

医者のみた大阪 湯川玄洋「大阪の飲食物 祭礼の食物」より

和 住 香 織

湯川玄洋（1865～1935）は明治から昭和初期における大阪市東区の開業医であった。消化器の専門医であり、1904年（明治37）には大阪で初めて胃腸病院を開業した。物理学者の湯川秀樹は玄洋の娘婿である。

1906年（明治39）7月10日から13日にかけて、『大阪朝日新聞』に、湯川玄洋の談話として「大阪の飲食物 祭礼の食物」が掲載された。ここで玄洋は、大阪の祭り月である7月に、多くの大阪の人が口にしてしている食べものについて、医者立場から次の食べ物を食する上での注意を書いている。

- ▲焼物 鯰又は鱧
- ▲鮓 鯖のすし
- ▲混物 白瓜に鱧の皮
- ▲飯 赤飯（即ち小豆飯）
- ▲索麵 冷し又は煮麵（午後三、四時に用ふ）
- ▲天麩羅（まびき菜と共に煮る。旧弊を守る大家などにて奉公人に与ふ）

▲酔の物 蛸

現在では、一年を通していろいろな食べものを口にすることができるので、食べものによる季節感などすっかりなくなってしまった。それでも、鱧などが市場に出回ると夏の到来を感じるものである。鱧の皮を調理したものを胡瓜とあえて酔の物にしたりする。

湯川に言わせると、鱧の皮をはじめ、上に記したそのどれもが、「消化に悪い」という。湯川



鱧の皮と胡瓜のあえもの
※写真提供 速水 裕子

のいう「不消化物」は次のとおりである。

▲焼物 鯰又は鱧

魚類で一番消化の良い食べ方は刺身、次に煮物、その次に焼き物で、一番消化の悪いのは味噌漬け。また、鱧の調理について、「鱧の骨切焼はなぜか甚だ腐敗し易く又腐敗しても知れ難い」という。

▲鮓 鯖のすし

すしの飯は水を少なめにして炊くので、水分が少なく、消化がしにくい。また、鯖を酢に浸すことは、魚の蛋白質分を凝固させることになり、物質の硬度が増加する。それらをいっぺんに食するのであるから、咀嚼がぞんざいになる。すしは珍しいからどうしても多食になる。これらの悪条件が重なり、どうしても胃腸に負担がかかる、ということである。鯖のすしは、いわゆる夕食ではなく、午後三～四時頃であるので、間食であり、間食には「一言ある」と記しているが、その理由については述べていない。

▲混物 白瓜に鱧の皮

「皮の調法なのは、金柑のみと思ひの外鱧の皮とは驚いた」と湯川は述べている。

▲飯 赤飯（即ち小豆飯）

赤飯とただの飯では、同量であれば消化時間も同一であるという。さらに消化が良いのは麦飯であり、麦飯よりは煮麦が消化し易く、赤小豆飯よりは、赤小豆のみの方が消化が良いということ湯川は実験により証明している。但し、この結果は健康な胃の人によるものであるので、「胃病の人までが同一の考へを以て召上つては大変である」と注意を促している。

▲索麵 冷し又は煮麵（午後三、四時に用ふ）

「そうめんは消化が悪い」という認識がある。しかし、湯川の実験によると、そうめんは米飯と消化時間が同じで、同じ麺類の蕎麦やうどんに比べても消化しやすい。それでも、「消化しにくい」とよく言われるのは、食べるときに咀嚼が不十分であるからという。だから十分に咀嚼しなければならない。

▲天麩羅（まびき菜と共に煮る。旧弊を守る大家などにて奉公人に与ふ）

天ぷらほど消化の悪いものはない。よりによってこれを祭礼のときに食わなければならないのは、奉公人も厄日である、と皮肉を言っている。たとえば、エビの調理では、照り焼きと天ぷらの消化時間を比べると、照り焼きは三時間半、天ぷらは四時間であるという。即ち天ぷらの方が三十分消化が遅れるために消化が悪いということである。

▲酢の物 蛸

蛸に関しては、消化の悪い食べ物であることは「小供でも知つて居ることだから説明するまでもない」と湯川はにべもない。

このように見てくると、まるで湯川玄洋は祭礼の食物について「あれもだめ、これもだめ」と堅いことばかりを言っているようだが、そうではない。この記事が掲載された翌年の1907年5月に、湯川講述の『胃腸之一年』が出版されている。同書は、大阪毎日新聞記者の和田天華の筆記となっている。

『胃腸之一年』には、1月の元旦の雑煮に始まり、春の花見や、灌仏会の甘茶、秋には9月の月見団子、そして12月の忘年会まで、一年を通じて人びとの胃が健康上からみて、どのような状況におかれているかを記している。

湯川が「大阪胃腸病院」を開業した頃、胃腸の不調を訴えて来院する人が多かった。この頃、大阪市民の死亡原因の第二位は消化器系の疾患であった。

当時の胃腸病研究は西洋人を標準としており、必ずしも日本人に即したものではなかった。湯川は、「日本食を主位とし、標準を日本人に定めて学術的に消化試験をなし」、その結果から日本の風土・気候・習慣、更には日常の食事を考え、『胃腸之一年』を出版したのだという。

湯川は『胃腸之一年』を次のように締めくくっている。

新玉の年の始の雑煮餅から筆を起して極月の今日が日まで叱言の百曼陀羅を列べて、ヤレどの食品は不良い、ソレこの飲料は不消化だと随分種々の熱を吹いて読者諸君の感情を害ひましたでせうが、然しそれは健康の人に向つてその不良のものを全然廃止なさいと強ゆる理由ではなく、健全の胃腑を持つてゐる人であるならば、ナアニ適には不消化物を食べるもよろしい、講述者の説いた要はたゞ医学上の見地に立つてその道理を説明し一般の智識に衛生の注意を喚び起したまでのことで、例へば腹工合の悪いときには不消化物を避け胃病を患つてゐる時は

その病に抵触する食品を採らないやうとの趣意に外ならないのです。結局は中庸宜しきを得ることで不消化物であるから如何に健康な人でも決して食べてはならぬ、不良の飲料であるから断じて飲用を許さぬというやうな野暮なことをいふのではありません。

「大阪の飲食物 祭礼の食物」では、消化にこだわった書き方に終始していたが、『胃腸之一年』では医学知識の乏しい者にもなじみやすいように、年中行事において饗される食べものを通して、胃腸病予防の普及につとめた。『胃腸之一年』は版を重ね、1921年（大正10）には『改版増補 胃腸之一年』として第四版が出版された。1924年にはさらに内容を充実させて『食養春秋』として出版した。

大阪の夏祭りの飲食物が不消化物だらけだったとしても、湯川はそのすべてを否定するのではなく、一年を通じて人びとがどのような食事をしていたのかを医者の眼で観察した。胃腸病から、その背景にある生活習慣をみたのである。それは当時の大阪の食文化を映し出すものであった。

湯川玄洋は、旧和歌山藩士である坂部家に生まれた。1883年（明治16）に和歌山県立師範学校を卒業後、日高郡比井浦の比井小学校へ赴任した。比井浦の医家である湯川家に見込まれ養子となり、家業を継ぎ、御坊で医院を開いた。その後ドイツへ留学し、帰国後大阪で開業した。

激務の中、近所の骨董屋を訪ねては、気に入った軸物などが手に入ると、披露かたがた茶会を開いたという。「七石」という画号をもち、南宋画もたしなんだ。特に山本梅逸、池大雅、田能村竹田などの水墨山水の掛物を好んだという。三好藍石の内弟子であった河野珠石のもと、家族にも画を習わせた。娘婿の湯川秀樹にも南宋画を描くことを勧めた。玄洋の死後、『七石翁遺愛品展観図録』（1937年）が刊行されているが、ここに収録された古書画は、400点近くになる。

秀樹の回想録『旅人』のなかに登場する湯川玄洋は、帰国後「すっかり日本趣味、あるいは東洋趣味になってしまった」ようであるが、玄洋が胃腸を通してみていたものは、あるいは「大阪趣味」だったのかもしれない。