

166 雀酒屋

昔、ある豪農の家で、普通の人だったら御飯の飯は食べきれないが、まあ、財産家の家で、まあいえば、御飯食べる家があつたんでしょう。そうして、御飯食べ余して、そしてね、ほかに残りの残飯を捨てた場合に、雀なんか、小鳥なんか来て食べますでしょう。

で、あんまり多いものだから、その食べ残しは雀たちはくわえて。だいたい鳥というのは、地上に下りて何か物を食べて。また、人が来る場合はくわえておる餌は許さんで、また木に上がって行きます。飛んでくる。その調子で、御飯の食べ残しをくわえて木の上に乗って行つて。そして、木には股があつて、古い木になるとその股に水が溜るでしょう。雨降ると。そうして、鳥もまた食べ残した物をこの水の中に、水飲みながら食べ残しを落として、それが積もり積もつて、その水と残飯と配合されて、そこで発酵して。それが何日かかったかわからんが発酵して酒になった。どぶ酒

に。

そうして、その鳥たちはどぶの酒を飲んで酔つ払つて、ふらふらしていい機嫌になつておるのを、その親父が見て、

「珍しいものだ。雀が木の股に溜つておる水を飲んで酔つ払つて喜んでおるが、どういうものか」と言つて、それを恐る恐る初めてのことだから、その親父もちよつと指先でつけてなめてみた。そうして、自分もいい気分になつてしまつて。アルコール分が発酵してしまつて

いるものだから。

「ああ、こりゃいいものがある」と。

それを真似してどぶ酒造り始めたのが酒の始まりとお話しよつたですね。

字与座 伊敷弘吉

類話

字真栄平 名嘉真朝昌

字糸洲 中村光一