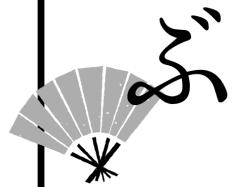


# 古典落語



# 學



# 立川談四樓

落語家

## 第四十一回 みそ豆

昔

、大きな商家では味噌は買わずに造っていたそうです。

自家製というやつですね。味噌造りはまず大豆を煮るところから始まります。

「定吉や、定吉」

「へーい、旦那さまお呼びでしようか」

「今な、台所で豆を煮ているから、煮えたかどうか見てきてお

くれ」

「へーい。ああ、これは大きな鍋だ。蓋を取つてと。うわ、もの凄い湯気だ。でも見ただけでは煮えたかどうかわからないよね。しゃもじに取つてちょっとだけ味見をしてみよう。熱い。ふーふー。あ、これは美味しい。熱い。ふーふー。あ、これは止

まらない。こんなにあるんだ、お代わりしよう」「こら、定吉。誰が食べろと言った。私は豆が煮えたかどうか見てこいと言ったんだ。まったく、ろくなことをしやしない。向かいの三河屋さんへお使いに行つといで。行けばわかるようになつているから」「へーい」「それにしても定吉は美味そうにみそ豆を食べてたね。

では、私は私もこのしゃもじで味見を。熱い。ふーふー。うん、これは美味しい。熱い。ふーふー。これは止まらない。この味は酒のつまみによくつておまんまにも合うね。何にでも合うけど、定吉がそろそろ帰つてくるかもしねないな。あ、旦

那も食べてる、と見つかったんじゃ小言が効かないからな。この器によそつてと。

（七）  
てどこで食べよう。二階はしょっちゅう人がくるし、押し入れは暗いし、どこか一人になれるところはないかな。どこか落ち着けるところはないか。そうだ、便所、はばかりがあるよ。あそこなら一人で満員だ。決めた、あそこで食べよう」

旦那が便所へ入ったところへ定吉が帰ってくる。

「ただいま戻りましたあ。あれ、旦那がいないぞ。どこかへ出かけたかな。

そうだ、この隙にみそ豆をもう少しいただこう。美味いからね。まずはこの器によそつてと。ここではまた見つかるかもしないから、さてどこで食べよう。二階はしょっちゅう人がくるし、押し入れは暗いしなあ。

あ、便所、はばかりがあるよ。あそこなら一人になれるしね。

うん、あそこで存分に食べよう

定吉が便所の戸を開けると、そこにはみそ豆を食べている旦那の姿が。

「あ、旦那さま」

「定吉、何しにきた？」

「へい、みそ豆のお代わりを持って参りました」

これが『みそ豆』です。さすがは定吉、この嘶はなしでは見事な頓知どんちで危機を逃れます。

「お代わりを持って参りました」はいいオチであり、なかなかうまいセリフですよね。旦那が定吉の魂胆こんたんを見透かしたとしても、小言は言えません。何しろ旦那もみそ豆を食べているのですから。みそ豆を食べたいという思いと、どこで食べるかという考えが一致。はい、個室には二人入れませんからね。まあそんなところから笑いは生まれるので。

定 吉も旦那も本当に美味そうにみそ豆を食べます。熱い。ふーふー。美味しい。この豆を食べる仕草は前座と言えど芸の見せどころです。

師匠から何度もダメ出しが出て、本当に熱い豆を食べているように見えなければ、なかなかOKは出ません。このネタは「食べる仕草」という基礎を叩たたき込まれる嘶はなしなのです。

みそ豆は私も子どもの頃に食べましたが、美味しさを覚えています。昔は惣菜屋そうざいでも売っていましたが、今は見かけませんね。強いて言えばスーパーに置いてある野菜豆でしょうか。あれの人参や蒟蒻にんじん こんじやくのない豆だけのものがみそ豆に近いですね。

定吉はまだ子どもで、この店の奉公人の一人です。店では旦那の権限が一番強いのですが、今回ばかりは定吉が見事に一本取りましたね。