

ある日のこと、別の必要があつて昭和50年国勢調査の解説書「我が国の人口」をみていると、9ページの表1-10に日本の人口密度が記されており、昭和50年のそれは300人/km²となっていた。よく注意して読むと、歯舞群島、色丹島、国後島、択捉島及び竹島の面積を除いて算出したと注に書かれてあつた。つまり296人/km²という値は、日本の面積にいわゆる北方領土（国後、択捉、歯舞、色丹）と竹島（島根県）を含めて計算した結果だつたわけである。その後わかつたことであるが、国勢調査報告（第1巻）では、昭和50年以前の国土面積も北方領土と竹島を含んだものに改められていた。わが国の面積は、今後は37万km²ではなく、38万km²（正確には37.7万km²）といわなければならないようになったようである。おそらくこれからしばらくの間は国土面積や人口密度をめぐる混乱がいろいろなところで生じてくるのではないかと思われる。

ではなぜ国土面積の修正が行われなければならなかつたのであろうか。この疑問にこたえる説明は国勢調査報告のなかではなされていない。周知のようにわが国とソ連との間には北方領土の領有権をめぐつて対立がある。今回の修正の背景にこの問題があることは明らかである。それにしても何らかの説明があつてもよかつたのではないかと思う。過去にさかのぼつて修正しているのであるからなおさらである。

いま一つの問題は、北方領土返還要求そのものに関するものである。サンフランシスコ平和条約でわが国は千島列島に対する領有権を放棄している。国後島と択捉島は千島列島の南部を構成する島々である。サ条約を認めたままで国後・択捉の返還を要求するとすれば、「南千島は千島にあらず」という論理を前提にせざるをえない。このような理由づけが国際的に通用するものかどうか、はなはだ心もとないのである。こうした問題点を含んでいる以上、国土面積の修正は領土問題解決の見通しがつた段階で行つても遅くはないのではないか。その意味で、千島列島の現状を「帰属未定のままソ連が占拠」（谷岡武雄・山口恵一郎監修「コンサイス地名辞典 日本編」）しているとした規定は当をえたものといえよう。

私 の 実 践 料 理 教 室

齋 藤 功

近年、厨房に精をだすゴキブリ亭主が増えているときく。私は生来の不精者に加え、「男子厨房に入るべからず」という環境で育つた故か、男はだまつて「出された料理」を食べていけばよいという習慣が身につけてしまった。しかし、昨今の食生活の欧風化とインスタント化のなかで、日本の伝統的なたべものが消え失せてゆくのを嘆くのは、一人私ばかりではないであろう。そこで、自己防衛のためにつれづれなるまま実践した私の料理のいくつかを紹介することにした。この実践料理は、酒の端であるので早くて簡単にできるというのが味噌である。しかも、そのネタは居酒屋で、あるときは赤提燈で、またあるときは独断と偏見によって工夫されたものであることをお断りしておく。

暮れには来る新年に慶び多きことを願い、こぶ巻と寿留女を使った松前漬を作る。コンブは厚手の大きいのがよい。コンブに合わせ新巻鮭の頭やエラ下を切りかたく巻く。コンブの出汁とサケの塩が

とけ合って程よい風味がえられる。七草粥も関東風の雑煮と酒につかれた胃に合うものである。今年
は市販のスズシロ（大根）、ハクサイ、ホーレンソウばかりでなく、春の野に出で若菜を摘み、ナズ
ナ、ゴギョウ、ハコベラを入れてみた。野草のほろにがさが躰全体にしみわたると、なぜか万葉人の
風情がしのばれるのも不思議である。

暮れから出まわる独活が安くなる頃、私はウドのキンピラを作る。千切りにしたウドを油で炒める
だけでできあがり。酸の物で食べるウドもよいが、ウドのキンピラも酒の肴に格別である。シジミヤ
アサリのみそ汁は、酔い覚ましに効果があるが、アサリのバター炒めは私のレパートリーの一つであ
る。バターをおとした支那ナベにアサリを入れてまぶし、酒を入れむした後、開いた貝に荒挽きのブ
ラックペッパーをふりかけてできあがり。ふしぎにあきのこない食物である。

暑さ寒さも彼岸までといわれるように彌生から卯月にかけては野山に山菜が萌え出るが、それらに
ついては旧号（お茶の水地理 18、武蔵野の山菜）でふれたので割愛することに。目に青葉、山不
如帰、初鰹といわれるように 5 月はかつおの季節である。かつおは本来、土佐沖に回遊してきた時が、
旬だといわれるが、私はそれが待ちきれず、5 月の初めからかつおのたたきを作る。かつおのたたき
は、いわゆる土佐作りと呼ばれるものである。三枚におろしたかつおの半身を半分に切り、火にあぶ
ったものを氷水につけた後、酸でしめてたたくのである。厚手に切ったタタキにネギ、ショウガ、レ
モン、ニンニク等をふりかけて食べると、ビールもおいしくなる季節でもあり、ほんとうに生きてい
てよかったという感慨にひたることができる。かつおは本来木炭であぶるのが最適といわれているが、
団地住まい故、略式ですることにならざるをえない。残りのかつおでアラ煮を作ってみたが、これは
うまいかなかった。鮪の角煮は普通にできるがマグロとハマチの荒煮はどうしても飲屋で出される
域に達していない。今後とも工夫を重ねるつもりである。ともあれ、日本料理は、計量ではなくして、
色と香りで勝負して頂きたいというのが、一主夫の感想である。

猫 の 子 育 て

貝 山 久 子

オババちゃんは向いの鈴木家の大きな物置をねぐらにしていた黒白まだらの牝猫で、年のころは定
かでない。鈴木家の当主はNHK勤めで、10年ほど地方局まわりをされていたので、広大な邸を2家
族に貸しておられたが、その1軒の石山夫人が猫好きで面倒をみておられたらしい。オババちゃん
というのは、その猫が隣の田中家の母親猫ミイコの母親であるところから我家でつけた名前
で、石山夫人はその顔つきから「ボンコ」と呼ばれていたことがわかった。一昨年の春鈴木氏が地方局まわり
に終符をうって東京に戻られ、昨年の春その古い大きな邸はとりこわされて新築がはじまった。こ
うしてオババちゃんは一挙にすみかと飼主(?)の両方を失うはめになったのであるが、しかもその時
オババちゃんは妊娠していたのである。

従来オババちゃんは主として石山家、従として田中家と我家で御飯にありついていたが、石山家が
川口の団地に越されたあとはオズオズとしかし頻りに我家に来るようになった。私はオババちゃんの