

# 「江戸に肖(あやか)る」

噺家

三代目 柳家小満ん 師匠



昭和の名人・八代目桂文楽に魅せられ、十九歳で入門。時代はまさに落語の黄金期でした。芸はもちろん、日常のすべてが粋で気品にあふれていたという師匠とのかけがえのない日々……。古典落語の名作「時そば」「悋気(りんき)の火の玉」「宮戸川」もご披露いただきました。そのさわりもご紹介いたします。

(お囃子の音にのって登場)

私などは噺家ですから、江戸の財産と申しますか、そのおかげで暮らしているようなものです。世界でも珍しいんじゃないですか。260年以上、戦いがなかったんですから。退屈していたんでしょうね。だから落語なんてものが流行った。あまり忙しいとこういうものは生まれません。これからの日本はもう少しゆっくりしてほしいなと思います。

「いいかい、あんまり欲はかいちゃいけないよ。お金は転がってくるもんだ」。入門したての頃、わが師匠・桂文楽からそう教わりました。「お客さんが小遣いやるよって、千円札と一万円札を出してきたとするだろ。こういう時、一万円札を取ってるよ

うじゃあ、一人前の噺家にはなれない。少し遠慮して、せいじゃ、こちらの千円札をいただきます、でもせつかくですからこちらも、って両方取っちゃいなさい」なんてね。

師匠のお宅は上野西黒門町にありました。わずか九坪半ほどなんです。ガラス戸といい、塀といい、何もかも磨きぬかれてそれは綺麗な家でした。

落語は夜の商売です。朝はゆっくりしていられると思っていたらそうはいきません。弟子は朝六時前から掃除です。ハタキと箒と雑巾の時代でした。パタパタ、パタパタ……。おかみさんに我々が掃除を始めたことを音で知らせます。弟子同士で「俺たち、新選組みたいだな」って云っていました。起きたら掃除。おきたらそうじ。沖田総司……。なんとも気楽なもんですね。

## 師匠の食事―朝食前の儀式

朝8時頃、師匠が起きてきてお風呂に入ります。このお風呂がまた綺麗なんです。檜の真つ白い湯舟に色白の師匠が入っていると湯豆腐みたいで……。お風呂からあがると仏壇

へお詣り、そして縁起棚の前に座ります。棚には一門の名前が書かれた提灯がかかっています。商売繁盛と一門の繁栄を祈ったのでしよう。最後は神棚に柏手を打ち、切り火を打って、朝のお詣りが終わります。

次は二階の鏡台の前に座って入念な顔と頭の手入れです。師匠は鏡が好きで、しょっちゅう自分にうつとりにしていました。いい男でしたけど、うっとりするほどじゃありません。それからまた下におりてきてお膳につきます。

大きな長火鉢の横に朱塗りの卓袱台があって「おい、今日はちよいと飲みたいね。一本つけとくれ」って、毎朝のことなんです。菊正宗を「天皇陛下と同じお酒だよ」なんてね。夏場なら黒ビールの小瓶です。そういうところが洒落でした。

「うまいと思ったら、それが芸ですよ」

その頃は黒門町辺りにもまだ花柳界があったので、美味しいものが多いんです。馴染みの魚屋さんの鯛や平目のお刺身にわさびを巻きつけて、醤油をちよいとつけて……。これがなんとも旨そうなんです。

弟子にお酌はさせません。いつも手酌です。ご婦人たちからの「思い差し」みたいなもんならいいんでしようが、我々のような武骨な手だとお酒がまずくなるらしい。

おいしいものはちよつとだけ弟子に味見させてくれました。「お前たち、手をお出し」って、わさびを巻きつけてお下地をつけたお刺身を手のひらへのせてくれるんです。「味わってお食べよ」って。なにしろ一切れですから、体中を舌にして……。

「どうだい。うまいかい」、「はい」、「うまいと思つたら、それが芸ですよ」。禅問答みたいで最初はよくわからなかった。でも、だんだんわかるようになりました。無駄になるようなことはない。ぶたれて痛いと思つたらそれが芸。いつか高座で「痛い」とか「うまい」の表現がたくまずにできる。それが師匠の教えでした。

ほかの師匠方も同じような教育しているのか、後になってそのお弟子さんたちに尋ねてみました。先代の三遊亭金馬師匠は、お弟子さんをお前にごちそうを並べて「うまいなあ……」、「早く偉くおなりよ」なんて見せびらかす。三代目の桂三木助師匠は、お弟子さんが四人いるところへわざと三切れ残して「仲良くお食

べ」って。それぞれ師匠の芸風みたいなものを感じますね。我々弟子たちは、師匠にからかわれているようなものなんですよ。

ご飯ごしらえも弟子がやります。大ぶりのお茶碗をお湯で温めて布巾でぬぐってから、お櫃のご飯をふわつと軽くよそう。「ごはんは『よそう』もんなんだよ。『装う』という字を考へなさい」って。師匠は何でも「きれいごと」。ご飯も美しく食べたいんです。

お刺身で一膳、おしんこで一膳。夏場のお新香はかくや（覚弥）にしてさらさらつと。冬場の白菜漬けは葉の青々としたところが好みでした。ごはんへ巻きつけて、「ふう」とひとつ吹く。これがまた旨そうなんです。

食後には近くの「うさぎ屋さん」の石衣いしころもなんかで苦いお茶を飲みます。それから煙草を深々と吸って、煙管きせるをコーンとはたいて「へい、うまかつたよ」って2階上がって寝ちやう。許せないですね、今考えると。

文楽が亡くなつて五代目柳家小さん門下になりました。師匠はごはんを自分でよそうんです。そうとは知らずに一度朝食のお給仕を申し出たことがあります。文楽流にきれいな

ごとによそつたんです。はまりませんでしたね。十人十色、師匠によつて違うんです。「何だ、こりゃ小鳥の餌か」、「覚えとけ。めしは盛るもんだ」って。小さん師匠は剣道七段。豪快なんです。なにしろ本名が小林盛夫つてんですから。

### 今も生きる「わが師」

私が入門したころ、文楽師匠は69歳。糖尿、肝臓、高血圧の持病がありました。ご鼻屑にしてみらつていた歌人の吉井勇先生に「文楽さん、長生きするのも芸のうちですよ」と云われて以来、ずいぶん体を大事にするようになりました。

虎ノ門のクリニクに週三日、きつちり通つてたんです。綺麗な女医さんだつたんです。ふつうお医者さんが患者の顔色を見るものでしょう。反対なんです、師匠の方が先。「おや、先生、今日は一段とお美しい」なんてね。

「お酒は控えてください。甘味はいけません。お肉はほどほどですよ」って云われると、毎回「へいっ！」って返事だけはいいい。帰りには連雀町（現 神田須田町）の藪そばへ寄つて、ビール（現 神田須田町）の小瓶、お酒1本、天ぷら蕎

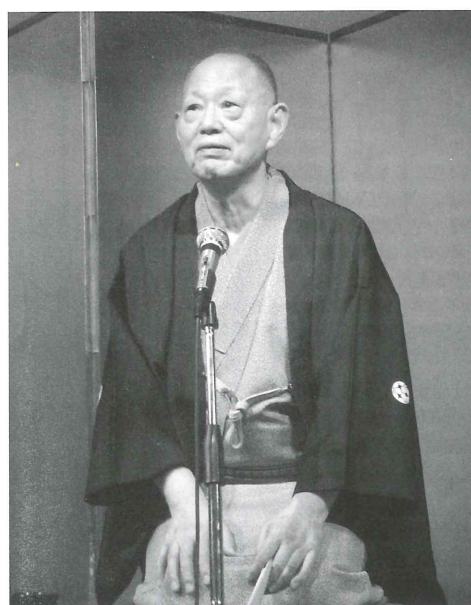
麦にせいろが2枚と決まっています。おまけに向かいの「竹むら」であわせんざいなんか食べちやう。「お医者様はね、病人に対して言つてるんだ。わたしは芸人だよ」って。愉快に暮らすにはそれくらいがいいのかもしれない。亡くなったときは肝硬変でした。それでも78歳まで現役でしたから、立派なもんです。

当時は花柳界が盛んです。料亭から呼ばれてお客様の前で一席。でも、外で飲むのは、お辞儀をしながらから鬱陶しい。家で弟子を前に置いて飲むのがいちばん好きでした。弟子は逆らいません。若い時分のおのろけ話とか、ずいぶん聞かされたものです。「いいかい、浮気している所へ踏み込まれても、絶対何にもなかつたつて言うんだよ、わかるかい」って、わかるわけありません。そういう教育してくれるわけです。ありがたかつたですね。

物事はね、斜掛はすかけに見なきや商売になりません。「穿うがち」を探し出せということです。

ちよつと前、新宿を歩いていたら若いのがマンホールのふた開けて釣り糸垂れているんです。パフォーマンスつてやつですかね。みんな忙しいから見ませんが、こつちは暇です。





しばらく付き合って「どう？釣れんの、少しは」と訊くと、「おっさんで3匹目」なんて。なるほど、こういうところにネタが落っこってんだなと思いました。

### 落語「時そば」

「おう、そば屋さん、何ができるんだい」「花巻きに、しっぽくで……」「しっぽくを頼むぜ、……おや、本物の竹輪だな、そばも腰があら、つゆ加減もいいし、だいち井がいいや……」と、いかにもおいしく食べて、きて勘定。「そば屋さん、手を出してくれ。ひい、ふう、みい、よう、いつ、むう、なな、やあ、今なんどきだい」「九つで」一〇、一一、一二、一三、一四、一五、一六、

ごっそうさま」と、一文ごまかしたのを、脇で見ている男が、ある晩そっくり真似をして、「ひい、ふう、みい、よう、いつ、むう、なな、やあ、今何どきだい」「四つで」「いつ、むう、なな、やあ……」

夜鷹そばは夜の路上で商いをする蕎麦屋さんで、値段は一六文と決まっていたようです。江戸の時間は、十二時が昼夜とも九つ、二時が八つ、四時が七つ、六時が六つ、明け六つ、暮れ六つなんて言います、それから八時が五つ、十時が四つ。最初の蕎麦屋が九つですから真夜中、それを聞いてた奴があくる日勇んで出たのが時間が早すぎて、よけいに払わされたということになります。

江戸の町はなかなかよくできていて治安もよかったそうです。各町内に木戸があり、木戸番が必ず雇われていた。四つになると木戸をピタッと閉めて通行ができません。木戸番に声をかけないといけない。別の町内に行くときはこの木戸番がまた別の木戸を開ける。こんなふうに通ったというくらいですから、なかなか犯罪は

できません。夜うろろする人はほとんどいなかった。

夜遊びをするなんてのは、小博打でもやるような遊び人かやくざな野郎ぐらいです。夏場などは、町内にお稽古屋さんなんでものがありまして、三味線なり唄なり、お稽古に行くんです。こういうところがいい納涼になる。あとは縁台で将棋を指すとかね。多少は夜遊びをしても多めにしてくれたんですが、普段はなかなかそうはいきません。あっちでもこっちでも締め出しをくうなんてのが随分あったようです。

### 落語「宮戸川」

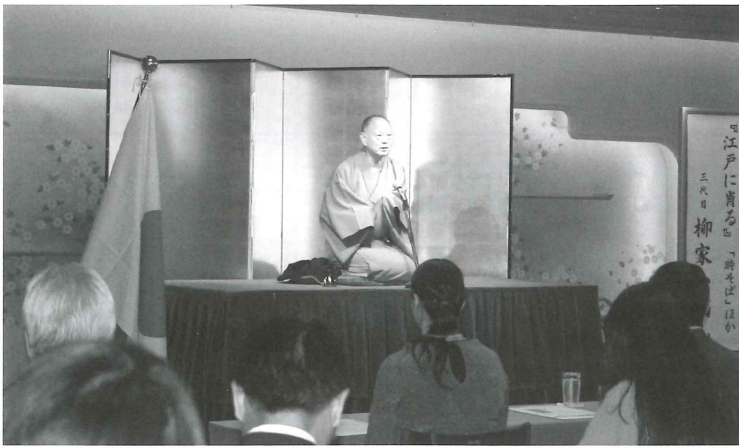
「伯父さん、開けて下さい」「……半坊か、また閉め出しをくって来やがったな、待ちな、今開けてやるから」表には、半七の他にもうひとり……。

「お連れさんか」「いえ、伯父さん、違うんです、このひとは、あの、その……」「分かった、分かった、いいから先に二階に上がっちゃえ……、さあ、お嬢さん、どうぞお入りなさい」「夜分おそくに相すみません」「いえ構いません、こういう事は夜分おそくに限ります、さあ、どうぞどうぞ」と、二人を二階へ上げてしまっ、伯父さ

ん、伯母さんの寝物語。「おれたちも、若い時分に、あんなことがあったなあ」「いやですよ、きまりが悪い」「きまりが悪いって年かよう……」二階の二人も気になる。「お花さん、伯父さんはすっかり勘違いをしちゃってますよ」「半ちゃん、ごめんなさい、私が無理についてきてしまっ」とか何とか言いながら、ふたりは一つ蒲団に背中合わせ、やがて、おあつらえの雷雨となっ、……

いま寄席は4、5軒しかありませんが、明治のころは200軒近くあったそうです。掛け持ちで噺家は忙しかった。昔の旦那衆はちよいと脇のご婦人のところへ出かけようという時には、よく寄席をだしに使ったらしいですね。噺家こそいい面の皮です。

「あら、あなた、どちらいらっしゃいますの」「どこってあれだよ、寄席、落語だよ、バカバカしいね、よくあんなこと言えると思っ、気晴らしに」「ああ、そう、行っつらっしゃいまし、どうせその噺家ってのは、白粉でもつけて待ってるんでしょ」「おめえ、どうしてそう嫌味なこと言うんだよ、チクチク来るね、じゃあ、



行かなきゃいいんだろ、お酒、お酒をおつけ」って。これは奥さんのやり方がまずいんだそうです。頭の切れるご婦人は、けっしてこんな焼き方はしません。

「あなた、お羽織召してどちらへ」「寄席行って、落語でも聞いて」「あら、結構じゃありませんか、だったらそのお羽織もつと良い方を召してらっしゃいませよ」「いいよ、寄席だもの」「どなたにお目にかからないともわからないじゃないですか、良い

方を召してらっしゃいませよ」「そうかい、じゃあその糸紘の新しいタンズから新しい方出してもらおうじゃないか」「それからお金をここに百万ばかり」「それは大げさだ」「いいじゃありませんか、男の方は七人の仇があるっていいいますもの、おじゃまになるもんじゃありません、お持ちあそばせ」「そうかい、せっかくだから、持っていこうか」

「あなた寄席いらっしゃるんですよ」「そうだよ、落語だよ」「私もこないだから伺いたいと思っていたけど、なかなかいきませんでした、よろしかったら私も一緒にさせていただきますか」「ああ、そう来たかい、だけどお前ね、落語はね、面白くないぞ」「あら、面白くないならあなたもお止めあそばしたら」「それは……、男には面白いが女にはあまり面白くない」「あら、私おじやまなら」「じゃまってわけじゃないけど、わかった、じゃあ行くこう、一緒においで」「ありがとうございます、お喜代もよく働いてくれますので一緒に、それから定吉も」「ああ、いいいいよ、一緒に行くこう。これでご家庭も円満ということですね。

なかなかやきもちも難しいようです。ご本妻とお妾さんとは焼き方

が違うらしい。どう違うかというところ、ご本妻は腹で焼くという、こんがり焼く。そこへいくとお妾さんの方はほんのり狐色ってんですから、これは焼き方にも色気があります。

「ねえ旦那」「なんだい」「私に頭貸してくださらない、白髪が生えているから抜いてあげたい」「いいよ、どうして」「この前銀座ですれ違った人が、親子じゃないかしらって云うのが聞こえたの、ですから抜かせてくださいよ」ってんで、このお妾さんに膝枕かなんかで白髪を抜いてもらうなんざ、いい心持ちなんだそうですね。私にはわかりませんけどね。

お帰りになるってえとたいへんでございます、あなた、頭どうなさいますか」「どうもしませんよ。頭はちゃんと持って帰りましたよ」「当前ですよ、白髪どうなさいますか」「あ、これかい、寝てたら床屋の親方が抜いてくれたんだ」「まあ、なんて床屋なんでしょう、はげたり白髪が増えたりして信用がつくんじゃございませぬか、またどこかで浮気でもしているんでしょ」。そいでもって黒い毛をわあっと抜く。妾さんでは白い毛、本妻の方では黒い毛。とうとう旦那ひとり坊主になってしまった……。

### 落語「悟氣の火の玉」

堅い旦那にお妾さんができて、ご本妻がふくれて、「あたしのお給仕じゃ、うまくないでしょ、フン」。菓の人形に五寸釘、というわけで、おたがいの呪いを通じて、ご本妻とお妾さんがともに死んでしまい、こんどは火の玉になって火花を散らすという騒ぎになる。そこで叔父である木蓮寺の和尚とふたりで、現場に出かけることになって、浅草田圃を斜に抜けまして大音寺前、……

#### 【柳家小満ん師匠プロフィール】

1942年、神奈川県横浜市生まれ。東京農工大学繊維工学部に入學するが、八代目桂文楽に魅せられて大学を中退。61年、内弟子として入門。桂小勇を名乗る。勇の一字は、文楽と歌人・吉井勇の交友から名付けられたもの。  
65年、二つ目昇進。71年、師匠逝去により、五代目柳家小満ん門下へ。73年、第2回NHK新人落語コンクール最優秀賞を受賞。75年、真打昇進して、三代目柳家小満んを襲名。出囃子は「酔狸々」。隔月の独演会、柳家小満んの会」は30年以上継続中。  
著書「べけんや」（わが師、桂文楽）、『江戸東京落語散歩』、『信号待ちで気が変わって』、『落語とおんな』、『塩原多助一代記を読み解く』、『小満んのご馳走』ほか、句集多数。