

# 春―みること

倉本聰さん「花見のさそい」

橋本 憲一

ここ五、六年、四月一日にはきまって円山公園の夜桜を見物している。

三月も中ごろになると富良野から、少しそわそわした電話が鳴る。

「今年の見頃は何日ごろだい？ 行こうと思ってるんだよ。お店は暇かい？ 忙しい？」

閉店の頃合いを見計らってかかってくる。

この花見にはワケがある。

一九八九年、天安門事件に北京で遭遇された水上勉さんは、帰国直後に心筋梗塞で倒れられた。養生の甲斐あって、一年で回復。その「生還記念祝賀会」を梁山泊でという話が持ち上がった。

しかし、同年三月、若狭の一滴文庫には柿落し（けしおとし）だけを済ませた車椅子劇場が主

不在で、蜘蛛の巣が張った状態のままだった。そこで、梁山泊での宴会は取りやめ、この劇場で記念イベントの可能性をさぐった。

筑紫哲也さんと灰谷健次郎さんに声をかけ、水上先生を交えたトークショーを企画した。「幻夢一夜」と題し豪華な顔ぶれで祝うという趣旨を話すと、筑紫さんは永六輔さんに話を広げて下さった。加藤登紀子さんや石川さゆりさんらも、手弁当で駆けつけてくれた。あまりに好評で、次回を要望されることになった。そうになると、倉本聰さんにはぜひこのメンバーに加わってほしい。「幻夢一夜」にどうしても必要だと堅い決意で口説きにかかった。京都に來られた折、車で若狭の一滴文庫までお連れして、その後水上先生に会っていただく段取りを立てたわけだ。

その晩、先生と倉本さんのお伴で祇園のお茶屋に行くことになった。十五、六年前のこと。すでにお二人は当時で十年を超える梁山泊のおなじみさんであったが、直接の面識はなかった。お二人が出会えば面白いと、かねがね思っていた。だからこれが初めての顔合わせだった。振り返れば、連れだって祇園に出向いたのは最初で最後になった。しかも、そのお茶屋、松八重もまた、お二人には旧知のなじみであった。

祇園でなじみとは自分の家的な意味合いがある。お茶屋を転々とするとそのたびごとに、祇園内での信用は薄まっていくという。

特に、倉本さんはいまも堅気とその不文律を守っておられる。

この店の看板は白洲次郎が書いている。他にもそうそうたる文人や文士が墨痕筋だ。

水上先生は、フーっと水割りを飲むと、突如話題がかわった。

「近松門左衛門は福井藩士の次男に生まれましたんや」

「同郷でしたか」

「そうです。そしてね。父親が浪人してしまいましたね。仕方なしに、京都に付いてきて、お公家さんに仕えます。その後大坂に移って浄瑠璃作者になるんですわ。近松の作品に『松八重の段』というのがありますね。ここはふるいお茶屋です」

「近松もここにいらしてたんですか？ いらしてた、ていうのも、ヘンだな。ハハハ」

「ハハハ、いらしてたんですな。そのころの店は四条通りより上にあつて、一方ほどの大きいとこやつたというはなしですがね」

お二人の話で近松が生き生きと蘇り、時代は元禄にタイムスリップ。隣の座敷に近松さんが飲んでいそうな錯覚になる。

「考えてみると、お茶屋さんって、不思議な存在ですよ。一体なんなのかと思うことがあります…」

---

「そうですね。ないと寂しいもんです。うむ。風情だけではないように思いますな。時代時代に名物女将がおりますね。その人柄ですね」

「そうですね。ぼくは、ここでいろいろ教えていただいた……。勉強させていただきましたよ」

「倉本さん。それはあなたがこの花街はなまちで大切な人やということですよ。普通はなんぼ足を運んでも、身に付かんものです」

その後、倉本さんが京都に来られる度に、このお茶屋に連れていってもらった。五、六年前になる。この女将が倒たふれられた。後遺症から、車いすで馴染みのお客だけにかろうじて挨拶をされていた。

さて、花見は花見小路から始まることになる。

「祇園で八十余年暮らしてきて、円山の夜桜を見ない春は寂しいだろ？ それでサ、一緒に花見に行こう。連れだそうってね。思っただよ」

倒たふれられて間もない頃、花見に行くためのタクシーの乗り降りに男三人が汗だくになっていた。それが数年経つと、リフト付のワゴンタクシーがお目見えした。車いすごと楽に運び入れることができるようになった。お互いの負担感が薄れ、高い車窓からの眺めで、女将は夜桜だけでなく、市内の桜並木も楽しめるように

---

---

なった。

「おかあさん。楽しみどしてね。倉本先生のお話になると、食事もすすむんどすえ」

このお茶屋で働く人のはなしでは、倉本さんは女将の生きる支えであった。それを知ってか知らずか、どのような事情があっても、花見を欠かされることはなかった。

信州上田の勘六山で静養中の水上先生を見舞いに行ったとき、この女将を話題にした。倉本さんとの楽しかった思い出話で元気になっていただきたい、そういうつもりだった。

「あの女将は襖を閉める姿が、美しい人やった…」

これだけは珍しく鮮明に聞き取れた。あとは口を閉ざしてしまわれた。

(もう祇園に行くことは無いな)

重くつらい寂寥感が漂った。

それにしてもだ。座敷へあいさつに入ってくる時は、襖は開いたままだった。座敷を出て襖を閉める。その姿は襖で隠れるはず。水上先生は見えない女将の姿を想像して「美しい」と言われたのだ。

---

---

女将は昨年「都をどり」が幕を下ろす四月末日を待つように、樂日らくびの熱気が冷めやらぬ翌未明に旅立った。襖を閉めるような、見事な幕引きだった。享年九十。

初七日は私一人でお参りに行つた。遺族の方から、一通の手紙を見せていただいた。最後の花見を終えた四月中頃に届いたものだ。原稿用紙に大きな太く黒々した文字。一字一字が鮮明で、裏からでも読める。倉本さんの、老眼が進んだ女将への配慮までが文字から伝わってくる。文面は来年も一緒に花見に行く約束を切々と訴えてあつた。力づけであつた。立ち入ったことになつたが、なんと腰が低いのだらう。

水上先生が倉本さんに贈つた「花街なで大切な人」という言葉を思い出した。見えないものを見続けようとされた水上先生。見えないところにまで美しかった女将の二つの花が散り、今年に心の奥をみつめている倉本さんと二人の花見になる。倉本さん、いやがるだらうな。

〔京 百万遍 梁山泊 主人〕

夏―やさしさ 灰谷健次郎さん「泊まり客」

橋本 憲一

渡嘉敷丸の甲板は焦げている。素足で歩こうものなら、途端に「トタン屋根の猫」だ。沖繩の太陽は力強い。特に夏は、すぐ傍で燃えている。それだけに、甲板の隅でたなびいている日よけのテントはありがたい。

海風にせわしく踊る日陰で、名残のタンカン食っている。青い空と海。白い波。オレンジ色のタンカン。普段なら陳腐な組み合わせの景色も、その輪郭が鋭く鮮明だ。原色とは、こういう光の下で現れる色かもしれない。

那覇から渡嘉敷島へ渡る。水上勉さんは、至極ごきげんだ。船上で知り合ったご

---

婦人がタンカンの皮をむくだけでなく、白いもやもやの毛まで丁寧に取り除き、手渡してくれるのだ。風が水上さんの長い白髪をオールバックに梳くと、久しぶりに輝いた満面の笑みが現れた。心筋梗塞で倒れられて、初めての長旅だ。

「沖繩についてきてくれんか。女房が心配しておつてな。いざいざの時には、憲ちゃんに運んでもらいなさい。それなら、沖繩に行ってもええと言っのんや。どやろう」

開店直前、他にお客がいないのを見計らい、入って来るやいなや、まじめに誘われた。

「灰谷さんが沖繩に家を建てはったやろう。そこに誘われてなあ。折角新築しやはったんやから、行かな悪いやろう。そうやろう」

どうしても沖繩に行きたい。なんとしても、と決めておられる。元々、普請道楽とご自分でも言われるほど、建築物に関心が強い。だが、それだけが理由ではない。そう思った。心筋梗塞との戦いだった。戦場を、日常の暮らしから、一步外に出たという挑戦にかわってきた。病が科した外出の不自由からの脱出を試みようとしていた。

磯付きの魚と違い、マグロなど回遊魚は泳ぎ続けないと生きていけない。泳いでいないとエラ呼吸ができないからだ。永遠に旅する魚だ。人にもこのタイプが

---



---

ある。じつとしていいることは、磯付きタイプからは想像も及ばないストレスになる人たちだ。定住できない人ということだ。

ただ、心筋梗塞で倒れた折、救急病院をたらい回しにされた、嫌な記憶がある。もしもの事態でも、背負って走ってくれる者がいてくれたら、長旅を試してみたい。克服したいという堅い意志が目覚めたのだ。

訪ねる先が、同じタイプの灰谷健次郎さんであるのは、偶然で無いように思う。お二人には、似たニオイがする。旅人というだけでなく、独特の我が儘なわりに見事にストイックなのだ。

『含羞』というこころの働きが、のうなりましたね。これはさびしいことやないですか、灰谷さん」

「恥じらいつと羞じというよりは、生きる居住まいのことのようにおもいますね。品行方正ってついつい、つまらんように思いがちでしょう。でも…」

「まあーね。ただのまじめは迷惑なもンですけどね。灰谷さん、おっしゃりたいことはわかります。家だけは生真面目に、ですな」

「さすが、先生。家の建て方が、生き方につながるンですね。品行方正って元々は建築用語かいなど、逆におもいますわ。方って立方体の方でしょう。正しい垂直。即ち直角に狂いがないということですよ。昔の人はうまいこと言いよりますね。

---

---

矩差かねざし一本で家が建つという、裏返しですよね」

「行は建て方でもあり、人の行いでもある。いずれにも品が大事。私はあるに胸張つては言えませんがね。ハハ。灰谷さんがおっしゃる、居住まいですね」

うん、胸張らないのも、ピカピカの品行方正に照れながら内に秘めているのも、含羞かもしれない。お二人は実のところ、硬派だな。それがストイックに見えるのだろう。

渡嘉敷の港が見えてきた。灰谷さんの新しい居住まいは間近にある。話は普請がらみで弾んでいく。

さて、灰谷さんが初めて梁山泊に来られたのは、開店した年だった。一九七三年。下駄履きにGパン、Tシャツ姿だった。今もその服装は変わっていない。そう、一つ変わった。下駄が靴になった。いや、もう一つある。財布に金が入ったことだ。当時、灰谷さんは神戸の垂水に住んでいた。いつも教師時代の友人数人とお越しになる。梁山泊の支払いを済ませると、財布は決まって空っぽになる。みんなを奢るお金だけは不思議と財布にあった。飲食代をツケにすることは一度もなかった。そこまでは天才的に上手だった。勘定を済ますと、「だれか電車賃貸してくれへん」。奢った相手から、電車賃を借りることになる。

---

次の夏だったか、『太陽の子』が夏休みの読書課題図書に選ばれた。宝くじに当たったみたいや、と喜んでおられた。前作の『鬼の眼』に続いてベストセラーになった。

ベストセラーは運が作用するかもしれない。しかし、「やさしさ」という一見甘ったるい言葉の本質に正面切って向かい合い、探し求められた作品が認められた、と思う。時に気持ちが悪くボロボロになって、落ち込まれた。傍で見ていると、灰谷さんは自分の寿命を削って書いているようで心配だった。

このことも手伝ってか、淡路島で自給自足の生活を始められた。肉体だけでなく、精神の健康も取り戻された。その夏だ。教師時代の教え子も遊びに来るので、「ケンさんも家族と来いひんか？」と誘ってもらった。

淡路の富島から山側に入った小高い丘の上が自給自足の地だった。到着して、田圃や畑を案内してもらっていたら、前触れもなしに、次から次から人が集まってきた。淡路の新しい知り合いだろうか。教え子だけではないだろう。三十人は越える。

小声で、「灰谷さん、あの人達の夕食はどうするの。作ろうか」「そやな。あの子らにも手伝わすし、畑のものは何を使おうてくれてもかまへんし。悪いな」

俄こしらえの大宴会はホテル見学、花火大会の余興付きで終わった。ところが、

---

誰も帰らない。仕事場と居間に中二階の書庫の三部屋と台所の家に三十余人が泊まることになった。周りが畑なので、蚊が多い。蚊帳を吊すと、修学旅行状態になった。それもつかの間。深酒の者から、いびきが始まった。外では蛙が激しく求愛活動をする。むくん、騒音・雑音の中での睡眠になった。

縁側で小さな段ボールを敷き、短パンにTシャツ姿のままうずくまり眠り続けている。灰谷さんを、朝になって発見した。Tシャツの半分は色がぬれて濃くなっている。軒を越え吹き入った雨が段ボールの上に溜まっていた。それと蚊の餌食になった足と腕が痒々かゆがゆしかった。一晩中、寝相の悪い泊まり客の世話をしてくれていたようだ。

「やさしさ」は生半可ではできないことを、教えてもらった。  
そして、水上先生もこういう灰谷さんを信頼しておられた。

〔京 百万遍 梁山泊 主人〕

# 秋―生きぬく

永田照喜治さん「トマト」

橋本 憲一

「野菜の味をどうおもいますか」

唐突に、受話器の向こうで話は始まった。

『うまい魚が食いたい』を出版した直後の電話だった。いきなり本質的な問いかけは、重かった。

確かに「うまい」をテーマに書いた。次は野菜だと考えていたが、書き上げて直後だったので、「うまい」からは少しの間だけ無縁でいたかった。しかも、電話の主は見ず知らずの人だ。

哀しいことに、自分の本心とは裏腹に、商売柄というのは怖い。つきあってしま

---

うのだ。よくよく聞くと、この人は農法の実践と研究をしていることがわかった。いまの農業はいかに流通に迎合した野菜を作るか、即ち段ボール箱に詰めやすいとか、見た目がどれほど良いかを重要視している。しかし、そんなことより「うまい」「健康によい」を指す農業でないと、生産者も消費者も報われない。いつまでも流通主導の農業を続けていると、この国からうまいものがなくなってしまう。そのため、農業に「味覚」という物差しを加えたいので協力してほしいという話だった。

魚について書いたのと同じ状況が、野菜の世界にも当てはまることがよくわかった。

電話は永田照喜治さん。トマトで永田農法の有用性を証明された人だ。

永田トマトの生育メカニズムは見事だ。トマト畑作りは原産地の環境を作るという、至極真つ当でいながら、コロンブスの卵的発想で始まった。トマトの原産地は南米、アンデスの小石の高原だ。水分と栄養分が極端に不足した土地柄だ。彼の地で誕生してしまったトマトは僅かな水分を地中に求めざるを得ない。根は小石の間を深く張っていかなければならない。でも足りない。毛細根は土壌が砂質にかわってからも、全身を震わせて潜っていく。

---

---

この努力は水分だけでなく、地中深くの滋味をも吸ってくる。これがトマトのうまみになる。

そこまでもまだ水分は足りない。トマトは茎、葉、実の至る所に羽毛を生やすことを思い立った。金色に輝く羽毛だ。これで、なんと空中の水分を摂るのだ。でも残念ながら、これでも十分な水分は手にできない。生き残りをかけた戦いはアンデスの乾いた高原で続く。

トマトはとうとう茎、葉裏から蒸発する水分を押さえることを考えた。リストラの最終項が始まる。出費の節約だ。粘性の強い液体を自ら作り出し、それで蒸発しやすい部分を覆ったのだ。すべては次の世代を生み出すため、実一点に集中するのだ。

植物を馬鹿にはできない。動物と植物のゲノムは七十パーセント同じだと言われている。残り三十パーセントが違うだけだ。そうなると、肉食主義にもどこか危うさが漂うな。

まあ、植物のどこかに目があり、耳が…、そして必ず脳がある。なぜそう思えるのか？ それは粘性の液体だ。

不足しているのは、水分だけではない。栄養分もだ。いわばトマトは喉が渴いて、腹へこの状態なのだ。

---

---

この界限に住む昆虫たちもまた同じ運命を背負っている。精魂のすべてを込めた真つ赤なトマトを見つけると飛びかかる。手も足も出ないトマトにはなすすべもない？ いや、トマトは手放しで諦めはしない。生き延びてきた知恵が働く。粘性の強い液はトリモチの役目をする。ただ昆虫を茎や葉裏に貼り付けて、動きを封じるだけで終わらない。黄金に輝く羽毛が動く。動けない昆虫を無駄死にさせない。水分が吸える羽毛は昆虫の栄養も取り込むことができる。死と背中合わせに生き残る努力は、トマトを食虫植物にした。昆虫に食われて未成熟のまま腐つては、生まれてきた甲斐がない。いや、トマトの事情が許さない。

というのも、滋味に加えこの生命力も得難いうまみになる。「うまい」はトマトが生き残る重要な条件なのだ。うまいから動物が食いに来る。そう、行動範囲の広い動物に食われるため、即ち死ぬために、必死に生き抜く努力を重ねてきたのだ。こういうことだ。食われたトマトの種は消化しない。種は糞に混ざり、高原にばらまかれる。糞という栄養源を添えてだ。そして、トマトがとでも行けそうにないところまで運んでくれる。糞も行動範囲も小さい昆虫はそのため拒否されたわけだ。どうしてトマトがこのことを悟ったかは謎だ。ただ確かなことは、アンドレスの高原をトマトで埋め尽くすという夢を見ているのだ。

---



---

このメカニズムを看破した永田さんは、トマト栽培が無農薬でできることに気づくのだ。トマトも凄いが永田さんも凄い。

どうしても、トマトの栽培現場が見たくなかった。トマトの香りや味も知りたい。永田さんとの旅が始まった。新潟、佐渡島、北海道、高知佐川町、土佐清水町など回るようになった。

大きな仕組みでトマト栽培を始めた福島県の新地町には、ガラスの城と呼ばれる温室が作られた。オランダから輸入した一辺が数百メートルもある巨大なものだ。秋口から、冬にかけてトマトが食える仕組みの温室。

中に入ると、閉鎖的な窮屈さはない。ミツバチが授粉のため飛び交っている。トマトの香りで漲っている。粘性の液を指先でこする。懐かしいあのトマトだ。脳のまわりにこびり付いた疲れという垢がハラハラ落ちていく。太古の時代に荒野をさまよい、やつと巡り会えたオアシスならぬ、トマト。これで命が助かるという安堵の記憶が蘇ってくる。うまいものには、このような記憶を呼び起こす力がある。

温室には天窓があり、温室内の気温を察知して自動で開閉する。開くと、良い風が流れる。風は天窓から吹き込み、側面の網戸から出て行く。だから、ミツバチは逃げない。

苗の根っこに細いビニールパイプが二本差してある。栄養と水だ。ギリギリの

---

---

量だけを注いでいる。栄養は鶏糞を発酵させ、メタンガスを取り除いたのを液化したものだ。

「有機農法は最善の方法だと思われていますが、実はよくないのですよ。必ず発生するメタンガスは毛細根を痛めてしまうのです。滋味がくみ取れないのです。だからこのガスを燃やしましてね。湯を沸かすのです。この湯を温室に流して、熱源にするのですよ。」

循環する農業は環境を汚さない。

「いや、農業自体、環境破壊なのですよ。それぞれ気分よく自生していたところへ、人間の都合が割ってはいったわけですから。だからこそ、自然に対する行儀が必要なのです」

食べられるものには命がある。その命を頂いて、自らの命をつないでいる。

「でも、自分の命をどう差し出すかが、スマートでないとはいけません。自然は食い逃げを許しませんよ」

永田さんに教えていただいたトマトの捨て身を手本に、自分の命を差し出す覚悟を考えることにする。それにしても短気に受話器を置かずによかった。

〔京 百万遍 梁山泊 主人〕

# 冬—うまいもうろく 鶴見俊輔さん「甲斐性」

橋本 憲一

『もうろくの春』という詩集を一昨年の冬にいただいた。ご本人の鶴見俊輔さんが書かれた詩集だ。小さな本だが、丁寧な装丁が昔風で、表紙を開くと、かすかにきしむ音がした。懐かしい気分が吹き込んだ。

鶴見さんは、梁山泊が開業した一九七三年の当初からのお客さんだ。今では最古参で最高齢に近いお一人だと思う。

梁山泊のオリジナル料理で「鴨の野焼き」というのがある。倉本聰さんが第四回「路傍の石文学賞」を受賞されたときだ。東京から電話がかかってきた。

「あのサ。夕べ灰谷さんに会ったら、淡路でうまい鴨を食ったって、しきりに自慢

されちゃってサ。ことあるごとにだよ。そのことばかり言うんだ。悔しいんだよ。憲ちゃん、その料理って知ってる？ 知らないのならいいよ。とにかく灰谷さんが食った事のない鴨料理を食わせてよ。女房と二人で明日行くからサ」

「路傍の石文学賞」第一回の受賞者は灰谷さんだった。そのプレゼンターで淡路島からやってきたわけだ。自分で育てた鴨をつぶして食った自慢まじりの話だったと想像がつく。倉本さんはまんまと乗せられたようだ。とはいえ、鴨料理の定番は鴨ロース。倉本さんにこれを出せば火に油を注ぐようなことになる。うくん、悩む。

次の日、気合い満々の倉本さん夫妻が、カウンターに座られた。受賞したという「めでたさ」もなく、いつになく厳しい雰囲気だ。名譽より、食い気の人だと察した。こちらは、どのように鴨を料理してよいものか、まだなんのイメージも湧いてこない。でも、倉本さんの気迫を知って、気持ちりが自由になった。兎に角、楽しんで作ればいいと覚悟ができたからだ。

鴨のモモ肉をまな板の上に取り出した。肉と皮をはがしている。既に段取りが決まっているように、調理している。当て塩をして、鴨を揉んでいる。それをボールに入れ、酒を振りかけている。すべてが誰かに操られるように、自動的に行なわれていく。ひらいた鴨に串を打っている。炭火の上で焼き始めた。皮からしたたる

---

脂を肉にこすりつける。

鴨肉の表面は自らの脂で唐揚げ状態になり、おかげで中の肉汁は外に出られない。内部の肉は塩と酒混じりの肉汁で自身を蒸している。こうばしい焼いた香が店内に広がる。鴨肉のこの香りは、特に猫に鯉節的、無条件幸福だ！

誰かが乗りうつったような、不思議な料理をした。

倉本さんご夫妻は一口食べるなり、興奮状態だった。それで、店の品書きに載せることにした。

初めに試食していただいたのが、鶴見さんだった。

鶴見さんは、一九二二年に政治家鶴見祐輔の長男として誕生。祖父は政治家の後藤新平。高等学校尋常科から中学校までに退学二度。日本での最終学歴は小学校卒。十六歳でアメリカのミドルセックス・スクールに入学する手はずを姉、和子さんが整えた。翌年、十七歳でハーバード大学哲学科に入学。一九四二年、十九歳で卒業。卒論「ウイリアム・ジェイムズのプラグマティズム」が戦時下のアメリカ当局の目にとまり、理不尽にも日本人収容所に収監。同年、戦時交換船で帰国。以後アメリカ合衆国には行かない。

---

---

さて、来店されると必ずと言っていいほど、「鴨の野焼き」を注文される。これを食べるとご機嫌で、目を輝かせて、楽しい話をしてくださる。

「中小企業のオーナーの甲斐性といえは、一昔前は妾を持つことだったでしょう。ソレな時代に女性に養われた男がいたのですよ」

その男は、一時はパリの社交界を一斉風靡した「バロン薩摩」と呼ばれた薩摩治郎八。彼はパリで「東洋のロッキンフェラー」と呼ばれ、放蕩の様は半端ではなかったようだ。その額、六百億円とも言われている。ところが、敗戦で日本円が紙くずになり、文無しで日本にもどった。浅草につくと、踊り子と出会うが、途端に惚れ合う。彼女は踊り子をやめ、二人して彼女の郷里、徳島に移る。彼女の洋裁仕事で、生計を立てることにした。獅子文六さんが彼に取材を申し出られ、徳島の行きつけの旅館で会うことになった。獅子さんが、旅館の玄関に立つと、いい香りがする。実はバロン薩摩が振っていた。彼は使うはずのない暮らしでも、オーデコロンを手放さずにいた。

鶴見さんは、「あの時代にオーデコロンですよ。すてきだな」

さて、鶴見さんにもどる。京都大学の人文科学研究所に入所される経緯だ。これを仕掛けたのは、桑原武夫さん。当時、人文科学研究所の助教授だ。

マツカーサーは京都大学総長を相手に教育制度の変更を一方的に押しつけてきた。そこで、桑原さんは通訳に鶴見さんを推薦した。マツカーサーの通訳はあのライシャワー。総長の話す日本語は難しい。ライシャワーさんには通訳できない言葉が出る。

「鶴見さん、あなたならいまの日本語の英訳はご存じでしょう？ 教えていただけませんか」

「はい。存じ上げております。ただ私は京都大学総長に雇われております。誠に残念ではございますが、お教えするわけにはいかないのです」

このやりとりは、会議中何度もあった。そのたびに総長は溜飲を下ろす。桑原さんは、

「総長、鶴見君を京都大学で雇うわけにはいかないでしょうか？ ただ、日本の学歴は小学校卒業ですが」

総長は二つ返事。一九四八年、京都大学嘱託講師という立場を鶴見さんにつつた。翌年に、京都大学人文科学研究所助教授に就任。日本は優れた哲学者を抱えることができた。

名誉より食い気に走る倉本さん。バロン薩摩とその夫人。恥を忍んで鶴見さん

---

に尋ねることができたライシヤワーさん。学歴が無くても、優れた人を登用した総長。見込んだ男をとことん信じた桑原さん。中小企業のおつつあんはさておき、それぞれにそれぞれの甲斐性がある。

鶴見さんはいろいろな人の甲斐性を山ほど梁山泊のカウンターで教えてくださる。そして、鶴見さんご自身の甲斐性がすきだ。

「僕は大学を十年以上務めないのです。日本の制度は十年以上大学に勤めると、某かの勲章をくれるのです。僕は要らない。しかし、断れば、欲しがっている人に悪いでしょう。そういう問題を起こすのもいやで、そつと辞めるのです」

ありがたいことに、いまも梁山泊を辞めずにお越し下さる。素敵なもうろくだ。

〔京 百万遍 梁山泊 主人〕