

昭和六十年六月

蟹江町歴史民俗資料館

# 年報

第六冊

発刊のことば……………蟹江町長 藤田貞男

(昭和五十九年度 活動状況写真 八枚)

目次

「沿革誌より」……………1

事業活動……………2

庶務報告……………7

研究調査等

1. 郷土の偉人……………小杉 正 9

○小酒井不木

○靈空賢龍上人

2.	郷土食について……………	早瀬順造	24
3.	鈴木（蟹江）家所蔵		
	尾州侯筆 書画等特別展示について……………	長尾英彦	28
4.	誌 上 解 説		
	衣生活について……………		35
	おわりに……………		42

## 郷土の偉人 (一)

小杉 正

小坂井不木

蟹江町で「小坂井不木」と聞いても知らない人が多い。

知らない人が多い。有名ではない。大した人物ではないと言う図式になるが、昭和五十七年六月一日付

「広報かにえ」で紹介されているように、大正三年東京帝大（今の東京大学）医科卒業後大学院を経て、大正六年東北大学医学部助教授となり、衛生学研究のため海外留学。大正八年ロンドンで肺結核におかされ、帰国後は文筆生活に入り、多くの探偵小説の創作や随筆を発表、有名な江戸川乱歩の探偵小説に序文を書いたりして、わが国の推理小説の育成に貢献した人である。

愛知県教育振興会発行の「郷土に輝く人々」（三）と、「愛知に輝く人々」（二）にもそれぞれ掲載されている。

不木は本名を光次といい、小坂井半兵衛の子として、

明治二十三年十月八日に生まれた。

彼が三十六歳の、大正十五年、新聞「中京朝日」に連載された「自伝」のぬき書きから、彼のいい立ちを推察していただきたい。

生れた月日は戸籍でわかって居るけれど、さて、私はどこで生れたかということを実ははっきり知らないのである。私の育った家は蟹江町大字蟹江新田字宮ノ割六拾四番地（現在小坂井正義先生の宅地）であるけれど何でも私は名古屋で生まれたということをし、ほのかに聞いて居るのであって、名古屋のどの辺で生まれたかということとはさっぱり知らない。

単に私は生れた場所を知らないばかりか、私を生んだ母親をも私は知らないのであるが、母親の名や母親の生家などについてはかすかに知っている。その母親は先年死んで私に非常に逢いたがって居たそうである。

よくは知らぬが、事情あって私は生れ落ちるとすぐ、蟹江の田舎に引き取られ、実父と継母の手に養育されることになったらしい。

## 郷土食について

早瀬順造

### 一、ツボ（田螺）

現在、小料理屋などでタニシ（田螺）の味噌あえを注文すると相等に高価である。しかしあんなもの戦前はどの家でも、それこそ湯水の如く食ったものだ。秋の田んぼに行けばいくらでもとれた。稲刈が終わるか終わらないうちから子供たちは学校から帰ると、イカキ（竹の目かご）やバケツを持って田んぼへツボとり（蟹江地方ではタニシのことをツボと呼んだ）に走っていったものだ。

水のすっかり干上った田んぼの泥の中にいるツボ。上から見ると一寸泥がへこんでいるからすぐわかる。指をグイと突っ込んで“アツタア…”とほじくり出す。二つ三つと集団で居るやつもある。大体ツボは水の中に棲むものだから田の中の水の落ち目に多くいる。いわゆる田の中の一番低いところが最後まで水のあった処だから当然

ツボはそこに移動している訳だ。又足あとの凹みにもいるとよく云はれたがこれはあまりあてはまらない。もっとも足あとはいくら最後まで水がたまるので全くうそではない。

とにかくガヤガヤワイワイさわぎながら泥つきのツボを持って家に帰ると井戸端でジャンジャン水を汲み上げて泥を洗い落し（これは現在のキッチンで蛇口をひねって洗う様なことはむづかしい。やっぱり屋外の井戸がピッタリだ）大釜に入れて煮る。あわれ、ツボ君石川五右エ門よろしく釜の中で昇天。ふたをあけてバンザイ……この、のびたツボ君を一つ一つ家中でモメンバリでフタをはねカラと身をとり分ける仕事は仲々手間がかかる。こうして身ばかりになったやつをワラ灰にまぶしてヌメリをとって又水洗いして一丁上り。むき身になったツボを串に差して七輪で焼いたり、こんにやくを交ぜて味噌で煮たりうまかったねえ……何しろオカズの豊富にない時代で、手間はかかるが材料はタダだから、秋の珍味としてはまあ最高だろう。