

# 寺田寅彦の愛した土佐の味事典

野村 学

## はじめに

「寺田寅彦の愛した土佐の味」について友の会幹事の四宮義正さんが以前から興味を持たれ調査を進めておられたところ、日記や随筆に登場する食物には土佐に特有のものも多いことから、ぜひ高知の会員が書いたらどうかと提案をいただき今回私が執筆させていただくことになりました。表題のように事典形式で、四宮さんのリストアップされておられた食物を中心に紹介させていただきますが、力量不足で十分な内容ではなく、また誤りもあるかもしれません。情報量にもばらつきがあります。会員のみならずご指摘や情報の追加をお願いします。

このような興味深く貴重なテーマをご提示いただいた四宮さんに感謝申し上げます。

---

## 【凡例】

### 1. 見出し語

- ①見出し語は“土佐に特有のもの”と思われるものを中心に日記、随筆から選び、五十音順に配列した。
- ②ただし“土佐に特有のもの”であるか判然しない食べ物も若干含まれる。また“土佐に特有のもの”ではないが寅彦先生に関わりが深いと思われる食べ物も取り上げた。

### 2. 用例

- ①日記及び随筆での用例を示し、見出し語には下線を引いた。
- ②引用文の後ろのカッコ内に、引用した日記の日付または随筆名を示した。
- ③用例で示した文は『寺田寅彦全集』（1996-1999年版）を底本とした。

### 3. 定義

- ①各種辞典・事典や関連する本、Webサイト等を引用し、本稿における見出し語の定義を示した。
- ②引用文の後ろのカッコ内に、引用した辞典等の名称を示した。

### 4. 解説

- ①文献やWEBサイト等を参考にし、個人的な記憶も含めて解説を加えた。

---

## 【アイスクリーム あいすくりーむ】

用例：「五丁目あたりの東側の氷菓子屋で食わせるアイスクリームが当時の自分には異常に珍しくまたうまいものであった。」（「銀座アルプス」）

定義：「アイスクリーム ①牛乳、砂糖、卵の黄身に香料を加えたものを凍らせてつくった氷菓子の一種。アイスクリン。アイス。」（『精選版 日本国語大辞典』）

解説：寅彦先生の甘い物好きは有名であるが、このとき食べた「アイスクリーム」はどのようなものだったか。「アイスクリーム」が普通のアイスクリームであればあえて珍しくもないが、定義にある「アイスクリン」ということになれば話が違ってくる。「アイスクリン」は「脂肪分の少ない黄色い粗製のアイ

スクリームをもなかの皮の円錐形のカップに入れて供した菓子。」(『精選版 日本国語大辞典』)である。「高知まるごとネット」のホームページ (<https://kochi-marugoto.com/goods/cg6/249/>) には「アイスクリン」は、20年ほど前までは全国どこにでもあったようですが、いまもこれだけ街中で普通に売られているのは高知だけだそう」と紹介されている。現在では「高知を代表するスイーツ」と言えよう。

池波正太郎氏は「アイスクリン」という随筆の中で「私たちの[アイスクリン]は、後年になって口にした本格的な、黄色いアイスクリームよりも、夏らしい感じがした。」と書いているし、サトウハチローさんもアイスクリンについて「アイスクリームなんてねばっこいものぢゃない」(『僕の東京地図』)と言っている。寅彦先生の食べたアイスクリームはこの二人の記憶にあるアイスクリン、つまり現在の高知名物・アイスクリン【写真】に近いものだったのではないだろうか。とすれば“土佐の味”といえなくもない。



### 【虎杖 いたどり】

用例：「自分の虎杖の記憶には、幼時の本町市の光景が密接につながっている。」(「郷土的味覚」)

定義：「いたどり (虎杖) タデ科の多年生植物。茎は中空で高さ 1~1.5m。土佐では春の山菜として食す。塩漬けで保存も。」(『高知 知っこ小辞典』)

解説：山菜とは元来そういうものかもしれないが、土佐の山菜の代表選手たる虎杖も独特の味と強い香りがある。「嗅覚につながる記憶ほど不思議なものはないように思う」(「試験管 七 匂いの追憶」)という寅彦先生にとつて虎杖の匂いは故郷の匂いだったことだろう。



「高知県内では、古くからいたどりを色々な方法で食べてきた。」(「うちの郷土料理」農林水産省 HP・[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)) とあるように、虎杖はまさに土佐の味覚。油炒め等で食べて美味しい。旬の春(4~5月)だけでなく、塩漬け【写真】にして保存も効き、高知では年中食べられる。寅彦先生も記しているように、高知市の日曜市(現在は本町ではなく追手筋で開かれる)では必ず見られる。

### 【内紫 うちむらさき】

用例：「夜中村氏と長岡先生とへ土産の鱈節かぶら及内紫持参す」(明治41年1月17日)

定義：「うちむらさき 文旦。(皮の内部が紫がかっている)」(『高知県方言辞典』)

解説：文旦は高知を代表する冬の果物。「紅紫色の系統をウチムラサキとよぶ」(『日本大百科全書』)ようだ。土佐文旦や水晶文旦等の品種が有名。「大型のソフトボール大の大きさで皮は分厚く黄色。果肉を包んでいる袋も剥いて果実のみを食す。」(『高知知っこ小事典』)。我家の庭でも



毎年冬になると実を付ける【写真】。夏の楊梅と同じく、一年に一度は食べないと損をした気分になる。最近では文旦ジュースや文旦シャーベット、文旦のお酒(!)等の加工品も販売されている。「鱧節」と並んで土佐の味の代表格である「文旦」。長岡半太郎先生はこれを食べしてどんな感想を持ったのだろうか。まさか文旦を手を転がしながら自ら考案した「原子模型モデル」に思いを馳せた…なんてことはないだろうな。

### 【うるの餅 うるのもち】

用例：「うるの餅を送られ度き由も書き添へたり」(明治31年1月21日)

定義：「うる・もち【粳餅】 糯米(もちごめ)に粳(うるち)を混ぜてついた、つぶつぶのある餅。」  
(『広辞苑(第7版)』)

解説：要するに普通のお米を混ぜた餅である。「うるち米は搗いてもつぶれないからつぶつぶになって残るが、白もちとはちがった味で、焼くと香ばしい。」(『聞き書 高知の食事』)とあるように、独特の食感・喉越し感(?)で美味しい。私も子どもの頃から好んで食べているが、今でも時期になればスーパーでも売られる【写真】。



「うる餅(うるの餅)」は頻繁に日記に登場し、熊本時代には下宿に送ってくれるよう郷里へ要請の手紙も出している。寅彦先生にとってわざわざ取り寄せるほどの故郷の味だったのである。

### 【うるめ うるめ】

用例：「暮に名ゴ山から取寄せたうるめが味がよかつたから又取寄せた。近年歯が悪くて食はれなかつたのが今年は味ふ事が出来る。」(大正14年1月6日)

定義：「ウルメイワシ。寿し、塩焼き、煮つけ、塩酢漬けなどで食す。これの干し物(メザシ)も土佐人は好物。」(『高知知っとこ小辞典』)



解説：ウルメは一般的には干物【写真】で食べることが多いが、高知にはウルメの玉寿司(シャリがおからの姿寿司)などもある。また普通、網で獲るウルメイワシであるが、高知県土佐市では釣漁によって獲ったウルメを「宇佐もん一本釣りうるめいわし」としてブランド化している(『大学的高知ガイド』)。イワシの仲間、もう一つ高知でよく食べられるものにカタチイワシがある。高知ではこれを「ホタレ」と呼びウルメと同じくよく食べる。

ウルメやホタレの干物は干し加減や炙り具合一つで美味しくも不味くもなる。少しでも火を通しすぎると炭のようになってしまう。寅彦先生は名ゴ山(乾物屋か)のウルメがいたくお気に入りのようであるが、歯の悪い先生にとってこのウルメはちょうどよい干し加減だったのである。あとは「炙り具合」である。寅彦先生自ら七輪で炙ったのだろうか。

関連事項として、寅彦日記には「鰯」や「干鰯」という言葉も見られるが、これもウルメかホタレのことだろう。なお「干鰯」について全集では「ほしか」とルビを振られているが、この場合「ほしいわ

し」と読むべきではないだろうか。「ほしか」では「脂をしぼった鰯・鯧を乾燥させた肥料」(『精選版 日本国語大辞典』) という意味になってしまう。

### 【鯉節 かつおぶし】

用例：「夜中村氏と長岡先生とへ土産の鯉節かぶら及内紫持参す」(明治41年1月17日)

定義：「かつおぶし 鯉の身を節どりして蒸し、火にあぶってから干し固めたもの。薄く削って、だしをとるのに用いたり料理にかけたりする。高知県、鹿児島県のほか静岡県焼津の産が有名。」(『精選版 日本国語大辞典』)

解説：「高知県で傳承されてきた「枯れ節(本枯節)」と呼ばれる硬質のかつお節のこと」(『土佐節』) を特に「土佐節」というそうである。この「土佐節の製造技術」は国の無形民俗文化財に登録されている。年末年始を故郷・高知で過ごした寅彦先生の持参した鯉節は、おそらく高知で手に入れた土佐節だったことだろう。つまり長岡先生へのお土産は正真正銘、土佐を代表する味と言える。【写真】は煮上げた節の小骨を抜いたものを焼いた「生節(なまりぶし)」。



寅彦先生と鯉節といえば『漱石の思い出』に記されている以下の興味深いエピソードがある。「猫」の中で寒月さんが土佐へかえって、土産に鯉節を三本持ってきて懐から出すところがありますが、(略)私は忘れておりますが、鯉節をくださったことがあったのかもわかりません。」夏目漱石にも渡された(かもしれない)土佐の鯉節。なんとも誇らしいではないか。

### 【寒竹の筍 かんちくのたけのこ】

用例：「今ではたいていの田園の産物もデパートの陳列棚で見られるのであるが、それでもまだ楊梅や寒竹の筍は見られない。」(「郷土的味覚」)

定義：「かん-ちく【寒竹】 ②タケの一種。庭園や生垣などに植栽され、九州には野生も見られるという。稈は群生し、高さ二～三メートル、直径六～一〇ミリメートルになる。(略)秋から冬にかけて竹の子が出、食用とする。」(『精選版 日本国語大辞典』)

解説：「郷土的味覚」に描かれる寒竹のようす(「引き抜くと、きゅうっきゅうっと小気味よい音を出す。」「やわらかい緑の茎に紫色のくまどりがあって美しい)はそのまま私の少年時代の思い出とつながる。私も少年の頃、父親と川の土手道に植えられた笹藪で寒竹の竹の子を採った記憶がある。そして食卓に上った鉛筆ほどの太さの細長い竹の子の姿も覚えている。市場に出回るものではないのか店に売られているのを見かけたことはないし、少年の頃以来、食べる機会はなかった。



今となっては寒竹の竹の子を食べるのは少々難しいかもしれないが、この寒竹に代わって、現在では同じく秋に竹の子を出す「四方竹(しほうちく)」【写真】が広く市場に出回っている。農林水産省のフェイスブック記事(2018. 10. 28)を見ると四方竹について「高知県特産の「四方竹(シホウチク)」。高

さは2~7mほどで、稈（かん）が四角形になるので、そう呼ばれています。10月頃から冬にかけてタケノコが生えてくるので、「寒竹」という呼び名もあります。」とあり、「寒竹」の名称が与えられている。また、傷みやすいたため遠くまで出荷できなかつたのが「皮ごと湯がく加工法が開発されたことで、首都圏にまで届けることができるように。」とも書かれている。私の記憶にある寒竹の竹の子より少し太いが、現代版「寒竹」として、今やデパートにも並ぶこの「四方竹」を食し寅彦先生に思いを馳せるのも一興だろうか。

### 【黍の餅 きびのもち】

用例：「故郷よりうるの餅黍の餅送り越し早速上村君と賞味す。」（明治31年2月3日）

定義：「きび-もち【黍餅】 黍の実を蒸してついた餅。また、黍の実を糯米（もちごめ）に入れてついた餅。」（『広辞苑（第7版）』）

解説：お正月によく食べられる「黍の餅」。コキビやタカキビを混ぜて搗いたキビモチ【写真】が一般的だが、高知にはトウモロコシを挽き割って混ぜて搗いた「キビモチ」も存在する。



『大学的高知ガイド』には次のように書かれている。「コメよりも小さくしたヒキワリとモチゴメを混ぜて蒸し、搗いたもの。焼くととても香ばしい。正月用のモチにもなった。」「黍（キビ）」は高知ではトウモロコシのこと（『高知県方言辞典』）。日記中の「黍の餅」がどちらを指すか定かでないが、「土

佐の味」ということで言えば、わざわざ郷里から送られてきたこの「黍の餅」は、トウモロコシを挽き割って混ぜて搗いた「キビモチ」だったのではないだろうか。うるの餅と併せて黍の餅も故郷のお正月の味だったにちがいない。

### 【ごり ごり】

用例：「浜田氏より鏡川のごりの活きたると、雛の行灯を貰ふ」（明治34年4月7日）

定義：「ごり【鮎】 ③淡水魚チチブの方言（高知）。」（『広辞苑（第7版）』）

解説：子どもの頃、新荘川（須崎市）でテナガエビと共によく獲った。お汁や卵とじにしたり素揚げにして食べると独特の川の香りがして美味しい。大きいものより小さいものが食べやすく美味だが、子どもの時分は「ドンコ」と呼ばれる大きいのを獲るのが楽しかった。子どもたちは一括りに「ごり」と呼んでいたが、いくつかの種類が混ざっていたのかもしれない。一般家庭には流通していないため、「食べたい！」となれば自分で獲るしかないが、残念ながら私はもう獲る技術を



失ってしまった。寅彦先生は幸運にも「活きごり」を貰ったようだが、さて、どのように食べたのだろうか。【写真】は偶々入った居酒屋のメニューにあったゴリの唐揚げ。

### 【椎の実 しいのみ】

用例：「伊野部より椎の実送り来る。」（大正5年12月1日）

定義：「しいの実(み) ①椎の果実。どんぐりに似た形で食べられる。」(『精選版 日本国語大辞典』)

解説：随筆「郷土的味覚」には「榎の実」、「棕の実」や「槇の実」など多くの木の实が登場するが、椎の实は取り上げられていない。けれども椎の实ほど身近にある食べられる木の实はない。『聞き書 高知の食卓』には「しいの実を炒って食べるのは、高知の人の好きなものの一つ」と記されている。寅彦先生も子どもの頃、必ずや食べたはずだ。高知城や寺田家の墓所のある久万山にも椎の木はあったことだろう。高知では日曜市などで煎った椎の实が売られていた。私はよく神社の境内で拾って帰って煎ってもらったものだ。なんとも香ばしくほのかに甘い味だった。伊野部家(高知の朝倉村)から送られたということは、正真正銘のふるさとの味。この時期、胃を悪くしていた寅彦先生であるが、果たして食べることができたのだろうか。食べられなくても懐かしく感じたことは間違いないだろう。

### 【中納言ノ御馳走 ちゅうなごんのごちそう】

用例：「(略) 鎌木ニ至ル 種田既ニ来リ居リ中納言ノ御馳走ヲ受ク」(明治29年3月22日)

定義：「明治二十年の創業から、餅一筋。高知城下の台所・大橋通りで、お餅とお赤飯の製造販売を手がけて参りました。」(「老舗 中納言」HP・<https://www.chunagon.jp/tango.htm>)



解説：赤飯やお餅、焼き菓子など販売している、高知の人にとって馴染みがあり又なつかしいお店である。「明治二十年の創業」とあるから、寅彦先生も大橋通り商店街にあるその店の前を何度も通ったことだろう。鎌木氏宅では赤飯でもごちそうになったのだろうか。今も食べられる“土佐の味”としてここに記しておきたい。

### 【つぶ つぶ】

用例：「重彦数日前上京せしとて来訪。細工町のつぶを土産にもらふ。」(明治39年9月16日)

定義：「白いブッチ切りアメで、黒ゴマを少し入れてある。藩政時代からの菓子で、色素などは使わずあくまで練りを重ねて白さを出す。製法と材料に優れ、食べて歯にべとつかず、ほどよい甘さ。雄大な風土の味わいもこもっている。土佐で「つぶ」と言えばアメ類全般を総称したほどのものである。」(『高知県百科事典』)

解説：確かに子どもの頃このような飴を食べたが、あれが「つぶ」だったのか。空気を多く含んでサクサクとした食感であったと記憶する。藩政時代からのものとは知らなかった。



重彦の上京時にももらったということから、ここに登場する「細工町」は高知街の細工町であることが分かる。「細工町」という町名はいつの頃か消えてしまったが、現在の高知大丸の北、南北に細長く伸びるエリアにあたる。大正15年の地図を見るとその細工町に「一柳菓子店」という名前があり、昭和7年の地図には「一柳の大つぶ」という広告も掲載されている。

日記中の「細工町のつぶ」はこの「一柳菓子店」で買ったものではないだろうか。

「つぶ」という名称で今も売られている飴菓子に「松魚つぶ」というものがある。『日本大百科事典』

から引用してみよう。「松魚つぶ かつおつぶ かつお節の姿を模した肉桂飴 (につけいあめ)。高知市の山西長栄堂が明治中ごろに創作。松魚つぶの「つぶ」は土佐方言で飴のこと」(『日本大百科事典』)。

【写真】はこの山西長栄堂の「松魚つぶ」。高知駅など土産物屋で買える。その他、宇田道隆の随筆『海の歳時記』にも「ケンピ」「大つぶ」など土佐独特の菓子も食べた」という記述がある。

### 【肉桂酒 につけいしゅ】

用例：「肉桂酒、甘藷、竹羊羹、そういったようなアトラクションとともに南国の白日に照らし出された本町市の人いきれを思い浮かべる」(『郷土的味覚』)

定義：「実は酒でもなんでもない肉桂汁に紅で色をつけたのを小さなひょうたん形のガラスびんに入れたもの」(「自由画稿」)

解説：寅彦先生自身がタネ明かしをしているが、つまり今でいうところの「ニッキ水」のことである。私の子どもの頃は確かに肉桂酒とよんでいた。寅彦先生は「紅で色をつけたのを」と書いているが、今では「紅」、「緑」、「黄」とカラフルである。子ども心をくすぐる色をしているから母親にねだって買ってもらうが、肉桂(ニッキ)の味は子どもには強烈で毎回飲み残してしまう。そんな思い出のある「肉桂酒」。特段“土佐の味”ではないのかもしれないが、日曜市には必ずみられたものである。

### 【はつ節 はつぶし】

用例：「母上よりはつ節、八千代餅など。夏よりは塩鯛送り来る。」(明治34年5月7日)

定義：「はつぶし はつ(まぐろ)を四つ割りにした一種のかつお節(六、七月頃やわらかいのを削って食べる)。」(『高知県方言辞典』)

解説：東京で一人暮らす寅彦青年のもとに母上から送られたこの「はつ節」。『広辞苑』や『日本国語大辞典』には載っていないが、『高知県方言辞典』には取り上げられていることから、これは“土佐の味”なのであろうか。寡聞にして私は知らない。「はつ」はマグロの異名。「六、七月頃やわらかいのを削って食べる」とあることから鰹節でいうところの「生節」のようなものだろうか。「六、七月頃…」とあるのがいかにも旬の食べ物という感じがする。

### 【花きび はなきび】

用例：「宇賀より甘鯛干物及び花きび送り来る」(大正4年3月19日)

定義：「はなきび 一種のポップコーン(特殊の黍をなべで煎り、または特殊の機器に入れて破裂させ、花様になったものに着色し、甘味料を加えたもの)」(『高知県方言辞典』)

解説：高知市にある(有)あぜち食品では2月から雛祭りまでの期間限定で「花きび」を販売しているとのこと。そのホームページに楽しい解説がされているので引用しよう。

「高知では昔むかし、そのまた昔の頃…。「はなきび」という、トウモロコシを煎って、紙袋に入れ「はなきびいらんかえ～」と売り歩いている方がいました。その「はなきび」をヒントに、シュガーコーンに色をつけてみたらどうだろう…と、試行錯誤の上、昭和四十年ごろ、現在の「花きび」ができました。

桃、菜の花、若草色に色付けられた、とても可愛くて美味しい花きび。たくさんのドラマがある、素敵



なお菓子です。」(有あぜち食品 <https://azechifoods.com/product/#hanakibi>)。「高知県版ひなあられ」とも呼ばれているそう。寅彦先生の頃の「花きび」は色の着いていないものだったのだろうか。(時期ではなかったので「花きび」は手に入らなかった。【写真】は有あぜち食品の販売しているトウモロコシのポップコーンである。今回はこれでお許し願いたい。)

### 【ハラカタ はらかた】

用例：「早朝海水ニ浴シ帰りテ舟ヲ貸リ余等ガ宿所竹崎ノ比隣ノ老人ヲ雇イ「ハラカタ」釣リニ出掛ケタリ」(明治25年8月8日)

定義：「硬骨魚綱ニシン目イワシ科サツパの地方名。(略)群れが回遊してくる30分くらいの間に手早く釣るのがこつ。小骨が多いが、3枚におろして酢の物などにするとよい。」(『高知県百科事典』)

解説：この日寅彦青年がハラカタ釣りを楽しんだのは浦戸湾。

4日間に及ぶ種崎でのバカンスの最中のことである。ハラカタについて『地方都市の暮らしとあわせ』には「現在の魚類事典や魚料理の本には載っていないことが多い」と書かれているが、私もその名前を聞いたことがなかった。「現在ではなじみの薄い魚」とも書かれており、今の高知ではあまり流通していないのではないだろうか。岡山県倉敷地方ではこの酢漬けを「ままかり」と呼んで賞味する(『精選版 日本国語大辞典』)とのことであるが、この加工品としてのハラカタ＝「ままかり」【写真】であれば高知のスーパーなどでも売られている(ただし原料のハラカタは高知産ではない)。



日記の続きを読むと、この日の釣果はイマイチだったようである。寅彦先生は1匹も釣れず、「別役君」と「弘衛サン」が1尾ずつ釣ったのみ。「賞味する」とはいかなかったようだ。

### 【ひめいち ひめいち】

用例：「野上君よりひめいち粕漬を貰ふ。」(大正9年12月12日)

定義：「ひめいち ひめじ(赤い小魚)。」(『高知県方言辞典』)

解説：標準和名は「ひめじ」だが関西や四国では「ひめいち」と呼ばれる。高知では干物や開いた身を酢でしめて田舎寿司

【写真】などにする。また辛子などと一緒に煮上げたものを骨ごとすり潰して食す食べ方がある。個人的には干物が好物。ハラワタがほろ苦く絶品である。沢英彦氏の『漱石と寅彦』に「土佐には「粕漬」はないが、乾した「ひめいち」がある」とあるのがこの干物である。



小説『三四郎』に、寅彦先生がモデルといわれる野々宮先生が、主人公・三四郎の実家から「ひめいちの粕漬」を贈られるエピソードがある。三四郎は福岡県出身。寅彦先生に粕漬を送った野上豊一郎は大分県出身。「ひめいちの粕漬」は九州の食文化なのだろうか。沢氏の指摘のとおり高知には「粕漬」という保存法(調理法?)はない。

なお寅彦先生の友人・田中茂徳は「小さい魚であるが、赤くて美しい。」とか「口下にある長い一對の髭は美しい黄色」、さらには「群れをなしているのを見ると中々美しい」(『魚と暮らして』)など魚博士



らしくこの魚を評している。食べることばかりを考えていた私は少し恥ずかしい。

### 【モミウリ もみうり】

用例：「飯ノサイノ、モミウリ（大好物）ガ、ゴゼムシクサカリシヲ以テ食減ズ？（コレホドスキ）」（明治25年6月7日）

定義：「もみ-うり【揉瓜】 ①瓜を薄く刻み、塩で揉んで三杯酢をかけた食物。うりもみ。もみふり。」（『精選版 日本国語大辞典』）

解説：特に珍しい食べ物ではないし“土佐特有”という訳でも無いが、「大好物」や「コレホドスキ」など、寅彦先生がこれほどの形容をする食物は少ないと思われるので取り上げた。日記中の「ゴゼムシ」はゴキブリのこと（『土佐民俗記』）。「ゴゼムシくさい」とはどんなものだろうか、あまり想像したくはない。モミウリ【写真】が大好物の寅彦少年はゴゼムシの臭いのするモミウリであっても食べることは止さなかったようだ。さすがに食べる量は減ったようだが。寅彦先生の好み的一端を教えてくれる貴重なエピソードである。



### 【山桃・楊梅 やまもも】

用例：「(略) 別役君ト余ノ室ニテ山桃ノ初物ヲ食シ数刻ニシテ君帰リ読書ス」（明治25年6月16日）

定義：「ヤマモモ ヤマモモ科に属する常緑高木で、「高知県の花」になっている。(略) 4月ごろ開花し6月ごろ球形で多汁質の突起をもつ果実を成熟する。(略) 実はやまももあるいは単にモモとよんでいる。梅雨期には実って店頭に出る。その実は径15mmほどの球形で、表面に小さい突起があり、暗紅紫色に熟れた実には独特の甘味がある。」（『高知県百科事典』）

解説：この初物を食べた6月16日の10日後、26日にも楊梅を貰っている。しかし、別の年のことにはなるが、7月1日の日記には「楊梅売が通つたから買うとしたが、もう末で食えそうもない。」（明治34年7月1日）という記述がある。そうなのである。楊梅の旬は本当に短く半月ほどもない。うかうかすると食べ損ねて来年までお預けとなる危険性をはらんでいる。ゆえに店先で見かけたら必ず買わねばならない。ほんの僅かな旬の間にしか現れないヤマモモであるから、その果実の写真を本稿に掲載することは叶わなかった。

山田一郎氏の「ドロメと楊梅」という文章に「その形状と色彩、味覚を要領よく説明するのはなかなかむずかしい。」とある。確かに楊梅は独特の野性的な風味・香りがあるためその味覚の説明は難しい。山田先生をはじめ、郷土作家の田岡典夫や宮尾登美子ら、さらに多くの有名無名の高知県人がヤマモモの思い出を書き残している。事程左様に、高知県人は楊梅が好物である。年に一度はその風味を味わわないと収まりがつかない。最近はジャムなど加工品もあるがやはり生の果実そのものを食すのには敵わない。引用した日記の短い記述を読むだけで、ザルいっぱい盛った楊梅に塩をふりかけて種ごと食べる寅彦青年らの姿が目につく。そして口いっぱいその果汁が溢れ香りが鼻を



つき抜ける（気がする）。高知県人の書いたヤマモモの記録を輯めると立派なアンソロジーが編めそうであるが、その最初の一編は寅彦先生でなければならない。（【写真】は『寺田寅彦郷土随筆集』の編者の一人である郷土史家・橋詰延寿先生の追悼記『土佐を生きる』の表紙を写したもの。「十市のやまももの味のする人」と評され、その命日（6月19日）が「山桃忌」とされる延寿先生の追悼記にもヤマモモの絵が描かれている。）

---

### 【参考・引用文献】

- 『寺田寅彦全集（第1～30巻）』（樋口敬二・太田文平編 東京・岩波書店 1996-1999年）  
『精選版 日本国語大辞典』（小学館・2006年）  
「アイスクリン」（『ル・パスタ』所収・池波正太郎・文春文庫・2022年）  
『僕の東京地図』（サトウハチロー・ネット武蔵野・2005年）  
『高知 知っとこ小辞典』（おろか工房編集・高知ビデオサービス・平成22年）  
『高知県方言辞典』（編集者/土居重俊・浜田数義・財団法人高知市文化振興事業団・昭和60年）  
『広辞苑 第七版』（岩波書店・2018年）  
『日本の食生活集 39 聞き書 高知の食事』（編集/松崎淳子・社団法人農山漁村文化協会・昭和61年）  
『大学的高知ガイド-こだわりの歩き方』（編集：高知県立大学文化学部・昭和堂・2019年）  
『土佐節』（発行/土佐市教育委員会事務局 生涯学習課・株式会社リーブル・令和3年）  
『漱石の思い出』（夏目鏡子述/松岡譲筆録・文藝春秋・2014年）  
『高知県百科事典』（高新企業(株)出版部・高知新聞社・1976年）  
『海の歳時記』（宇田道隆・法政大学出版局・昭和31年）  
『地方都市の暮らしとあわせ 高知市史 民俗編』（編集/高知市史編さん委員会 民俗部会・高知市・平成26年）  
『漱石と寅彦』（沢英彦・沖積社・平成14年）  
『三四郎』（夏目漱石・新潮社・平成24年）  
『魚と暮らして』（田中茂穂・思潮社・昭和14年）  
『土佐民俗記』（桂井和雄・海外引揚者高知県更生連盟・昭和23年）  
「ドロメと楊梅」（『南風帖』所収・山田一郎・高知新聞企業・昭和58年）  
『土佐を生きる』（橋詰緑編・土佐出版社・1989年）

---

以上寅彦日記や作品に登場する食べ物のほんの一部を事典形式で取り上げたが、“土佐特有”ということに拘らなければまだまだ多くの食物が登場する。例えば熊本時代の日記には「赤酒」や「朝鮮飴」など、私の知らない、おそらくは熊本の地場産品と思われる食べ物が記されている。今回は「寺田寅彦の愛した土佐の味事典」としたが、生誕150年にむけ、会員の力を結集して「寺田寅彦の愛した食の事典」として内容を充実させてはどうだろうか。そこに寅彦先生の「一生涯の人間生活の記録が隠されている」（『郷土的味覚』）以上、寅彦先生の「食」の理解が寅彦先生そのものの理解につながると思うからである。

※今回紹介した食べ物のほとんどが、寅彦先生の当時と変わらず今も日曜市で売られています。春秋の総会・研究会などで高知に来られた際にはぜひ覗いてみてはどうでしょうか。