

海ほおずき

縁日や海水浴に出かけた海岸では、赤や黄に染められ麦藁のカゴに入って、海ほおずきが売られています。まだ小さかった私には残念ながら吹き鳴らすことが出来ませんでした。でも、それでも一つ口に含んでは、母に鳴らしてもらいながら舐めまわしていました。

一体あの時、口の中に入れて嚙んだり、しゃぶったりしていた海ほおずきとは、そもそも何だったのでしょうか？ ヒジキのような海藻だったのでしょうか？

どんなものにして海で採れるものだろうと思っていました。しかしそれが、海に住む貝が産みつけた卵の囊であることがわかったの

は、最近になってからのことです。夏休み八月号の児童文化探訪は、季節にふさわしく海の香りをいっぱい吸い込んだ海ほおずきのお話をお届けすることにいたしました。

ほおずき問屋の西多商店

ナス科の宿根草である酸漿は、日本各地に昔から自生している植物です。真っ赤に染まった袋を開き、キラキラ輝く珠で酸漿人形など作りますが、この珠を大事によく揉んで、中の種子をそっ

と上手に出し、口に含んで鳴らすということも、今にまで伝えられた子どもたちの遊びです。漢方では酸漿は、小児の虫くだしや疳かの妙薬とされているそうです。口の中で苦味にがみを舐なめたりしながら、子どもたちは遊びの中で自然の恵みを味わってきたのででしょう。

海ほおずきは、植物の酸漿を真似て考え出されたおもちゃのようです。江戸時代の十八世紀半ばには、すでに「海ほおずき」という文字が見うけられ、子どもの遊びや玩具について書き記された十九世紀中頃の書物にも、海ほおずきことが述べられています。

さて、海ほおずき屋さんを捜していたところ、玩具問屋の古老に、海ほおずきを昔から商っていたという卸商の西多商店を教えただきました。そこで早速、まずは西多商店を訪れてみました。

西多商店は、今、蔵前三丁目にありますが、昔は神田多町であり、丹波酸漿と海ほおずきから始まったおもちゃ問屋の老舗です。夫に早く死なれた西村ハル（一八四六年・弘化三年生れ）という人が、明治二十年かから、海ほおずきを戸板に並べ、丹波酸漿と共に、ほおずきを専門に商売を始めました。西村ハルさんのお孫さんにあたる塚田知三さんの話では、丹波酸漿は夏から秋

にかけての一時期だけのものですが、海ほおずきは貯えておくことができ一年中商えるので、丹波酸漿と海ほおずきをいっしょに扱ったのだらうということですね。

海ほおずきは明治の頃、檜の盤はん台たいに入れられ、流ながし界を中心にして売りました。そして品が悪く売れなかつたりしたものが、縁日が立った時などに売られていました。花柳界の女人は煙草を吸ったりして口淋しみしいことがあり、また口を動かしていると肩が凝こらないと言われ、海ほおずきを口に含んでは巧みに鳴らしていたそうです。芸者さんが買うものですから、海ほおずきの値は高く、品物が届くのを店先で待っていた流ながし界は、競うように品の良いものを求め、西多商店は大いに儲もちかったということを、おばあさんのハルさんは知三さんに昔語りしたそうです。

西多商店に昭和の初め頃から奉公に入り、海ほおずきの商いにも関係したという斎藤秀次さんは、流ながしで売られる長刀ながたほおずきという種類の海ほおずきが、他の種類に比べて高価で、百匁もめいくらではなく、一本二十銭、三十銭、上物で五十銭で売れたと話していました。五十銭というお金で当時、電車に乗って映画を観て、食事をしてまた電車に乗って帰って来れたということですね。

さて西村ハルさんには子どもがおらず、夫婦養子を迎えて店を任せてゆきます。その養子となったのが西村多吉さんで、以後、西村の西と多吉の多をとって西多商店となります。西村多吉は長男にも同じ多吉の名で店を継がせ、知三さんには、奥さんの方の実家の塚田の姓を継がせました。

初代の西村多吉は、ほおずきだけではなく、ゴムほおずき、ゴム風船、ゴム鞠、ゴム動物とゴム製のおもちゃを扱うようになります。それがあって現在の西多商店はゴム風船の専門店となっています。

明治の頃、主に花柳界で売られ、縁日やお祭りなどでもだんだんと売られるようになっていった海ほおずきですが、子どもたちの間に広く普及し出したのは、昭和五、六年からのことです。二代目の西村多吉さんは、朝鮮半島から安い海ほおずきを仕入れ、赤や黄色に染めて駄菓子屋やおもちゃ屋の店頭に大量に出回らせました。朝鮮産のものは、薄くて破れやすかったのですが、値段が安かったために何百万個と売れ、海ほおずきの最盛期がやってきました。

しかし、やがて戦争が近づくにつれ、海ほおずきの姿は消えてゆき、戦後になっても花柳界で売れなくなり、流れて売歩いている人々もいつかなくなつて、主に縁日で細々と売られるよう

になっていきます。

海ほおずきの種類

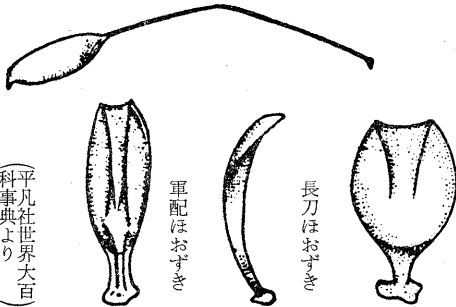
海に住んでいるアッキガイ科やエゾバイ科の巻貝は、水はもとより酸にもアルカリにも侵されにくい囊たぶらに入れて、春から夏にかけて卵を産み出します。その卵の囊が海ほおずきになるわけですが、囊の形は貝の種類によって異なり、その形の違いにより海ほおずきにもいろいろの名がつけられています。

以下、海ほおずきの種類を紹介していきます。

ふっくらしているところから「おかめほおずき」と言われるのはテングニシです。

細長く長刀ながなたのような形から「長刀ほおずき」と呼ばれるのはアカニシ。

チャンチャンほおずき



(平凡社世界大百科事典より)

ナガニシの卵籠は、やはり形から「軍配ほおずき」または「さかさほおずき」と呼ばれます。

これら三種類が海ほおずきの主なものですが、他にも、中国人の弁髪に似ているところからつけられた「チャンチャンほおずき」や、「アワほおずき」、「とっくりほおずき」といったものがあります。

二代目の西村多吉さんや西多商店にいた齋藤さんの話では、戦前、近在では千葉県の青堀海岸の漁士さんから海ほおずきを仕入れていたそうです。しかし、それは比較的安物で、上物は瀬戸内海の明石や玉島、能登などから荷が来ました。花柳界で売られるために、長刀ほおずきは高価なものだと述べましたが、明石や玉島の漁士さんは、長刀ほおずきの親貝アカニシを少し沈めた舟にひき上げ、舟のまわりにびっしり卵を産みつけさせて人手をかけて大きく育てていたといいます。卵籠は今にも孵ろうとする直前に一番大きくなり、そこをとって上物の長刀ほおずきにしたのです。

西多商店から杉田さんへ

西多商店は、海ほおずきの卸を昭和三十二年頃までやっていました。しかし以後手をひき、それにかわって海ほおずきを縁日などで売る露天商だった杉田さんが、卸商を受け継ぎました。そこで親の代から海ほおずきを始めて二代目という杉田善次郎さんをお訪ねし、海ほおずきの最近のお話をお聞きしてみました。

それによると、ここ五年位の間に、海ほおずきがめっきり採れなくなり、卸商という看板をあげていられなくなり、商売替えをしたところだということです。五、六年前までは、九州の大分や宮崎で沢山採れていたそうですが、海岸線に沿った道路工事などで海岸の地形が大きく変えられ、また海が汚れてきたこともあり、貝が海岸の浅瀬に卵を産みに来なくなり、海ほおずきが手に入らなくなってしまったのです。

現在のところ、有明海ではほんの少しは採れています。全国の縁日に回すだけではなく、昔から丹波ほおずきといっしょに並べ、海ほおずきも売出す浅草の四万六千日のはおおずき市に向け、危ぶみながらもどうか品を集めているところだそうです。こういうわけですから、今、海ほおずきは一两百円以上もする高価なものになっています。

杉田さんはお父さんの後を受け、終戦後の昭和二十八年から海

ほおずきの仕事をしています。そこで少し昔をふり返っていた
きながら、当時から今までのことを語っていただきました。

それによると、戦後も房総の青堀（今の富津）で、おかめほお
ずき、長刀ほおずき、さかさほおずきが沢山採れていました。千
葉のものは皮が厚くいいいものではあつたようですが、小粒で、千
葉産のおかめほおずきを「まる」、さかさほおずきを「麦」と呼
んでいたそうです。

その他備中（岡山県）の玉島や、四国の丸亀でも採れました
が、大きなものであつたものの、皮が薄くて破れやすく、いいもの
とは言えなかつたそうです。さかさほおずきを玉島では「軍配」、
丸亀では桜の葉っぱのように大きききれいだったところから「さ
くら」と呼びました。

良質な海ほおずきとは、貝の卵の囊が厚く丈夫で弾力性に富ん
でいなければなりません。そうなると静かな瀬戸内海よりも波が
荒い太平洋の海で採れたものの方がよく、大分や宮崎のものが一
番良い品だったそうです。

現在では有明海でおかめほおずきがほんの僅かに採れています
が、長刀ほおずき、さかさほおずき、チャンチャンほおずきは採
れません。昔、花柳界で盛んに売られた長刀ほおずきについて
は、杉田さんが次のように語っていました。長刀ほおずきの親貝

アカニシは、あおやぎの貝の馬鹿貝を食べるため、漁師さん達に
目の敵にされ、採られては貝殻の巻貝を喇叭のおもちゃにされて
しまった。喇叭のおもちゃは江の島などで海岸みやげとして盛ん
に売られ、そうして親貝が採り尽くされたというのです。

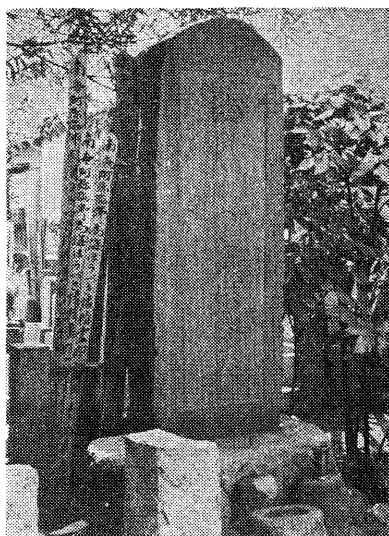
さて海ほおずきの音色ですが、みなそれぞれの種類で異なつて
いるらしく、おかめほおずきなどは、上手な人は奥歯で鳴らし、
蛙かずの河鹿のような音を出すということです。長刀やさかさほうず
きは、おかめほおずきに比べると鳴らすのが難しく、杉田さんは
「僕でも鳴らせないよ」と言っていました。

「チャンチャンほおずきも難しいのですか？」と尋ねると、こ
のほおずきは薄くて破れやすく、百に一つしか使いものになら
ず、だから鳴らすの難しいということです。杉田さんは「これは
何イカだか忘れたが、イカの卵の囊だもの」と笑い、チャンチャ
ンとかあわほおずきは鳴るものではなく、赤や黄に染め、色どり
で売るハッタリネタだと教えてくれました。

海ほおずき養塚

海ほおずきは、中に入った貝の卵を殺して作ります。殺生とい

うことで商売をしていた海ほおずきに関係した人々は、そこで、海ほおずきの供養塚を建て、年一回供養の法要を営みはじめました。昭和十六年に建てられたというこの供養塚は神楽坂の光照寺にあり、塚の背面にある発起人の名前などから、当時の生産地である千葉県青堀と備中の漁業関係者、縁日などで商売をしていた露天商三十数名、また卸商の名を窺い知ることができません。今回の取材に協力して下さった二代目西村多吉さんや斎藤秀次さん、そして杉田さんのお父さん杉田福太郎さんの名はしっかりと刻まれています。しかし、海ほおずきがやがてなくなりつつあるというのですから、この海ほおずき供養塚は、かつて海ほおずきとい



神楽坂光照寺にある海ほおずき供養塚

うおもちゃがあったという名残をとどめる塚になってゆくのかもしれません。

神楽坂に光照寺を訪ね歩き、そこがかつて芸者町であり、そして古く明治の頃は海ほおずきが芸者衆と深いかわりがあったことに思いをめぐらしていました。気がつけば泉鏡花の小説『婦系図』の冒頭は、お蔭が海ほおずきを皓齒しほはで器用に鳴らす描写から始まっていたのでしようか。そのお蔭のモデルとなった鏡花の愛人でもあり後に妻となった芸者桃太郎は、神楽坂の芸妓なのでした。

「ほおずきは どうにもへたな男の子」 このほおずきは植物の酸漿ですが、酸漿を吹き鳴らす遊びは昔から男の子より女の子の遊びとされていたようです。海ほおずきが花街の中から生まれた遊びと考えられますし、女性とほおずきのかかわりが、うっすらと細い糸として見える時、遊びの世界の歴然とした男女の違いを謎めいた興味で見つめたくくなります。

*
*
*