことがありません。

それでも、富士山は何度も見えています。新幹線に乗るときには、夜でさえなければ必ずその姿を探します。

ですから、関西の江戸時代の画家よりは多く、いろいろと山を見ていることになります。

こんな話があります。江戸っ子の負け惜しみです。上方には食べ物も女性も酒も着物もかなわない。けれどもただ一つ、絶対に負けないものがある。

街道筋から見える、富士山だ。

今は、昔丸見えだったところからも見えないのだそうなので、もう勝ちようもないし、だいいち富士山は江戸市中にあるわけではなく駿河の国のものではないか、と思いながら、当時の画家の描いた富士山を比べてみます。

北斎を中心とする、浮世絵師が描いた富士山は、おそらく実際に見て描かれたものでしょう。本物により近く、なだらかで滑らかな稜線。

対して関西の画家の描いた富士山は、なんだかとても、尖っています。妙に黒っぽいし、削りすぎた鉛筆みたいで、変です。

そういう意味では、やはり江戸の画家の方が有利だったのでしょうか。

世界でも珍しい、コニーデ形式の山。人づてに聞いただけでは想像のつきにくい、見ようによっては、変な山。

言葉では決して伝わらない、本当の山の姿は、箱根の関を越えたら、もっと変なものになってしまいました。

いかがでしたか。梅雨ですねえ。おからを腐らせてしまいました。あー、もったいない。

「梅。」

あなたは、梅、といえばどこの梅を思い浮かべますか。関西では紀州、関東では水戸の梅が有名です。

では、梅干しは。

全国的に梅干しは紀州、ということになっているようです。特に南高梅は粒が大きくて肉が多く、珍重されているようです。マニアックなところでは京都は北野神社の境内の梅を干したもの。なんと、一粒600円。

梅は格の高い花で、しかも実に薬効があることはよく知られています。庭に梅の木があるとないとでは、確かにしまりが違います。

でも、そんな梅だからこそ、どこでもそこでも栽培していいものではなかったよう
です。

東京で初めて見たものの一つに、杏棒があります。干した杏をシロップにつけたのを、チューブ状にしてあるやつ。たいていは冷凍庫で凍らせて食べるようで

す。

凍らせて食べるチューブのお菓子は乳酸菌飲料か、かき氷のシロップのようなものしか知らなかったので、梅干しの小さいのみたいなのがたくさん入っている杏棒は、どうやって食べるのか想像が付きませんでした。

あんみつに干した杏が入っている、というのも東京で初めて食べました。干し杏が入ってねえっていうなら何があんみつだっていうんでい、と言われそうですが、あんみつの中で一番おいしいのはエンドウ豆だと思っているので、どおん、と大きい干し杏には、正直驚きました。

「手間暇。」

関東の方は杏が好きだなあ、と思います。梅より酸味がかなり少なく、甘みは強く、桃に似ているけれど少し粘りけのある香り。杏棒に始まり、杏飴に杏ゼリー。杏と聞いて子供の頃よく通った駄菓子屋を思い出す、という方も多いのでは。

けれど、梅、と聞いて子供の頃を思い出す関西人は、そんなに多くはないでしょう。

花の兄という別名もあり、主人を慕って千里を渡り、画の題になることも多い梅。

円山応挙の弟子、松村呉春(ごしゅん)は、絹を末の緑に染めて何枚も張り付け、その上から大きく枝を張る梅を描きました。

手間暇をかけることに、呉春は人生のすべてを掛けました。料理にこだわったり、上田秋成とつきあって茶の道にもつきあってみたり。手間暇を掛けるのにふさわしいものとして、呉春は食べ物では豆腐と土筆を、花では梅を選びました。

梅は、かなり気取った花です。それに比べて、杏はかなり野性的です。裸足で駆け回る子供たちがもぎ取るのに、ふさわしい。

といっても、私は杏が実っているところを、一度も見たことがありませんが。

「比較しても。」

都や幕府が梅を出し惜しみして全国に広げようとしなかったのも、水戸より東には梅が普及せず、代わりに杏が栽培されるようになったのだ、というのを、昔に

藩政が敷かれていた頃、それぞれの藩にとって特産品は何よりの収入源でした。河内木綿や山形の紅花は、今でもその品質の高さは伝説のように伝えられています。

水戸に梅が多くあるのは水戸が御三家の一つだったからだ、昔に本で読んだ覚えがあります。ですから、梅と杏を安易に比較するのは間違い、なのかも知れません。

何かにつけて関東は食べ物が不味い、といって憚らない大宮ですが、杏に匹敵する印象的な果物を、どうしても思いつけない。

テーマを雪にしたからというわけでは、きっとないでしょう。けれども、この一週間、本当によく雪が降りました。

都道府県別の雪による怪我人の分布なるものがある、それに依れば東京都では六十人以上が怪我をされているそうです。新潟や長野はゼロ。

スーツに長靴ではしまりがないし、第一持っていない。まあ都心に出してしまえば解けているだろうと高をくくっていたらとんでもない、都心でも積もってました。しかもシャーベット状、靴の縁を乗り越えて凍ったままのが中に入ってきます。

22

「小さい。」

いやあなんて小さいんだろう、どうやって作ったんだろう、というものは、世界中に数々あります。

万国博覧会をご存じですか。博覧会跡地は遊園地や博物館、芝生の敷き詰められた野外コンサート会場などになっているのですが、その博物館の一つで、とんでもなく小さな物を見たのは、小学校の高学年くらい、だったと思います。

博覧会はとっくに終わっていて、しかも会場は私の自宅からとても遠かったので、電車が苦手だった私は、何でこんな遠くまでわざわざ来るのかなあ、と思った、というような記憶とともに、強烈に印象に残った物があります。

髪の毛の中に入っている、紅い薔薇です。

どうして入っているのが分かるかというと、髪の毛を透明になるまで磨いているから。

そしてそれを作ったのは、ソビエトの人。

ソビエトは、今のロシアなどよりずっとずっと遠い国、冷たい霧の向こうに閉ざされた国でした。東京オリンピックの年に生まれた私にとっても、ソビエトは謎が多く、そして何となく、アメリカとソビエトが試合をしていたらアメリカの方を応援しなくてはいいけないような、そんな国でした。

けれど、髪の毛の中に咲く紅い薔薇を見たとき、それと同じ大きさで、私の中に咲いた物がありました。

ソビエトの人も、こんな小さな可愛らしい物を作るのだ。

私の両親は戦前生まれで、ですからソビエトは悪い国で、戦争が終わっているのに攻めてきたのだ、と私に教えました。私は戦後教育を受けていて、誰が一番先に戦争を仕掛けたのか知っていましたが、だからといってソビエトに対するイメージが良いというわけでもありませんでした。

だからこそ、透き通る髪の中で咲く薔薇に、私はソビエトの人の心にも確かにある、紅い炎を見たのです。

「どうして小さいのか。」

近江と伊勢、といえば、昔から商人の多いところ。

よく言えば質素で儉約家の人が多いところ、悪く言えばケチの多いところ。けれど、その近江の商人資料館で、私はとてつもなく小さな物を見ました。

それは、裁縫などで余った糸を集めて作った、布製の指抜き。固い布を芯にして、糸を巻いていき、指輪のような形にします。雰囲気としては、少し前に流行ったミサंगाに似ている。あれを、ちょっと太くして指にはめる程度にしていると思ってください。

小さい、しかも残り糸で作っていますから材料費がかかっていない、けれども、それはすべて違う模様、違う柄でした。

黄色い糸で菱形を作り、中に紅く玉を作っている物、萌葱色と空色の縞模様が浮かび上がっている物。様々なデザインの指抜きが、よく使い込まれた裁縫箱の中に、ころころと転がしてありました。

ただのケチ、なら。あんな美しい模様を縫い込むでしょうか。針の先で押し込むようにして模様を作っていく、そんなことのために、時間を費やすでしょうか。

本当のケチは、美しい物に掛ける時間も手間も惜しみます。

残っている糸を、ただ捨ててしまうのは惜しい。だから、糸が持つ艶、色、流れを最大限に生かしながら、もっと美しい、そしてまた役に立つ物を作ろう。

どうして、小さいのか。それは、ケチくさいからではなく、残り糸の持つ最後の美しさを引き出すためなのです。

「小さいことは悪い事じゃない。」

日本は、小さい物を作り出すことで大きくなってきた国です。

だからといって驕り高ぶることはない。日本人にとって、小さな物を小さく作ることは、それほど難しいことではないからです。小さな、山に囲まれた国で生まれた人々は、近くの物を見るのが得意になる。農耕民族であればなおさらです。

だからといって、僻むこともない。

根付けという、印籠の先につける紐留めがあります。印籠は粋な男のアクセサリでしたから、根付けは今で言うならネクタイピンといったところ。

それは象牙の鼠であったり、翡翠の龍であったり、一位の木の釣り人であったり。そして全てとても小さく、精巧です。

その根付けを日本人になぞらえて、矮小さを嘆いた明治の文化人がいました。

西洋の壮大さ豪快さに比べて、日本はこの根付けのように、いじいじと小さく、人の懐にあるしか能がない、と。

けれど、懐に入れられるように精巧で精密な物を作り上げて、日本は大きくなってきました。それは明治の価値観ではなく、それ以前に日本人が持ち得ていた能力を、現代社会でも発揮できたから。

懐の、明治の人が嘆いた小さすぎる世界には、実は、計り知れない大きな可能性があるので。

いかがでしたか。ちなみに私の母方は伊勢商人。

「就職。」

宮仕え、という言葉があります。今でいうなら公務員、江戸時代なら下級武士でしょう。上等な武士は江戸時代には世襲で、働いたりなんぞはしません。仕えているなあ働いているなあ、というのは、やっぱり実際に職務についていた人々でしょう。

実は私も宮仕えだった時期が五年ほどありました。しかしあまりにも仕事が多くて、その割には人が多くて、出勤簿に判子を押した後には何もすることがない日が続いて、ついに耐えきれなくなって、辞めてしまいました。

元禄御畳奉行の日記、という本が少し前に流行りました。尾張のとある武士の日記です。彼は屋敷などに敷く畳の管理をする部所におりました。今でいうなら、県庁の理財局管財課、とでもいうところでしょうか。

当然、暇で暇で、だからこそ日記など残すこともできたわけですが、読み始めて最初のうちはとても面白かったのですが、最後にはむらむらと腹が立って来たのです。

まったく、武士としての自覚のかけらもない。誇りも意地もない。

私がかつて席を同じくしていた、仕事がなく一日中煙草を吸うしかなかった人たちと、そっくり同じだったのです。

「それでも武士に。」

つまりはそのくらい元禄時代は平和だった、ということにもなるのですが、そのくらい、もう武士は武士ではなかった。

けれど、そんな時代にも武士になりたがった男がいた。

上嶋鬼貫(うえしまおにつら)は、摂津は伊丹、油屋という大きな造り酒屋の三男坊。黙っていたって食べ物は口を開けたら入ってくるぞ、というご身分です。

それなのに、彼は先祖代々の悲願であった仕官への道を選びます。

かといって、今のように公務員試験があるわけもない。結局は人脈を頼ることになります。当時、なんと武士の身分というのは売りに出されていたのだそうで、「御家人株」というものを買えば、武士と名乗り武士風の髷を結って刀も持つことができたのだそうです。

鬼貫が手に入れた身分は、大和郡山藩の大坂役目。今でいうなら市役所の出張所勤務、でしょうか。さすがに給料はとても少なかったそうで、おそらく鬼貫にとっては小遣いにもならない金額だったでしょう。

もちろん鬼貫にとって意味があったのは給料の額などではなく、武士としての身分、武士らしい仕事。藩の財政建て直しのため、鬼貫は結構本気になっていたようです。

「責任感。」

そんな鬼貫の前に立ちふさがったのは、松波勘十郎という同僚でした。

これがもう、今の政治屋なんかと同じくらい、いや、もっと質が悪かった。

郡山藩ではありませんが、かの水戸藩で、松波は藩の財産の横流しはする、無駄で無謀な土木工事を無理矢理完成させて、手間賃は未払いで補助金をごまかす。

ついには農民たちが怒り出し、松波は投獄され、獄中で亡くなります。鬼貫は、松波の消息を知り得たでしょうか。

もし知り得たなら。鬼貫が感じたのは、何だったでしょう。

松尾芭蕉と同じ時代に生まれ、赤穂浪士の一人と俳諧を通して友人だった鬼貫は、武士としての人生より、ただの人間、ただの父親としての人生の方が充実していたのではないかと思います。

この秋は 膝に子のない 月見かな

息子を亡くした次の年、鬼貫が月見の折りに詠んだ句です。

ゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑ

いかがでしたか。芭蕉の蕉風に対して、鬼貫は井原西鶴を中心とした談林派に属します。蕉風よりも生々しくて、人間くさい句が多いのが特徴。

ゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑゑ

「虹。」

虹の向こうは、多分晴れているのでしょよね。だいいち、晴れていない状況で虹を見るのは難しい。

私は山の麓にある町に住んでいるので、山の中腹に架かる虹をよく見ます。特に、朝の靄の中から立ち上がる虹は、通勤電車で赤の他人のお尻に押されながら見ても美しいものでした。

二重の虹は、子供の頃によく見ました。子供の頃住んでいた町には山はなくて、住宅地をはずれると地平線まで田圃だったので、虹は根っこまで見えました。

虹の麓になんて行けっこないことは、科学万歳の時代に産まれた子供だったので、よく知っていました。

けれども、虹に向かって思い切り自転車をこげば、農業用のため池や休耕田や雑木林、ではなく、何かもっと違うところ、どう言えばいいか分からないけれど、とにかくもう少しましなところへ行けるのだ、と、その時だけは思ってもいいような気がして、奇声を発しながら友達と自転車をかけ飛ばしていました。

「雨が降れば。」

雨が降れば必ず虹ができるわけではなく、降らなくてもできることもある。虹にも出来不出来があって、二重に濃く架かる見事なものもあれば、見間違いかと目をこするほど、薄ぼやけたものもある。

しかも、虹は結構忙しい時間に出ます。太陽が低いほうが虹は大きくできる。つまり、朝方か夕方、みんな通勤や通学、買い物に忙しい。

さらに、虹が出ている方角に、必ずしも窓があるとも限らない。日本は北半球にあるので、南に大きく虹が出る、なんてことはありえません。けれど窓は南がよいとされ、南向きの部屋は不動産の広告でもお買い得物件として取り上げられます。

ですから、意外と虹にまつわる思い出を持っている人は多くない。あの日あの時あの場所で虹が出ていたのという話は、あまり聞かない。

人生はドラマではないので、緊迫している場面だからと言って雷は鳴らないし、希望に満ちたシーンだからといって必ずしも虹は架からない。どちらかといえば、悲しくてどうしようもないのにほけほけ小春日和だったり、人生最良の日になるはずが台風が来たりする。

そんなこんなで、虹が出てくる絵画も、あまり多くありません。

「本当か？」

そんな、何となく影の薄い虹にまつわる逸話のある画家が、曾我蕭白(そがしょうはく)。

とある豪商の屋敷に招かれて、絵を描いてくれと依頼された蕭白。もちろん酒や肴やその他あれこれの接待ありです。

さあ、いざ描く、という段になりました。京からはるばるやって来た有名な画家が目の前で絵を描いてくれるというのですから、さぞかし見物も多かったことでしょう。

大きな筆にたっぷりと墨を含ませて、これまた大きな紙にどおっ、と弧を描く。しまいっ。

すたすたと去っていく蕭白。…。おいおい、たったこれだけかい。同席していた人々がざわめき始めます。

と。乾いた墨の下から、なんと見事な虹が。

とまあ、ほんまかいな、と疑いたくなるような逸話が、似合ってしまうのが蕭白という画家でした。画家はたいてい肖像画が残っていて、あの蘆雪でさえもかしこまって座っている肖像画があるのですが、蕭白にはありません。

けれど、残された絵は結構多い。そして、これが江戸時代に描かれたなんて、本当か、と疑いたくなるほどサイケでキツユで、けれど不思議な清潔感がある

いかがでしたか。雨が上がると虹を探すのが、もう癖になっています。

角。角。角。今私は、かど、すみ、つの、と入力しました。

そこには力の秘密があって、見たことのない景色が開けていたり、ずっと忘れていた懐かしい人の写真が落ちていたり、掴まれると力が抜けてしまったりする。

鬼は悪いものの集大成でもあります、実は心優しく不器用な人の象徴でもある。外国人の姿だという人もいます。

「お隣。」

いずれも、人間のすぐ隣にいます。

自分で自分の首を絞める。自業自得。けれど、蕭白の絵には教えを垂れようと

いう雰囲気は微塵もない。

力自慢の武者は坂田の金時、つまり金太郎さんですが、彼の表情は真剣そのもの。岩を背中に括っているというのに、鬼は今にも負けそうです。こいつ、鬼より力が強いとは、まるで化け物。鬼の丸い目が、白黒しています。

「何をする人ぞ。」

さて、現代の鬼は。

ほとんど常套句のようにになっている、「現代の若者はコンピューターゲームなどの影響で、人間関係が希薄になり、他者とのコミュニケーションが苦手になってきている」という台詞。

それなら今時のお年寄りはどうでしょう。何もかも手作りだった時代の人々は、どのくらいコミュニケーションとやらが上手でしょう。

今時の若者は、を連発する人々を見ていると、鬼ごっこの鬼を見ているような気がします。しかも、追うべき相手は、鬼のことなどすっかり忘れて帰ってしまった。

取り残された鬼は、自分が取り残されたのではなく、帰ってしまった他の子供たちの方に罪があると思う。犬のように駆け足で進むという時代のせいにする。

鬼は、誰なのでしょう。本当に追うべきは。

新しく出てくるものは、必ず非難の的になります。映画しかり、テレビしかり。

テレビや映画に比べたら、インターネットやメール、チャットの方がよほど双方向性がある。それを追いかけて回すべきではない、追われるべきでもない。

けれど、ちょっと隣に置いて、上手につきあうことができたなら、取り残された鬼の生活は、豊かになるはずなのですが。

~~~~~

おじゃる丸というアニメに出てくる、アカネという鬼に似ていると友人に言われます。んー、確かに。

~~~~~

「版。」

版を重ねる、という言葉があります。本ならばベストセラーで、人気がある上に、推敲を重ねている上に質も良くなっている、という意味です。

しかし、これが浮世絵だと、話は違ってきます。どんなに丈夫な版木でも、二百枚も重ねるとすり減って、線がつぶれてしまいます。で、その駄目になってしまった版は、どうなるか。

削ります。うわあっ。捨てます。ひいっ。焚き付けにします。あるいは、再利用されて、裏返して縁側の板になったりします。もったいなすぎるっ。

実際、旧家の離れを取り壊したら、裏返しになって天井の板張りになっていた版木がごろんごろん出てきた、なんていう話もあります。

「なんでまた。」

日本人は、細かいことが好きです。得意です。正確に数を数えたり、きちんと並べたり、角を丁寧に仕上げたり、というのが、なんだか知らないけれども好きです。

そういうのは、それぞれ立派に技術です。けれども、それがあまりにも日常で、例えば和裁の天才が普通の主婦だったり、竹工芸の奇才が普通のサラリーマンだったりします。

手先が器用で、画が上手だったり裁縫が巧かったり料理の盛りつけが見事だったりする人が、そんなに珍しくない。あなたの隣にもいるでしょう。あなた自身がそうかも知れない。

だから、日本人は、綺麗に仕上げた精巧な美しいものに、そう簡単には満足しません。そして、少々のものなら惜しげもなく捨ててしまう。

刷り終わった版木は、きっと素晴らしく美しいだろうに、なんの未練もなく、次の版に取りかっていく。潔い、と言えば、そうなんですけれど。

「そしてこれから。」

版は、どんどん重ねられなくなっていく。本が読まれなくなったと言われて久しく、初版のみで消えていく本が、数多くあります。

そんな絶版になった本をデジタル化して販売する書店、というのがちらほらと

けれど、絶版にしたのは、誰なのでしょう。そして、それを販売して利益を得るのは、誰なのでしょう。

そこで、刷り師でも彫り師でも、そして絵師でもない人々は、いったいどこで、その器用さを発揮させるのでしょうか。

友達が大量に焼酎を送ってくれたので、伸び伸びと飲んでいきます。

33



ちょっと近世・ほんと現代 その2 vol.2
2019年12月31日

著者 大宮ししょう
発行所 Paper*Back*Factory

メインサイト ちょっと近世・ほんと現代
(URLは著者セントラルに記載)

From PDF : Quartz PDF Context

© Shishow Ohmiya 2019