

「10月1日は東京湾の日」川柳コンテスト 入賞句の選評

選評 審査委員長 稲田 眸子(いなだ・ぼうし)

「東京湾の日」を飾るにふさわしい力作揃いであった。「東京湾の日」大賞、秀作、佳作について選評を添えさせていただいた。選評者は、審査委員長の稲田眸子氏である。

選句にあたっては「ユーモア感覚が表現されているか」「日常の喜怒哀楽が表現されているか」「社会風刺が表現されているか」「東京湾のテーマが表現されているか」「選者の心に響く作品か」をポイントとした。

東京湾の日・大賞

<一般>

時価で食う 江戸前寿司で 肝試し

前原 崇

栃木県

<評>

回る寿司は1皿100円～300円くらい、回らないけど値段が定額の寿司屋は1皿300円～500円くらいが相場であろうか。メディアでよく取り上げられる有名店の予算は4万円～5万円かしら。文化人や海外からの要人がよく訪れる超有名店の予算は…極秘事項なので知らない。

お化け屋敷や夜の墓場に行き、その人の恐怖に耐える力を試すことを「肝試し」というが、この句の場合はそのような場面ではない。江戸前寿司の時価に対する恐怖心を戯けて「肝試し」と表現したのだ。ユーモアの面でも、日常の喜怒哀楽の面でも白眉な句。

東京湾の日・大賞

<キッズ>

カニの掘る 穴に落ちてる うちのパパ

石塚 海都

千葉県

<評>

パパと一緒に干潟の探検に行った君。地面の柔らかい辺りを歩いていると小さな穴がいっぱいあることに気付いたんだね。何の穴だろうと、その中をのぞき込んでいるうちに、カニが顔を出し、手招きをしている。もっと観察したいなと思っているとその穴は不思議なことにどんどん大きくなってい

く。「パパ、一緒に穴の中の探検しようよ」と呼ぶとパパがやってきた。君は穴の中へうまく入りこむことができたが、パパはその穴の中へずるずると落ち込んでしまった。パパ、大丈夫、そんな声が聞こえてくる。

パパが穴に落ち込んだ理由は体重が重いだけではないだろう、メルヘンに入っていく純粋な心を忘れてしまったからかも…。

秀作 3句

アナゴ見て ウミヘビ出たと 騒ぐ孫

井上 靖 神奈川県

〈評〉

「よし、おじいちゃんの釣りの腕をみせてあげよう」と孫を連れ、アナゴの夜釣りに出かけた作者。アナゴが一番よく釣れると言われるのが、日没から午後9時ぐらいまでの間と言われているが、なかなか釣れない。これではまずいと思ったところへ強い引き。「アナゴだ！」と悦び勇んで防波堤の上に釣果を横たえる。懐中電灯を当てた途端「ウミヘビだ！」と騒ぐ孫。おじいちゃんは、大丈夫、大丈夫といいながら、アナゴの首根っこを掴んで魚籠の中へ。

最近の子ども達は天麩羅のように料理されたアナゴや蒲焼きしか知らないようだ。長いものをみれば反射的にヘビを連想するのであろう。若干の社会風刺とユーモアが感じられる句。

キスはなし 江戸前寿司と 初デート

前原 道子 栃木県

〈評〉

作者は、初デートの場所として東京湾散策を選び、仕上げとして銀座の寿司屋で食事を楽しんだ。寿司のタネとして「キス」を所望したが、板前さんに断られた。実は江戸前の多くの寿司屋ではキスを握らない。何故かという「疫病よけに、神様の好きなキスを絶って願をかける」という言い伝えがあるから。

そのことを「キスはなし」と表現したのであるが、初デートで「キス(接吻)はまだ早いよね」といった気持ちを言外に匂わせているようだ。心地よいユーモアに思わずにんまり。

スカイツリー 釣竿にして 鯨釣る

高野 信夫 栃木県

〈評〉

かつて東京湾において巨大な生物の目撃情報が相次いだことがある。その驚きの動きをカメラがとらえていた。巨体を反らしながらジャンプする生物。船のすぐ傍で大きな水飛沫をあげている。高さ5メートルほどの大ジャンプ。さらに、10回以上、潮を吹く様子を確認できたという。時速およそ15キロでゆっくり泳いでいる。ゴジラではなく、鯨である。

634メートルのスカイツリーを釣り竿にしてその鯨を釣ろうという御仁。ユーモア精神が溢れている。

佳作 5句

江戸前の ネオン育ちの ネタ泳ぐ

岸野 孝彦 兵庫県

〈評〉

今、食べている握り寿司は江戸の寿司職人である華屋与兵衛が考案したと言われている。下拵えした魚の切り身を手のひらで握った酢飯にのせて供したのが始まり。冷蔵設備がない時代に魚を長く保存するために知恵を絞り、ひと手間加えるのが江戸前流。銀座にはそんな江戸前の精神を受け継ぎ、客をもてなしてくれる高級寿司屋が軒を連ねている。

略語や逆さ言葉などの言葉遊びが好きな江戸の寿司職人は「タネ(種)」をひっくり返して「ネタ」と呼び粋がっていたらしい。「ネタ」は業界用語だってこと、知っていたかい？ そのネタがネオンに誘われてやってくる御仁達をもてなしてくれていた時代があった。その頃のことを懐かしみ詠んだ句であろう。そのユーモアも一級品である。

アジ釣って 刺身とフライの 二刀流

澤田 典子 徳島県

〈評〉

今や「二刀流」と言えば、ロサンゼルス・エンゼルスの大谷翔平選手。ピッチャーとしてもバッターとしても目を見張るような成績を残してくれ、我々に夢と希望を与えてくれている。

「鱈」という文字を見ると「おいし過ぎて参る」と読めるほど、刺身にしても、フライにしても美味しい。初夏から夏にかけての時期は身がしまり、脂ののったおいしさが楽しめる。

自分で釣ったアジを刺身とフライにし、家族に振る舞ったのであろう。自慢気な風貌が目に見えるようである。人生の喜怒哀楽の「楽」の一句。

江戸前は 何故廻らぬと 拗ねる孫

平岡 清嗣

大阪府

〈評〉

子供達にとって寿司と言えば「回転寿司」。「子供が好きな回転寿司のネタはどれ」とのアンケートを取ったところ、一位はなんと「サーモン」であったそう。その理由の一つは「魚臭が唯一しないのがサーモン。青魚にしても白身の魚にしてもどうしても魚臭さが残っていてその臭いがどうしても子供にとっては嫌らしく、その点サーモンはマグロの様に血の味がする事もなく生臭くもない上に炙ったり、色々なトッピングが乗せてあったりでバリエーションが豊富なので」とのこと。

美味しい寿司をご馳走しようと江戸前寿司屋につれて行ったのに、「ここはどうして回らないの…」と拗ねているお孫さん、その気持ちが分からないでもないが…。ある意味、社会風刺の一句とも言える。

草食の 彼を魚食に する穴子

梅山 すみ江

神奈川県

〈評〉

増加傾向にあると言われる草食系男子。女性と仲良く話せるようになり、次のステップに進みたいな…と感じた時でもそう簡単にデートや食事に誘えないのが草食系男子の特徴。それに対し、肉食系男子は女性に対して常にガツガツしている男性と定義されている。好きな人ができると猛アピールを繰り返すので彼女ができやすいタイプらしい。

この句、草食系男子が「穴子」を食べて魚食系男子に改造しようと言っている、そう読めるのであるが、違っているかも。穴子には筋肉をつくる蛋白質がたくさん含まれている。すこし恥ずかしがり屋のマッチョな男子に変身するのであろうか。面白い着眼点で思わずにんまりとした。

アマモ場や 東京湾の ゆりかごに

新井 由利菜

東京都

〈評〉

東京湾には広大な干潟や浅場があり、そこにはアマモ場が形成されていた。アマモ場は様々な魚介類達の繁殖場、成育場となっていた。そのアマモ場は、高度経済成長期に埋立と水質汚濁によって急速に失われ、今では一握りほどとなってしまった。

海の「ゆりかご」として機能を果たしてきたアマモ場を再生しようとの取組みが官民学協働で始まった。東京湾の未来を思い描きながら、この活動を温かい眼差しで見守りたいものである。

本来、川柳はユーモア、喜怒哀楽、社会風刺等を主題としており、この一句はやや趣が異なるが、東京湾の未来をテーマとしたこの作品として大事な一句である。

記念品贈呈者:「東京湾の日・大賞」川柳1名、秀作3作 佳作5作 キッズ大賞 1名 合計10作品