

# くだもの

正岡子規

青空文庫



植物学の上より見たるくだものでもなく、産物学の上より見たるくだものでもなく、ただ病牀で食うて見たくだもの味のよしあしをいうのである。間違うておる処は病人の舌の荒れておる故と見てくれたまえ。

○くだもの字義 くだもの、というのはくだすものという義で、くだすというのは腐ることである。菓物くだものは凡て熟するものであるから、それをくさるといつたのである。大概の菓物はくだものに違いないが、栗しい、椎しいの実、胡桃くるみ、団栗どんぐりなどいうものは、くだものとはいえないだろう。さらばこれらのものを総称して何というかといえば、木の实じゆんというのである。木の实じゆんといえば栗、椎の实じゆんも普通のくだものも共に包含せられておる理窟であるが、俳句では普通のくだものは皆別々に題になつて居るから、木の实じゆんといえば椎の实じゆんの如き類の者をいうように思われる。しかしまた一方からいうと、木の实じゆんというばかりでは、広い意味に取つても、覆盆子いちごや葡萄ぶどうなどは這入らぬ。其処で木の实じゆん、草の实じゆんと並べていねば完全せぬわけになる。この点では、くだものといえばかえつて覆盆子も葡萄もこめられるわけになる。くだもの類を東京では水菓子という。余の国などでは、なりものともいうておる。

○くだものに准ずべきもの 畑に作るものの内で、西瓜すいかと真桑瓜まくわうりとは他の畑物とは違って、かえってくだものの方に入れてもよいものであろう。それは甘味があつてしかも生でなま食う所がくだものの資格を具えておる。

○くだものと氣候 氣候によりてくだものの種類または発達を異にするのはいうまでもない。日本の本州ばかりでいっても、南方の熱い処には蜜柑みかんやザボンがよく出来て、北方の寒い国では林檎りんごや梨がよく出来るといふ位差はある。まして台湾以南の熱帯地方では椰子やしとかバナナとかパイナップルとかいうような、まるで種類も味も違つた菓物がある。江南たちばなの橘も江北に植えると枳からたち殻からたちとなるという話は古くよりあるが、これは無論の事で、同じ蜜柑の類でも、日本の蜜柑は酸味が多いが、支那の南方の蜜柑は甘味が多いというほどの差がある。氣候に関する菓物の特色をひつくるめていふと、熱帯に近い方の菓物は、非常に肉が柔かで酸味が極めて少い。その寒さの強い国の菓物は熱帯ほどにはないがやはり肉が柔かで甘味がある。中間の温帯のくだものは、汁が多く酸味が多き点において他と違つておる。しかしこれは極大ごく体の特色で、殊にこの頃のように農芸の事が進歩するというの例外が出来てくるのはいうまでもない。

○くだもの大小 くだものは培養の如何によつて大きくもなり小さくもなるが、違ふ種

類の菓物で大小を比較して見ると、准くだものではあるが、西瓜が一番大きいであろう。一番小さいのは榎実えのみ位で鬼貫おにつらの句にも「木にも似ずさても小さき榎実かな」とある。しかし榎実はくだものでないとすれば、小さいのは何であろうか。水菓子屋がかつてグースベリーだとかいうてくれたものは榎実よりも少し大きい位のものであったが、味は旨くもなかった。野葡萄なども小さいかしらん。凡すべて野生の食われぬものは小さいのが多い。大きい方も西瓜を除けばザボンかパイナップルであろう。椰子の実も大きいが真物ほんものを見た事がないから知らん。

○くだものと色　くだものには大概美しい皮がかぶさっておる。覆盆子、桑の実などはやや違う。その皮の色は多くは始め青い色であつて熟するほど黄色かまたは赤色になる。中には紫色になるものもある。(西瓜の皮は始めから終りまで青い)普通のくだものの皮は赤なら赤黄なら黄と一色であるが、林檎りんごに至つては一個の菓物くだものの内に濃紅や淡紅や樺かばや黄や緑や種々な色があつて、色彩の美を極めて居る。その皮をむいて見ると、肉の色はまた違つて来る。柑類は皮の色も肉の色も殆ど同一であるが、柿は肉の色がすこし薄い。葡萄の如きは肉の紫色は皮の紫色よりも遥はるかに薄い。あるいは肉の緑なものもある。林檎に至つては美しい皮一枚の下は真白の肉の色である。しかし白い肉にも少しは区別があつてやや

黄を帯びているのは甘味が多うて青味を帯びているのは酸味が多い。

○くだものと香 熱帯の菓物は熱帯臭くて、寒国の菓物は冷たい匂いがする。しかし菓物の香氣として昔から特に賞するのは柑類である。殊にこの香ばしい涼しい匂いは酸液から来る匂いであるから、酸味の強いものほど香氣が高い。柚橙ゆずだいの如きはこれである。その他の一般の菓物は殆ど香氣を持たぬ。

○くだものの旨き部分 一個の菓物のうちで処によりて味に違いがある。一般にいうと心の方よりは皮に近い方が甘くて、尖さきの方よりは本すなわちの方即軸の方が甘味が多い。その著しい例は林檎である。林檎は心までも食う事が出来るけれど、心には殆ど甘味がない。皮に近い部分が最も旨いのであるから、これを食う時に皮を少し厚くむいて置いて、その皮の裏を吸うのも旨いものである。しかるにこれに反対のやつは柿であつて柿の半熟のものは、心の方が先ず熟して居つて、皮に近い部分は渋味を残して居る。また尖の方は熟して居つても軸の方は熟して居らぬ。真桑瓜まくわうりは尖の方よりも蔓つるの方がよく熟して居るが、皮に近い部分は極めて熟しにくい。西瓜などは日表ひおもてが甘いというが、外の菓物にも太陽の光線との関係が多いであろう。

○くだものの鑑定 皮の青いのが酸くて、赤いのが甘いという位は誰れにもわかる。林檎

のように種類の多いものは皮の色を見て味を判定することが出来ぬが、ただ緑色の交っている林檎は酸すいという事だけはたしかだ。梨は皮の色の茶色がかっている方が甘味が多くて、やや青みを帯びている方は汁が多く酸味が多い。皮の斑点の大きなのはきめの荒いことを証し、斑点の細かいのはきめの細かいことを証しておる。蜜柑は皮の厚いのに酸味が多くて皮の薄いのに甘味が多い。貯えた蜜柑の皮に光沢があつて、皮と肉との間に空虚のあるやつは中の肉の乾ひからびておることが多い。皮がしなびて皺しわがあつては必ず汁が多くて旨い。

○くだものの嗜好 菓物は淡泊なものであるから普通に嫌いという人は少ないが、日本人ではバナナのような熱帯臭いものは得食えわぬ人も沢山ある。また好きという内でも何が最も好きかという点、それは人によつて一々違う。柿が一番旨いという人もあれば、柿には酸味がないから菓物の味がせぬという嫌う人もある。梨が一番いいという人もあれば、菓物は何でもくうが梨だけは厭やだという人もある。あるいは覆い盆ちご子を好む人もあり葡萄をほめる人もある。桃が上品でいいという人もあれば、林檎ほど旨いものはないという人もある。それらは十人十色であるが、誰れも嫌わぬもので最も普通なものは蜜柑である。かつ蜜柑は最も長く貯え得るものであるから、食う人も自おのずから多いわけである。

○くだものと余 余がくだものを好むのは病気のためであるか、他に原因があるか一向にわからん、子供の頃はいうまでもなく書生時代になつても菓物は好きであつたから、二ヶ月の学費が手に入つて牛肉を食ひに行たあとでは、いつでも菓物を買うて来て食うのが例であつた。大きな梨ならば六つか七つ、樽たるがき柿ならば七つか八つ、蜜柑ならば十五か二十位食うのが常習であつた。田舎へ行脚あんぎやに出掛けた時なども、普通の旅籠はたごの外に酒一本も飲まぬから金はいらぬはずであるが、時々路傍ろぼうの茶店に休んで、梨や柿をくうのが僻くせであるから、存外に金を遣うような事になるのであつた。病気になつて全く床を離れぬようになつてからは外に楽しみがないので、食物の事が一番贅ぜいたく沢になり、終には菓物も毎日食うようになつた。毎日食うようになつては何が旨いというよりは、ただ珍らしいものが旨いという事になつて、とりとめた事はない。その内でも酸味の多いものは最も厭あきにくくて余計にくうが、これは熱のある故でもあろう。夏蜜柑なつみかんなどはあまり酸味が多いので普通の人は食わぬけれど、熱のある時には非常に旨く感じる。これに反して林檎のような酸味の少い汁の少いものは、始め食う時は非常に旨くても、二、三日も続けてくうとすぐに厭きが来る。柿は非常に甘いのと、汁はないけれど林檎のように乾いて居らぬので、厭きに食える。しかしだんだん気候が寒くなつて後にくうと、すぐに腹を傷いためるので、前年



も胃瘻いけいをやつて懲り懲りこごした事がある。梨も同じ事で冬の梨は旨いけれど、ひやりと腹に染み込むのがいやだ。しかしながら自分には殆ど嫌いじゃという菓物は無い。バナナも旨い。パイナップルも旨い。桑の実も旨い。槇まきの実も旨い。くうた事のないのは杉の実と万年青おもとの実位である。〔『ホトトギス』第四卷第六号 明治34・3・20 一〕

○覆盆子いちじを食くいし事 明治廿四年六月の事であつた。学校の試験も切迫して来るのでいよいよ脳が悪くなつた。これでは試験も受けられぬというので試験の済まぬ内に余は帰国する事に定めた。菅笠すががさや草鞋わらじを買かうて用意を整えて上野の汽車に乗り込んだ。軽井沢に一泊して善光寺に参詣さんけいしてそれから伏見山まで来て一泊した。これは松本街道なのである。翌日猿が馬場という峠とうげにかかつて来ると、何にしろ呼吸病にかかつている余には苦しい事いうまでもない。少しづつ登つてようよう半腹はんぷくに来たと思う時分に、路の傍に木いちごの一面に熟しているのを見つけた。これは意外な事で嬉しさもまた格外であつたが、少し不思議に思つたのは、何となく其処が人が作つた畑のように見えた事である。やや躊躇ちゆうちしてはいたが、このあたりには人家も畑も何もない事であるからわざわざかような不便な処へ覆盆子を植えるわけもないという事に決定して終つひに思おもう存分食うた。喉のどは乾かわいて居

るし、息は苦しいし、この際の旨さは口にいう事も出来ぬ。

明治廿六年の夏から秋へかけて奥羽行脚を試みた時に、酒田から北に向って海岸を一直線に八郎湖まで来た。それから引きかえして、秋田から横手へと志した。その途中で大曲<sup>おおまがり</sup>で一泊して六郷を通り過ぎた時に、道の左傍に平和街道へ出る近道が出来たという事が棒杭<sup>ぼうぐい</sup>に書てあった。近道が出来たのならば横手へ廻る必要もないから、この近道を行つて見ようと思うて、左へ這入て行つたところが、昔からの街道でないのだから昼飯を食う処もないのは閉口した。路傍の茶店を一軒見つけ出して怪しい昼飯を済まして、それから奥へ進んで行く所がだんだん山が近くなるほど村も淋<sup>さび</sup>しくなる、心細い様ではあるがまたなつかしい心持もした。山路にかかつて来ると路は思いの外によい路で、あまり林などはないから麓<sup>ふもと</sup>村<sup>むら</sup>などを見下して晴れ晴れとしてよかつた。しかし人の通らぬ処と見えて、旅人にも会わねば木樵<sup>きせり</sup>にも遇<sup>あ</sup>わぬ。もとより茶店が一軒あるわけでもない。頂上近く登つたと思う時分に向うを見ると、向うは皆自分の居る処よりも遙<sup>はるか</sup>に高い山がめぐつておる。自分の居る山と向うの山との谷を見ると、何町あるかもわからぬと思うほど下へ深く見える。その大きな谷あいには森もなく、畑もなく、家もなく、ただ奇麗な谷あいであった。それから山の脊<sup>せ</sup>に添<sup>そ</sup>うて曲りくねつた路を歩むともなく歩でいると、遥<sup>はるか</sup>の谷底に極

平たい地面があつて、其処に沢山点を打つたようなものが見える。何ともわからぬので不思議に堪えなかつた。だんだん歩いてゐる内に、路が下つていたと見え、曲り角に來た時にふと下を見下すと、さきに点を打つたように見えたのは牛であるという事がわかるまでに近づいていた。いよいよ不思議になつた。牛は四、五十頭もいるであろうと思われたが、人も家も少しも見えぬのである。それからまた暫く歩いてゐると、路傍の荊棘いばらの中がさがさという音がしたので、余は驚いた。見ると牛であつた。頭の上の方の崖がけでもがさがさという、其処にも牛がゐるのである。向うの方がまたがさがさいうので牛かと思つて見ると今度は人であつた。始て牛飼の居る事がわかつた。崖の下を見ると牛の群がっておる例の平地はすぐ目の前にまで近づいて來て居つたのに驚いた。余の位地は非常に下つて來たのである。其処らの叢くさむらにも路にもいくつともなく牛が群れて居るので余は少し当惑したが、幸に牛の方で逃げてくれるので通行には邪魔にならなかつた。それからまた同じような山路を二、三町も行つた頃であつたと思う、突然左り側の崖の上に木いちごの林を見つけ出したのである。あるもあるも四、五間の間は透間すきまもなきいちごの茂りで、しかも猿が馬場で見たような瘠やせいちごではなかつた。嬉しさはいちごまでもないので、餓鬼がきのように食うた。食うても食うても尽きる事ではない。時々後ろの方から牛が襲うて來やしまいかと恐れて

後振り向いて見てはまた一散に食い入った。もとより厭く事を知らぬ余であるけれども、日の暮れかかったのに驚いていちご林を見棄てた。大急ぎに山を下りながら、遙かの木の間を見下すと、麓の村に夕日の残っておるのが画の如く見えた。あそこいらまではまだなかなか遠い事であろうと思われて心細かった。

明治廿八年の五月の末から余は神戸病院に入院して居った。この時虚子きよしが来てくれてその後碧梧桐へきごとうも来てくれて看護の手は充分に届いたのであるが、余は非常な衰弱で一杯の牛乳も一杯のソップも飲む事が出来なんだ。そこで医者いしやの許しを得て、少しばかりのいちごを食う事を許されて、毎朝こればかりは闕かかした事がなかった。それも町に売っておるいちごは古くていかぬというので、虚子と碧梧桐が毎朝一日がわりにいちご畑へ行って取て来てくれるのであった。余は病牀びやうだでそれを待ちながら二人が爪上りのいちご畑でいちごを摘つんでいる光景などを頻しきりに目前まへに描えいていた。やがて一籠ひとかごのいちごは余の病牀びやうだに置かれるのであった。このいちごの事がいつまでも忘れられぬので余は東京の寓居ぐうきよに帰つて来て後、庭の垣根かきに西洋いちごを植えて楽しんでいた。

○桑の実を食たいし事 信州の旅行は蚕時さなぎであったので道々の桑畑さなぎはいずこも茂さかっていた。木曾へ這入ると山と川との間の狭い地面が皆桑畑である。その桑畑の囲いの処には幾年も

切らずにいる大きな桑があつてそれには真黒な実がおびただしくなつておる。見逃がす事ではない、余はそれを食い始めた。桑の実の味はあまり世人に賞翫しょうがんされぬのであるが、その旨さ加減は他に較べる者もないほどよい味である。余はそれを食い出してから一瞬時むさぼも手を措かぬので、桑の老木が見える処へは横路でも何でもかまわず這入つて行つて食られるだけ食つた。何升食つたか自分にもわからぬがとにかくそれがためにその日は六里ばかりしか歩けなかつた。寢覚ねざめの里へ来て名物の蕎麦そばを勧められたが、蕎麦などを食う腹はなかつた。もとよりこの日は一粒の昼飯も食わなかつたのである。木曾の桑の実は寢覚蕎麦より旨い名物である。

○苗代菜莢ぐみを食いし事 同じ信州の旅行の時に道傍の家に苗代菜莢が真赤になつておるのを見て、余はほしくて堪らなくなつた。駄菓子屋などを覗いて見ても菜莢を売っている処はない。道で遊あそんでいる小さな児が菜莢を食いながら余の方を不思議そうに見ておるなども時々あつた。木曾路へ這入つて贄にえかわ川まで来た。爰こゝは木曾第一の難処と聞えたる鳥井峠の麓で名物蕨餅わらびもちを売つておる処である。余はその大きな茶店に休んだ。茶店の女主人と見えるのは年頃卅ばかりで勿論眉まゆを剃つておるがしんから色の白い女であつた。この店の前に馬が一匹繫つないであつた。余は女主人に向いて鳥井峠へ上るのであるが馬はなからう

かと尋ねると、丁度その店に休やすんんでいた馬が帰り馬であるという事であった。その馬士まごとい  
うのはまだ十三、四の子供であつたが、余はこれと談判して鳥井峠頂上までの駄賃を十銭  
と極めた。この登路の難儀を十銭で免れたかと思つと、余は嬉しくつて堪まらなかつた。  
しかしそこらにいた男どもがその若い馬士をからかう所を聞くと、お前は十銭のただもう  
けをしたというようにいうて、駄賃が高過ぎるという事を暗くづに諷ふうしていたらしかつた。そ  
れから女主人は余に向いて蕨餅を食うかと尋ねるから、余は蕨餅は食わぬが茱萸ぐみはないか  
と尋ねた。そうすると、その茱萸というのがわからぬので、女主人は其処そこらに居る男ども  
に相談して見たが、誰にもわからなかつた。余は再び手真似てまねを交ませて解剖的の説明を試み  
た所が、女主人は突然と、ああサンゴミか、というた。それならば内の裏にもあるから行  
つて見ろというので、余は台所のような処を通り抜けて裏まで出て見ると、一間半ばかり  
の苗代茱萸るいるいが累々るいとして居つた。これをくれるかといえ、いくらでも取れとい  
う。余が取りつつある傍へ一人の男が来て取つてくれる。女主人はわざわざ出て来て何か  
指図をしている。ハンケチに一杯ほど取りためたので、余はきりあげて店へ帰つて来た。  
この代はいくらやろうかという、代はいりませぬという。しかたがないから、少しばか  
りの茶代を置いて余は馬の背に跨またがつた。女主人など丁寧ていねいに余を見送つた。菅笠を被つてい

ても木曾路ではこういう風に歓待をせられるのである。馬はヒヨクリヒヨクリと鳥井峠と上つて行く。おとなしそうなので安心はしていたが、時々絶壁に臨んだ時にはもしや狭い路を踏み外しはずはしまいかと胆きもを冷やさぬでもなかった。余はハンケチの中から茱萸を出しながらポツリポツリと食うている。見下せば千仞せんじんの絶壁鳥の音も聞こえず、足下に連なる山また山南濃州に向て走る、とてもいいそうなのこの壮快な景色の中を、馬一匹ヒヨクリヒヨクリと歩んでいる、余は馬上にあつて口を紫にしているなどは、実に愉快でたまらなかつた。茱萸はどうとう尽きてしまった、ハンケチは真赤しに染んでいる、もう鳥井峠の頂上は遠くはないようであつた。

○御所柿ごしよがきを食いし事 明治廿八年神戸の病院を出て須磨や故郷とぶらついた末に、東京へ帰ろうとして大坂まで来たのは十月の末であつたと思う。その時は腰の病のおこり始めた時で少し歩くのに困難を感じたが、奈良へ遊ぼうと思つて、病を推おして出掛けて行た。三日ほど奈良に滞留の間は幸に病氣も強くならるので余は面白く見る事が出来た。この時は柿さかんが盛になつておる時で、奈良にも奈良近辺の村にも柿の林が見えて何ともいえない趣であつた。柿などというものは従来詩人にも歌よみにも見離されておるもので、殊に奈良に柿を配合するというような事は思いもよらなかつた事である。余はこの新たらしい配合を

見つけ出して非常に嬉しかった。或夜夕飯も過ぎて後、宿屋の下女にまだ御所柿は食えまいかというと、もうありませんという。余は国を出てから十年ほどの間御所柿を食った事がないので非常に恋しかったから、早速沢山持て来いと命じた。やがて下女は直径一尺五寸もありそうな錦手の大井鉢どんぶりばちに山の如く柿を盛て来た。さすが柿好きの余も驚いた。それから下女は余のために庖丁を取て柿をむいでくれる様子である。余は柿も食いたいのであるがしかし暫しの間は柿をむいでいる女のややうつむいている顔にほればれと見とれていた。この女は年は十六、七位で、色は雪の如く白くて、目鼻立まで申分のないように出来ておる。生れは何処かと聞くと、月か瀬の者だというので余は梅の精霊でもあるまいかと思うた。やがて柿はむけた。余はそれを食うていると彼は更に他の柿をむいでいる。柿も旨い、場所もいい。余はうつとりしているとボンという釣鐘の音が一つ聞こえた。彼女は、オヤ初夜が鳴るといってなお柿をむきつづけている。余にはこの初夜というのが非常に珍らしく面白かったのである。あれはこの鐘かと聞くと、東大寺の大釣鐘が初夜を打つのであるという。東大寺がこの頭の上にあるかと尋ねると、すぐ其処ですという。余が不思議そうにしていたので、女は室の外の板間に出て、其処の中障子を明けて見せた。なるほど東大寺は自分の頭の上に当ってある位である。何日の月であったか其処らの荒れ



たる木立の上を淋<sup>さび</sup>しそうに照してある。下女は更に向うを指して、大仏のお堂の後ろのお  
そのの処へ来て夜は鹿が鳴きますからよく聞こえます、という事であった。

〔『ホトトギス』第四卷第七号 明治34・4・25 一〕



# 青空文庫情報

底本：「飯待つ間」岩波文庫、岩波書店

1985（昭和60）年3月18日第1刷発行

2001（平成13）年11月7日第10刷発行

底本の親本：「子規全集 第十二卷」講談社

1975（昭和50）年10月刊

初出：「ホトトギス 第四卷第六号」

1901（明治34）年3月20日

「ホトトギス 第四卷第七号」

1901（明治34）年4月25日

※底本では、表題の下に「子規」と記載されています。

※底本は、物を数える際や地名などに用いる「ヶ」（区点番号586）を、大振りにつくっています。

入力：ゆうき

校正 : noriko saito

2010年8月1日作成

2011年5月13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.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。

# くだもの

正岡子規

2020年 7月18日 初版

## 奥 付

発行 青空文庫

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

E-Mail [info@aozora.gr.jp](mailto: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/>