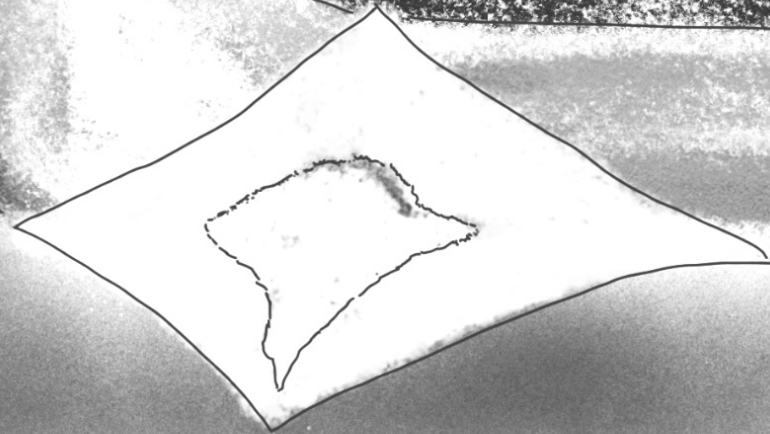
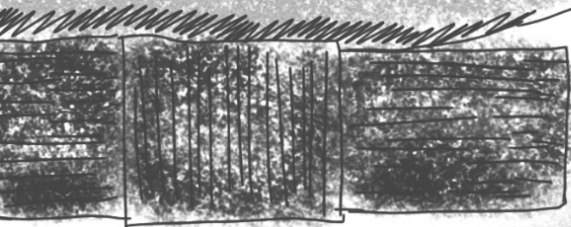


わが
工夫せる

坂口安吾

オ
ジ
ヤ



◆ウイスキーが原因で血を吐いた「私」。

◆私

私は今から二ヶ月ほど前に胃から黒い血をはいた。時しも天下は追放解除旋風で多量のアルコールが旋風のエネルギーと化しつつあった時で、私はその旋風には深い関係はなかったが、新聞小説を書きあげて、その解放によって若干の小旋風と化する喜びにひたった。その結果が、人間に幾つもあるわけではない胃を酷使したことになったのである。

私は子供の時から胃が弱い。長じて酒をのむに及んで、胃弱のせいで、むしろ健康を維持することができたのかも知れない。なぜかという、深酒すると、必ず吐く。ある限度以上には飲めなくなるから、自然のブレーキにめぐまれ、持ち前の耽溺性を自然防衛してもらったという結果になっているらしい。

今度血を吐いたのは、深酒というよりも、ウイスキーをストレートで飲む習慣が夏からつづいて、その結果であったと思う。強い酒をストレートで飲むのは、胃壁をいためる第一の兇器と知るべし。直後に水を飲み飲みしても役に立たない。水の到着以前に生のウイスキーが胃壁に衝突しているから。飲用以前に、タンサンか水で割るべきである。同じことのようにでも手順が前後すれば何事につけてもダメなものだ。

血を吐いたのは三度目で、そう驚きもしなかったが、少し胃を大切にしようと思った。酒に比べると煙草の方がもっと胃に悪い。しかし、煙草も酒もやめられない。酒は催眠薬にくらべると、

よほど健康なものだ。催眠薬というものは、寝てしまうと分らぬけれども、起きていると、酒と同様に、あるいは酒以上に、酩酊するということが分るのである。のみならず、アルコール中毒は却々起らないが、催眠薬中毒はすぐ起る。そして、それは狂人と同じものだ。幻視も幻聴も起るのである。私は疑っているのだ。神経衰弱の結果、妄想に悩んだり、自殺したりすると云われているのは、たまたま軽微の不眠に対して催眠薬を常用するようになり、益々神経衰弱がひどくなつたと当人は考えているが、実は催眠薬中毒の場合が多く含まれているのではないかと。

だから、眠るためには、催眠薬は連用すべきものではない。アルコールでねむることが、どれぐらい健全だか分らない。私が自分の身体で実験した上のことだから、そして、いくらか医学の本をしらべた上のことでもあるから、信用していただいてよろしいと思う。然し、私の言っているのは、酒を催眠薬として用いてのことで、それ以上に耽溺しての御乱行については、この限りではない。

私はピツタリ催眠薬をやめたから、仕事のあとで眠るためには酒にたよらざるを得ない。必需品であるから、酒を快く胃におさめるために、他の食物を節しなければならぬ。なぜなら、私は酒を味覚的に好むのではなく、眠り薬として用いるのであり、それを受けいれる胃袋は、益々弱化しつつあるからである。

二場

私は二年前から、肉食することは一年に何回もないのである。

それまでは、特にチャンコ鍋（相撲通りの料理で、いろいろの作り方があがるが、主として獣肉魚肉野菜の寄せ鍋のようなものである）

を愛用していた。そのうちに、鍋の肉は食う気がしなくなり、

人に中身を食べてもらって、あとの汁だけでオジヤをつくって、

それだけを愛用するようになった。スキヤキにしても、肉は

人に食ってもらって、ゴハンに汁だけかけて食う。肉の固形したものを

自然に欲しくなくなったのである。魚肉もめったに食べない。

稀にウナギを食う。一ヶ月に一度、鶏の丸焙りの足の一本だけ食う。

又、稀に肉マンジュウを食う。この二年間、肉食といえ、

それぐらいだ。ロチを一ヶ月に一度食うというのは、私の誕生日は

十月二十日であるが、女房はそれを二度忘れていた。むろん私は

忘れてる。で、女房思えらく、毎月二十日にロチを食わせておけば

亭主の誕生日を思いだすにも当たらないや、というわけで、

そこで鶏屋に予約してあるから、鶏屋は毎月ヒナ鶏を丸々とふとらせ、

二十日になると届けてくれる。女房は忘れてるが、鶏屋は

忘れることがない、という次第で、したがって、わが家の客人は

毎月二十日にくるのが一番割がいいのである。そのほかの日は

甚しく御馳走がない。主人が菜食であり粗食だからだ。

二ヶ月前に血を吐いてからは、一ヶ月間酒をやめた。同時に、

かたい御飯をやめた。もっぱらオジヤ。まれに、パン、ソバ、

うどんである。そして、酒は再びのみはじめたが、御飯は

本当にやめてしまった。それで一向に痩せないのである。朝晩

二度のオジヤもごく少量で、御飯の一膳に足りない程度であるし、パンなら四半斤、ソバはザル一ツ、あるいはナベヤキ一ツ。それで一向に痩せない。間食は完全にやらない。ミルクもコーヒーもない。

三場

◆◆ 毎日食べているオジヤの作り方 ◆ 私

そこで私は考えた。毎晩のむ酒のせいもあるかも知れぬが（寝酒は三合、それに時として黒ビール一本追加）オジヤの栄養価が豊富なだろう、と。そこで、病人の御参考になるかも知れないから、小生工夫のオジヤを御披露に及ぶことにします。このオジヤの工夫以前はチャンコ鍋やチリ鍋のあとの汁でオジヤを作っていたが、これを連用して連日の主食とするには決して美味ではない。すくなくとも、毎日たべて飽きがこないという微妙なものではないのである。なんといっても、一番微妙な汁といえば、スープであるから、それを用いてオジヤを作らせてみた。そして、二三度注文をだし手を加えて、私の常食のオジヤを工夫してもらったのである。それ以来一ヶ月半、ズツと毎日同じオジヤを朝晩食って飽きないし、他のオジヤを欲する気持ちにもならない。

私のオジヤでは、鶏骨、鶏肉、ジャガイモ、人参、キャベツ、豆類などを入れて、野菜の原形がとけてなくなる程度のスープストックを使用する。三日以上煮る。三日以下では、オジヤがまずい。私の好み乃至は迷信によって、野菜の量を多くし、スープが濁っても構わないから、どんどん煮立てて野菜をとかしてしまふのである。したがって、それ自体をスープとして用いると、濃厚で、粗雑で、乱暴であるが、これぐらい強烈なものでもオジヤにすると平凡な目立たない味になるのである。

このスープストックに御飯を入れるだけである。野菜は

キャベツ 小量^{しょうりょう}をきぎんで入れる。又^{また} 小量^{しょうりょう}のベーコンをこまかく刻^{きざ}んで入れる。そして、塩^{しお}と胡椒^{こしょう}で味^{あじ}をつけるだけである。私^{わたし}のは 胃^いの負担^{ふたん}を軽減^{けいげん}するための意味^{いみ}も持つオジヤであるから、三十分間^{さんじつぷんかん}も煮^にて御飯^{ごはん}がとろけるように柔^{やわら}かくしてしまおうというやり方^{かた}である。

土鍋^{どなべ}で煮^にる。土鍋^{どなべ}を火^ひから下^{おろ}してから、卵^{たまご}を一個^{いっこ}よくかきまぜて、かける。再び蓋^{ふた}をして一二分^{いちにふん}放置^{ほうち}しておいてから、食^くうのである。このへんはフグのオジヤの要領^{ようりょう}でやる。

オカズはとらない。ただ、京都^{きょうと}のギボシという店^{みせ}の昆布^{こんぶ}が好きで、それを少しづつオジヤにのつけて食^たべる習慣^{しゅうかん}である。朝晩^{あさばん}ともにそれだけである。

酒^{さけ}の肴^{さかな}も全然^{ぜんぜん}食^たべない。ただ舐^なめる程度^{ていど}のもの、あるいは小量^{しょうりょう}のオシンコの如^{ごと}きものを肴^{さかな}にする程度^{ていど}。世^よにこの上^{うえ}の貧弱^{ひんじやく}な酒^{さけ}の肴^{さかな}はない。

ついでにパンの食^たべ方を申^{もうしあ}上げると、トーストにして、バタをぬり、(カラシは用^{もち}いず)魚^{ぎょ}肉^{にく}のサンドイッチにして食^たべる。魚^{ぎょ}肉^{にく}はタラの子^こ、イクラ、などもよいが、生鮭^{なまぎけ}を焼^やいて、あついうちに醬油^{しょうゆ}の中^{なか}へ投^なげこむ。(この醬油^{しょうゆ}は いっぺん煮^にてフットウしたのをさまして用^{もち}いる)三日間^{みついかん}ぐらい醬油^{しょうゆ}づけにしたのを、とりだして、そのまま食^くう。これは新潟^{にいがた}の郷土料理^{きょうと料理}、主^{しゅ}として子供^{こども}の冬^{ふゆ}の弁当^{べんとう}のオカズである。この鮭^{さけ}の肉^{にく}をくずしてサンドイッチにして用^{もち}いる。又^{また}ミソ漬^づけの魚^{さかな}がサンドイッチに適^{てき}している。魚^{ぎょ}肉^{にく}とバターが舌^{した}の上^{うえ}で混合^{こんごう}する味^{あじ}が よろしいのである。然^{しか}し要^{よう}するに栄養^{えいよう}は低い^{ひく}だろう。

以上のほかには、バナナを一日に一本食うか食わずで
（食べない日が多い）それで痩せないのである。病的に
ふとっているのとも違う。だから小生工夫のオジヤに栄養が
宿っていると思うのだが、大方の評価では、どんなものであろうか。
とにかく小生の主観ならびに主として酔っ払いの客人の
評価によると美味の由である。最後に、誤解されてお叱りを蒙ると
困るから申添えておくが、オジヤを食い、肉食間食しないのは
私だけで、家族（犬も含めて）は存分にその各々の好むところを
飽食しているのである。

〈完〉

Podcast ののラジオ 好評配信中！



視聴・購読はこちらから
<https://gekidannono.com>

ご意見・ご感想はこちらへ
radio@gekidannono.com

劇団ののでは、名作文学を声に出して演技し、収録した音声を Web 上で配信しています。複数名で読むラジオドラマタイプ、単独で読む朗読タイプなど、様々な形で朗読をしています。

みなさんも一緒に朗読を体験して楽しんでもらえるよう、本文に出てくる言葉や物語の解説も、公式サイト上で公開しています。

いつか国語の教科書で読んだ気がする、芥川龍之介・宮沢賢治・夢野久作などのあの作品やこの作品、ぜひ、役者の声でお楽しみください。

劇団ののと読む名作文学 坂口安吾 『わが工夫せるオジャ』 Podcast 版

発行日 令和 7 年 6 月 28 日

著 者 坂口安吾

編 集 劇団のの

発 行 劇団のの

[https://gekidannono.com/
radio@gekidannono.com](https://gekidannono.com/radio@gekidannono.com)

※本文は、青空文庫様掲載の原文を加工したものです。

ゴシック体のルビは、原文に振られていたものです。

底 本 『坂口安吾全集 11』筑摩書房（1998 年）

初 出 昭和 26（1951 年）

図書カード URL

<https://www.aozora.gr.jp/cards/001095/card45897.html>

