

(3) 川口松太郎の 「飯と汁」と「騎西屋」

川口松太郎は七十歳をすぎに現役の小説家
で、この人の本はそこらの日本屋にたいてい
ある。

「俺は藤吉郎」「新吾二十番勝負」「蛇姫
様」「悪源太郎」「明治一代女」などみんな
そうだ。

古い話をするには「愛染かつら」もそうだし
「残菊物語」「徳川義次郎」もある。

川口松太郎は東京浅草の山谷に近いところ
で生れて、小学校しか出ていないのに小説家
になり、新派の芝居を書き、大映の専務でも
あった。成功者だ。

そういう成功者がまだ成功しない前の若い
ころ、東京が関東大震災でやられたあと大阪
に住んでいたことがある。天下茶屋にもいた
物は、おそらく川口松太郎も知っていたらろ
う。

新今宮駅の、天王寺へ行く方のホームから
一番よく眺められる。

「飯と汁」という小説は、そんな川口松太
郎が、少し名前をちがえただけで、大体は自
分のことを書いたもので、大阪での暮らし
が（すいぶんオンナにもてたことなんかも）
出てくる。しかし、それはここでは関係ない。
小説のいちばんはじめに、二十代早々の川口
松太郎（小説では信吉）と岩田専太郎（画家、
小説では千吉）の二人が、おたがいに希望を
抱きながら浅草のめし屋でめしを食うところ
がある。それを紹介するのが今回の目的なの
だ。

東京と大阪のちがいはあるけれど、大正時
代の一せんめし屋の様子を、これを読むとよ
くわかる。

では、小説のその部分を紹介しよう。

らしい。

そして水崎町のクラス化粧品にかよって
た。水崎町というのは浪速区だけれど、ドヤが
たくさんあるのは知っての通り。つまり、西
成区ではないけれど釜ヶ崎の一部ということ
だ。

東京の山谷だって、台東区だけじゃなく荒
川区にまたがったドヤのある町、働ら乏人の
いる町全体の名として山谷と呼ぶのと同じだ。
もつとも川口松太郎はクラス化粧品で日雇
いになつてたわけではない。当時大いにもう
かっていたクラス化粧品の社長が、本業のは
かに雑誌を発行しはじめたので、川口松太郎
はその編集者になつたのだ。震災で東京が
ダメになつたから、仕事のある大阪へ来れて
きた、といつてもいい。

クラス化粧品は、関西線のガードをくぐつ
てすぐ左側、川口松太郎が関係した時代と同
じ場所にいまでもある。昔のようにもうかつ
てはいないようだが、裏の方の赤レンガの建

（浅草の）六区から合羽橋へ抜ける大通り
に幅二間の大溝があつて、その前の高い鉄の
柵が公園と市街地とを区別していた。その大
溝の前の騎西屋という飯屋が二人の食堂で、
馬方や人力車夫や露店商人等、浅草で働く勞
働者のための一應飯屋だ。平べつでいどんぶ
りへ米の飯を山盛り（盛りあげること）に盛り、
大盛り（中盛り）小盛りの三種類があり、大盛り
は五銭、中盛りは三銭、小盛りは二銭（途中
省略）名物の味噌汁は一杯二銭、大盛り
へはみなみと注いでくれるが、奥は何にも入
つていない。（途中省略）テーブルの上には
大きな薬味箱があり、こまかくきざんだんじ
これも山盛りに盛りあげてある。奥のない
立つた味噌汁へ、きざんだんじを一圈み入れ
ると、程よい葱の味噌汁になり、それへ薬味
の唐芥子をちよっぴり落し、一銭のお新香を
注文し、三銭の中盛りと二銭の味噌汁と一銭
のお新香で飯を食う。漬けものは、大抵菜漬

日本人の栄養必要量

栄養素 年令 と労働	カロリー	たん 白 質 グラム	カル シ ウム グラム	鉄 グラム	塩 化 ナ トリ ウム グラム	ビ タ ミ ン A I-U	〃 B ₁ グラム	〃 B ₂ グラム	〃 C グラム	〃 D I-U	ニコ チ ン 酸 グラム
20代	2500	70	0.6	10	15	2000	1.1	1.3	60	15	20
30代	2400	70	〃	〃	〃	〃	1.1	1.2	〃	15	19
40代	2300	70	〃	〃	〃	〃	1.0	1.2	〃	15	19
50代	2200	70	〃	〃	〃	〃	1.0	1.1	〃	15	18
60代	2000	70	〃	〃	〃	〃	0.9	1.0	〃	15	16
70代	1800	65	〃	〃	〃	〃	0.8	0.9	〃	15	15
軽作業	2200	70	0.6	10	15	2000	1.0	0.9	60	15	18
普通	2500	70	〃	〃	15	〃	1.1	1.0	〃	15	20
やや重い	3000	70	〃	〃	20	〃	1.4	1.2	〃	15	24
重い	3500	70	〃	〃	20	〃	1.6	1.4	〃	15	28
20代	2000	60	0.6	15	15	2000	0.9	1.0	50	15	16
普通作業	2000	60	0.6	15	15	2000	0.9	1.0	50	15	16

・I・UというのはビタミンA、Dをはかる国際単位、牛のレバー100グラムのなかに約5000ありという。サンマ(生)100グラムには約120という。

めしの栄養

精うるち米、炊き上り100グラム

普通の大めしはどんぶりなしで 400~500グラム

たべられない部分	0
カロリー	145カロリー
水分	65.0グラム
たん白質	2.1グラム
脂肪	0.2グラム
炭水化物	糖質 32.5グラム 繊維 0.1グラム
灰分	0.1グラム
無機質	カルシウム 3.0ミリグラム
	ナトリウム 2.0ミリグラム
	リン 35.0ミリグラム
	鉄 0.2ミリグラム
ビタミン	A.C.D どれも0
	B ₁ 0.02ミリグラム
	B ₂ 0.01ミリグラム
	コリン酸 0.5ミリグラム
めしが胃のなかに たまっている時間	100グラムで2時間 15分 50グラム ふえると30分はいる

・「日本食品成分表」から作成、同書は医歯薬出版(株)刊

と天麩で、紅生毒が一切れの上に乗っている。
安ければ実にはうまさうで、書きうつして
いるとツバがたまってくる。
この時西屋という店は、いまも浅草の国際
通りにあるが、もう川口松太郎の書いてるよ
うなめし屋ではない。ちよっとした小料理屋
といつたふうになっている。

しかし、因果で仕事をしてフトコロのあつ
たかい時、ちよっと行ってみても悪くはない
だろう。大阪では食べない馬肉のナベで一杯
やるのもオツなものだ。
小説「飯と汁」はときどき古本屋でみかけ
る。あんまり高くない。もう一つ「やぶれ
かぶれ」という小説も川口松太郎の自伝的な
もので「飯と汁」より長篇でオモシロイかも
これも古本屋にときどき出ている。

一九六九(昭和44)年栄養審議会の発表から