

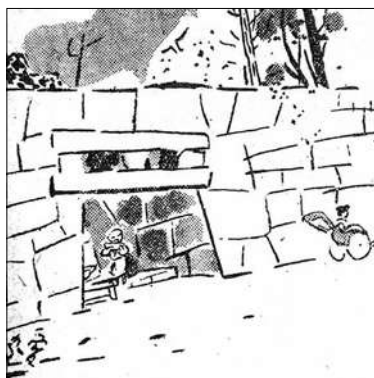
今年の夏も暑いかな・・・ スイカを食して涼みましょう

夏は、毎日でもスイカを食べたくなる。原産はアフリカのサバンナや砂漠地帯とされ、環境に適応して水分を蓄えている訳だが、品種も改良されてとにかくおいしい。

日本での栽培は江戸初期に広まった。『農業全書』(元禄10(1697)年)にいわく、「西瓜ハ昔ハ日本になし。寛永(1624～1644)の末^{はじ}初て其種子来り。其後やうやく諸州にひろまる」とある。園芸学では、イチゴ、メロンなどと「果実的野菜」として野菜(ベジタブル)に分類され、青果市場では果物(フルーツ)として扱われるようだ。

大阪では江戸時代、天王寺蕪や毛馬胡瓜と同様、地場物として市岡(現・大阪市港区)の新田西瓜が知られていた。文化10(1813)年刊の『五畿内産物図会』に「新田西瓜」の名称で市岡西瓜が取り上げられている。市岡辺りは、水はけの良い「砂質」の土地で栽培に適し、大正時代でもスイカ畑がひろがっていたという。

その販売の露店が出て夏の風物詩になっていたのが、南御堂(真宗大谷派難波別院)の穴門^{あなもん}である。石垣に囲まれた門で、風が通ってひんやりし、切り売りされるスイカを食べるには絶好の場所であった。幕末の大阪の食べ物屋を描いた『花の下影』^{したかげ}にも描かれ、近代でも洋画家・辻愛造^{あいぞう}が「大阪懐古五十景」(「大阪人」掲載)の一つに、人力車の走る明治頃の穴門とスイカを食べる客を描いている。



辻愛造「大阪懐古五十景」より。穴門でスイカを食べる客

一方、スイカは人間の頭ぐらいの大きさがあり、ざっくり割れると中が赤い。幽霊や妖怪に見たてられ、擬人化されることもある。与謝蕪村(1716～1783)の「妖怪図巻」には、化け猫や銀杏の化物にまじって「大坂木津西瓜のばけもの」が描かれ、頭が巨大なスイカになった侍が登場する。市岡同様に木津(現・大阪市浪速区)のスイカも有名だったのだろう。

落語の桂派の元祖、桂文治が滑稽な話をまとめて大

阪で刊行された『^{へそ}臍の宿替』(文化9(1812)年)にも、浮世絵師・浅山蘆国^{あしくに}の挿絵がついてスイカが登場する(本誌表紙)。



与謝蕪村「妖怪図巻」の「大坂木津西瓜のばけもの」、湯本豪一編著「妖怪百物語絵巻」国書刊行会、2003年より

物語は「西瓜畑には、我も我もと、てる事をあらそふ中に、極上でりの西瓜は値段も高く、結構なる座敷へ出て、賞^{しょうかん}飲せらるるを自慢し」ではじまる。「てる事をあらそふ」は、色艶が美しく照ることから熟することを意味し、「極上でり」は完熟のことである。

「極上でり」のスイカに対して、「いつまでも畑まもり」となり「残される口惜しく」思っていたのが白いスイカである。蘆国の挿絵を見ると、羽織を着て偉そうに煙管をふかすのが「極上でり」のスイカで、貧しい身なりのスイカが「何とぞ出世させて下され」と神仏に祈念している。

背景には田畑を距てて船の帆が並び、安治川や木津川の川筋なのだろう。遠くの山並みも六甲山のような。このあたり市岡や木津川付近のスイカ畑のようだ。

神仏に祈念したおかげか白スイカに幸運が巡ってくる。大金持ちが、絵師の描いた山水画をもとに彫物師に細工させて、白スイカを釣灯籠とした。座敷先に釣りさげたところ、俳人が「灯籠になりても照らす西瓜哉」の一句をひねる。来客の耳目を集め、恥辱^{ちじよく}を雪いだと喜ぶ白スイカ。

同じ座敷には、完熟自慢の先の赤スイカが食用に供されていたが、喜ぶ白いスイカを見て、「これまで赤いと自慢せしが、今はかへってあいつゆえ赤恥をかくなり」とぼやく(『化政期 落語本集 近世笑話集(下)』岩波文庫)。

この夏はハロウィンのカボチャのお化けみたいにスイカで灯籠を作るのはどうだろうか。百物語など怪談会に飾るのもチャームングかもしれませんな。

筆者プロフィール 橋爪 節也 はしづめ せつや

大阪大学名誉教授。1958年、大阪市生まれ。東京芸術大学大学院修了。大阪市立近代美術館建設準備室(現・大阪中之島美術館)から大阪大学総合学術博物館に移った。専門は日本美術史。展覧会では「没後200年記念木村兼葭堂一なにわ 知の巨人―「北野恒富展」「没後80年記念佐伯祐三展」などに携わる。編著に『大坂イメージ―増殖するマンモス/モダン都市の現像―』(創元社)など。