

山の秋

高村光太郎

青空文庫

山の秋は旧盆のころからはじまる。

カツコーやホトトギスは七月中旬になるともう鳴かなくなり、何となく夏らしい勢が山野に見えなくなってしまう、たんぼの稲穂がそろそろ七月末にはきざしてくる。稲穂の育ってくる頃、山や野にツナギという恐ろしいアブが雲のように出て人馬をなやます。山に入る人は肌をすっかり布でつつんでそのアブにさされるのを防ぐが、馬なども木につながれた縄をふりきってそのアブから逃げる始末で、その頃にはよく離れ駒が小屋の前をかけぬける。「馬こ見なかったかね」と時々村の人にたずねられた。

稲の穂が出そろうと、たんぼの手入は一段落で、あの苦しい草

とりも終り、ちょうどその時旧盆の農休みがくる。旧盆は農家にとつて一年中のたのしい一週間で、まず餅をつきご馳走をつくり、先祖のお墓まいりをすませ、あとは盆踊に興じたり、村の青年たちは野球に夢中になったりする。旧盆には農家で供養をいとなむわたくしの居た部落でも、毎年輪番で当番をきめ、どこかの家に花巻町の光徳寺さまの和尚さんを招き、部落中の人が集つてお経をあげる。お経のあとでは持ち寄りのご馳走や、般若湯はんじゃとうの供養でたのしい一夕をすごす習慣になっている。和尚さんは五里の道を自転車でとばして来て、汗を入れると明るいうちに大きな立派な仏壇の前で読経にかかる。農家の人たちもそれぞれに輪袈裟わげさのようなものを首にかけて揃つてそれに和する。読経がすむと、か

ねて備えのお膳を大きな、ぶちぬきの部屋にずらりと並べ、本家ほんけ、かまどの順を正して座につき、酒盛りがはじまる。村の娘や小母さんが酌にまわる。いい頃を見はからって和尚さんはみやげを持って又自転車で町にかえる。あとは又さかなおふるまいになるのである。「田たがしら頭さんへ」とか、「御隠居さんへ」とか、屋号や通称をよび立てて朱塗の大きな盃のやりとりが行われ、いかにも歡をつくすということになる。

盆踊は大てい山口部落から一里ほどのところにある昌歡寺という大きなふるいお寺の境内で行われる。もとはススキとツツジの大原野であつたが、今は見わたすかぎり開墾された開拓村の一本路を部落の人たちははるばる昌歡寺まで踊りにゆく。秋とはいっ

てもまだ日中はなかなか暑いので、わたくしはそこに行ったことがない。時とするとその流れが山口部落まで押してきて、部落の小学校の校庭で踊のあったこともある。

平常ご馳走らしいご馳走もたべない村の人たちもお盆中はいろいろのご馳走をつくつて一年中の食いだめをする。わたくしもよく方々の農家から小豆餅やなまり節などをもらった。例の白いのもさかんにのまれる。この白いのはうまく出来たのは何ともいえずうまく、甘味と酸味とがよく調和して、やわらかでしかも強く、囲炉裏のわきでひとり静かに茶碗でのむ趣はまことに最上の法楽であるが、又これの出来そこないとなると実にすごい。思いきり酸ぱく、しぶく、しかも度が強くて、のむと腹の中がじりじりと

焼け、胃の中でまだ醗酵はっこうをやめないのでさかんにおくびが出る。そんなので村の人たちは酔を求めて浴びるようにのむから、山村の人たちの間では胃潰瘍いはいようが非常に多い。胃ぶくろに孔あながあいて多くの人が毎年死ぬ。酒なしには農家の仕事は出来ず、清酒は高くて農家の手が届かず、やむを得ぬ仕儀ということである。

いったいに農家の酒ぶるまいというものは徹底したもので、まずその家によべれると、いちばんさきに軽い御飯が出る。いろいろのへりで、みそ汁につけものぐらいで一、二杯飯をくう。そして煙草をのみながら客同士が雑談にふける。その時間が相当に長く、よべれた時間から大てい三、四時間は遅れるが、その間に頭数が揃ってくるのだ。やがてお膳がずらりと並んで席がきまると例の

通りの盃のやりとりが儀式のように始まり、それがだんだん乱れて来て、席から立つて大きな銚子と、外の黒く、内の赤いうるし塗の大きな木盃とを持って、ふらふらと客同士が往来をはじめ。そのうち主人側では奥から大太鼓を持ち出す。それをどんとたたくと、まず音頭とりの声自慢が先にたつて、この辺ではおきまりの「ごいわいの唄」というのを合唱する。単調だが、どこかに格式のあるような、相当に長い唄を五段うたう。これを唄い終つてからはめいめい得意の唄を声をかぎりに唄いのめし、手拍子かけ声が外の山々に反響するかと思われるばかりだ。その間でも例の白いのはがぶのみだし、少しのまずに居る人を見つけると忽ち主人側の人が無理にもなませる。とめる手を押えつけてのませる。

奥からは娘さんや小母さんやお婆さんまで列をつくって出てきてさまざまな踊をはじめ。よく大黒舞などというのを見た。客も立って踊り、よろけ、中にはへたばってしまうのも出来る。酔いつぶさなければ振舞したことになるというのであつて、わたくしなど幸に酒に弱くもないから、ともかくもふらふらするくらいですむが、いよいよ帰ろうと思つて出口に腰かけてゴム長をはいていると、そこへ家人は銚子と盃とを持って追いかけて来て勢こんで又のませる。これを「立ちぶるまい」という。そしておみやげのご馳走を渡される。もう夜になりかけたたんぼ道を歩いてみると、今の家からはさかなな大太鼓の音と人間のわめく声とが溪流の音を消すようにひびいてくる。いつまでやっているのか、

わたくしはまだ見届けたことがない。ただ岩手の人たちは不思議に人が好くて、こんな大騒ぎをしても、ついで乱暴な喧嘩けんかをしない。口げんかは相当にやるようだが、関東の人のような手の早いところは八年間に一度も見かけなかった。

旧盆がすむと世の中が急にひっそりする。草木は生長をやめて専ら種子をつくる方にかかりはじめる。畠では、トマト、ナス、インゲンがまつさかり、小豆や大豆も大分大きくなり、土用にまいた大根ももう本根をのぼし、白菜、秋キャベツもそろそろ結球をはじめ、ジャガイモも二番花を過ぎて玉を肥らせ、芋の子もしきりに親いものまわりに数を増し、カボチャ南瓜、すいか西瓜、南部金瓜はもう堂々と愛嬌あいきょうのある頭をそろえる。野山に山百合の白い花が

点々と目立ち、そこら中に芳香を放つようになると、今度は栗の番になる。

山麓さんろくから低い山にかけて東北には栗の木が多い。栗の木は材の堅いくせに育ちが早く、いくら伐きつてもいつのまにか又林になる。そして秋にはうまい栗の実をとりきれないほど沢山ならせる。山口部落の奥のわたくしの小屋はその栗林のまんなかにあるので、九月末になると殆ど栗責めである。

日中はまだ少し暑いが、朝の空気はむしろ肌さむいほどの清涼さ。そのきれいな空気を吸いに朝の戸口をとび出すと、眼の前の地面に栗いろの栗がころころ落ちている。この落ちて間もない栗の実の色とつやとは実に美しく、清潔な感じで、殊にお尻の白い

ところがくつきりと白く、まったく生きています。しつとりとした地面の上にこれが散らばっている黒と褐色との調和は高雅である。拾いはじめると、あちらにもこちらにも眼につき、繁ったニラの葉の中や、菊のかけ、ススキの根もとなどに光っている。毎朝ざるに一杯ずつ拾い、あとはすてて置く。拾っているうちにもぱらぱら落ちてくるし、小屋の屋根には案外大きな音をたてる。クマザサの中にもばさつと落ちるが、下草のある中に落ちた栗の実はなかなか見つけれられないもので、不思議にうまくかくれてしまう。山の栗は多く実が小さいシバグリだが、小屋のあたりのはタンバグリとシバグリとの間くらいのもので食うのにあつらえ向きだ。毎日栗飯を炊いたり、うで栗にしたり、いろりて焼栗にしたりす

る。ぬれ紙につつんで灰の中で焼く焼栗を電灯の下でぼつぼつ食べていると、むかし巴里パリの街角で、「マロンシヨウ、マロンシヨウ」と呼売していた焼栗の味をおもい出す。あの三角の紙包をポケットに入れて、あついのを歩きながら食べたことを夢のように思い出す。あれはフランス、ここは岩手、なんだか愉快になったものだ。

部落の子供や小母さんらがよくかごを持って栗ひろいにくる。裏の山の南側のがけに取りきれないほど落ちているが、自然にどの木が一番うまいというようなことがあるようである。栗拾いには随分山の奥の方まで出かけるが、そういう時に時々熊のいる形跡に出あって逃げてかえってきた人がある。熊も栗やドングリ

が好きで、この季節にさかんに出沒する。熊は木のまたに棚というものをこしらえて、そこに坐つて食べるらしい。

秋風は急に吹いてきて、一朝にして季節の感じを変えてしまう。ばさりとススキをゆする風が西山から来ると、もう昨日のような日中の暑さは拭い去られ、すっかりさわやかな日ひよりとなつて、清涼限りなく、まったく宝玉のような東北の秋の日が毎日つづく。空は緑がかつた青にすみきり、鳥がわたり、モズが鳴き、赤トンボが群をなして低く飛ぶ。いちめんのススキ原の白い穂は海の波のように風になびき、その大きな動きを見ると、わたくしは妙にワグネルの「リエンチ序曲」のあの大きな動きを連想する。ススキ原の中の小路をゆくと路ばたにはアスター系の白や紫の花が一

ぱいに咲きそろい、オミナエシ、オトコエシが高く群をぬいて咲き、やがてキキヨウが紫にぱつちりとひらき、最後にリンドウがずんぐりと低くつぼみ蓄を出す。リンドウは霜の降りる頃でもまだ残つて咲く強い草だ。その頃部落の子供らが野山をかけめぐつてさがすのはアケビである。路傍によく食べのこしのアケビの皮だけがうす紫のいい色をして落ちている。これを見つけた時の子供らのよろこびが眼に見えるようだ。子供らがアケビを食べれば、牛や馬はハギを食う。このまめか荳科の植物がよほど好きと見えて牛や馬の飼料に部落の人たちはハギを刈つて山のようにかついでゆく。ハギは山野に生いしげるが、ここのはいわゆるヤマハギで赤の色がややうすい。わたくしはミヤギノハギの根を移植して小屋のまわ

りに繁茂させた。これは赤が濃い。ハギは実に強い草で、落葉を肥料にしてよく育ち、秋にはまつ赤な花を無数につけ、その中に白のまじる風情はすばらしい。白花のハギを殊に牛馬は好むという。その外、秋の野山で目立つのは繖形科さんけいかの花である。タラの木、ウドなどは巨大な花茎をぬいて空に灰白色を花火のようにひらいている。高山植物に属する花々もそこらにちらばっていて、秋はうっかり路もあるけない。

うっかり路もあるけないといえ、秋にはマムシが殊に多い。マムシは夏の頃にはおとなしいが秋には気が荒くなるらしく、しばしば攻勢に出る。よく路ばたとぐろをまいて控えているが、これにあんまり接近するといきなり飛びつく。とぐろを巻くのは

攻撃態勢というものらしい。岩手ではマムシのことをクチバミと称しているが、わたくしの小屋はそのクチバミの巣だといわれる林の中に建っているので、マムシとは甚だ親しい。マムシは家族づれでいつもきまった巣に住んでいるらしく、毎年きまった場所に姿をあらわし、でたらめには歩かない。それでわたくしは一度もマムシの難にかからなかった。村の人は時々かまれる。かまれるとひどくはれて二、三週間は悩むようだ。中にはマムシ取りの名人がいて、棒のさきで首根つこをぎゅつとおさえ、たちまち口をあかせて牙をぬき、口からさいてきれいに皮をはいでしまう。まつしろな肉をそのまま焼いて食うらしいし、焼酎にもつける。マムシの生きたのを町に持ってゆけば一匹幾百円かで売れる

という。花巻駅の駅前広場にはいつでもマムシの黒焼を屋台で売っている。これはほん物だ。

秋の紅葉は十月中旬だが、ハゼ、ウルシは九月末にもう紅くなる。きわだつてさえた色に紅く染まり、緑の多い中に点綴てんていされるのでまったく目ざましい。やがて村のまわりの山々の上の方から色づいてきて、満山が極彩色となる。雑木林の紅葉は楓かえで一色よりも美しい。紅、茶、褐、淡黄、金色と木によつて色が違うので、この自然の配合が又となく見ごとだ。山口山という三角山の中腹にあるブナやカツラの大木が金色に輝いているのは壯観で、まるで平安朝の仏画を見る思がする。不思議なことに油画ではないだ日本のこの濃度ある秋の色の分厚さを大胆に造型化していない

ようだ。梅原竜三郎ならやれそうだが。紅葉は木の葉ばかりでなく、足もとの草の葉の一枚一枚を皆貴重品にする。まったく錦にしきをふんで歩く外ない。平常つまらないと思つていたあわれな蔓草つるくさまでも威厳をもつて紅葉する。

名月は大てい十月初旬だが、うまい月の位置があるもので、ちようど人間が空を仰ぎ見るのに都合のいい角度で空にあらわれる。わたくしの小屋のあたりから見ると、北上山系の連山、早池峯山はやちねさんの南寄りの低い山のアたりからのぼりはじめ、一晩かかつて南の空を秋田境の連山までゆるゆるとわたる。塵ちりひとつないきれいな空だから思いきりあかるい。風呂に入れば湯ぶねの中にも月光はさし、野に出ればスキの穂波が銀にきらめく。まったく寝るの

が惜しくなつて、わたくしはよくその光にぬれて深夜まで人つ子ひとり居ない野や山を歩いたものだ。小屋にかえれば西瓜すいかを割つたり、うで栗をむいたり、里芋をたべたりした。そんな晩に一度か二度美しい狐にあつたこともある。紅葉がそろそろ散りはじめ、月もだんだんかけてくると、いよいよ茸きのこの季節となる。

この辺で秋の茸のいちばん早いのはアミノメという茸である。これは傘のうらにひだがなくて、小さな孔あなが無数にあり、網の目のようになっている茸であるが、小屋のまわりのハンの木などの根もとの落葉の中にひよっこり見つかる。ひとつ見つかると続いていくつも出てくる。時には列を成して草原に並んでいる。この茸はそのまま汁などにも入れるが、糸でつないで乾しておいてよ

く料理につかう。大してうまくもないが捨てがたい。松原の近所にはハツタケも出るが、東北にはマツタケのいいのが出ない。数も少いが、香りも味も京都方面のには敵かなわない。この辺でいちばん沢山出てうまいのはシメジ類である。キンタケ、ギンタケというのもその一種で、これは見て美しく、たべてうまい。キンタケは黄、ギンタケは白、椎しいたけ茸たけくらいの大きさで、落葉にかくれて一個所に群生している。部落の人はこれを塩漬にしておいて正月の料理用にする。ギンタケのみそ汁は山の珍だ。ムラサキシメジという紫の濃いきれいな茸も出るが、味はさほどでない。クリタケ、ウスタケ、アンズタケ、その他食用になるのがいろいろ出るが、ナメコはこの山には出ない。毒茸も多い。まっかなベニタケ、

星のついたテングタケは恐ろしい毒物だし、夜になると燐りんこう光を
発するツキヨダケというのも出る。椎茸とまちがえられるほどよ
く似た茸だが、ほのかな異臭があるし、うらのひだが細かい。暗
夜木の根株などにぼんやり光っているのを見ると不気味である。
イツポンシメジにも猛毒があり、タマゴテングダケは命とりだ。
茸の中で殊に珍重されるのはマイタケとコウタケとである。マイ
タケは深山にあり、一貫目以上もある大きなものもあるが、太い
胴体の上部にネズミの足のような手がたくさん出ている灰白色の
茸だ。味もよく、だしが出て調理人によるこぼれる。マイタケ専
門に探してあるいて町で高価に売り、それで一時の暮しを立てて
いるマタギの連中もいるという。コウタケのことをこの辺では馬ば

くろうたけ

喰茸くろうたけといっているが、その名の通り見た眼には恐ろしい茸で、

形は傘をお緒口ちよこにしたようなものだが、色が黒く、毛だらけで、

いかにも馬喰らしい。これも相当に大きくなり、町でよろこんで人が買う。乾しておくといいい香りが出て、すまし汁に使える。歯ぎれのよい、食べのある茸だ。わたくしは茸の図鑑と引きくらべて、「食」とある茸は何でも食べてみた。村の人の食べないようなものでも平気でたべた。老成すると煙の出るツチグリの若いのもたべたし、アワタケもたべた。アワタケは割に大きな、間のぬけた茸で、村の人はアンパンといつて馬鹿にしている。いかにもアンパンという感じの、うまくもない茸であるが愛あい嬌きょうがあった。

秋の鳴く虫は語りつくせない。とにかくあらゆる種類の鳴く虫が一せいに小屋をかこんで夜は鳴く。ガチャガチャの声だけはきかなかつたが、これは里の虫かもしれない。東京と同じようにここでもコオロギがいちばんあとに残って雪の頃までどこかの隅でとぎれとぎれに鳴いている。あわれのようだが、又それだけ生命の強さを物語っている。

十月になると農家ではいよいよ一年の収穫で、たのしい忙がしい日が十一月一ぱいはつづく。まずヒエを刈る。ヒエは穂からこぼれ易いものなので刈り時があるらしい。根から刈って十本くらいを一株になるようにしぼり合せて三角形にひらいて立て並べる。これを「しま」とよんでいるようだ。それから粟を刈る。粟は黄

いろの穂をゆたかにたれてうつくしい。ジャガイモはもうすつかり掘り上げてしまい、インゲンも、小豆も、大豆もきれいに刈られる。豆をとったあとの大豆の株はたくさん農家の軒下に乾されて冬中の大切な飼料になる。稲の刈入時は戦のようだ。毎日総出で朝から晩まで休む暇もない。天候との競争のように見える。刈った稲束は一たん田の畔あぜに逆さに並べられて幾日か置かれる。それからやがて本式に稲架はぜにかけ並べられる。たんぼの中に太い棒を立てて、これに高く稲束を丸くつみ重ねる方式もあり、又は低く積む方式もある。夜など見るとまるで巨人が立っているようだ。普通は棚のように横に四段にしつらえた丸太に逆さにぎっしりかけ並べる。まるで路の両側に稲穂の塀が出来たように見える。そ

の金いろの稲穂の塀の間の路をゆくと、あの一種独特な、うまそうな稲の香りが強烈に匂ってきて、農家の営みの大半がまず無事に終ったなという大安心を感じさせる。わたくしは町へ用足しに出て帰る途中など、この稲穂を見るのがたのしかった。穂にも大きな粒や小さな粒があり、長いや短いのがある。穂の種類によるらしいが、ともかくそのむつとするような、母のふところの匂いのような、あまいような、香ばしいような芳香の中を歩くのがたのしかった。部落を出はずれて林のかげの自分の小屋の方に近づくと、いつのまにか稲穂の香りの人間らしさは消えて、今度は秋の山々からりようりようと吹いてくるオゾンに富んだ微風の新鮮無比な、宇宙的感覚のようなものが胸一ぱいに満ちるのであった。

(秋の味覚のリンゴのことは又別に書く。)

青空文庫情報

底本：「昭和文学全集第4巻」小学館

1989（平成元）年4月1日初版第1刷発行

底本の親本：「高村光太郎全集第十巻」筑摩書房

1958（昭和33）年3月10日初版第1刷発行

入力：kompass

校正：門田裕志

2006年11月20日作成

2012年5月29日修正

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫 (<http://www.w.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

山の秋

高村光太郎

2020年 7月13日 初版

奥付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>