





むかしむかし六十年くらい前（一八七〇年ごろ）、ウィスコンシン州の「ビッグウッズ」という大きな森の、小さな家に、小さな女の子がすんでいました。丸太でできた灰色の家でした。

ビッグウッズのくろぐろとした大きな森が、小さな家をかこんでいました。森のむこうに森があり、そのむこうにも森がありました。北のほうへ一日じゅう歩いて、一週間歩いて、ひと月歩いて、森でした。森のなかに家はありません。道もありません。ひともいません。あるのは木だけ、いるのは動物だけでした。

ビッグウッズの森には、オオカミやクマや大きなヤマネコがいました。小川のそばには、ジャコウネズミやミンクやカワウソがいました。キツネは丘おかに巣をつくり、シカがあちこちを歩きまわっていました。

小さな丸太の家の東も西もどこまでも森で、ビッグウッズのはずれに、小さな丸太の家がポツンポツンと建っているだけです。

だから、小さな女の子に見えるのは、お父さんとお母さん、お姉さんのメアリーと赤ちゃんのキャリーと暮らす、この小さな家だけだったのです。家の前には馬車の道があり、曲がりくねって動物のいる森へ入って見えなくなりますが、小さな女の子は、その道がどこへいくのか、おわりはどうなっているのか、知りませんでした。

小さな女の子はローラという名前で、お父さんを「パ」、お母さんを「マ」とよんでいました。そのころの子どもはいまのように、「お父さん」や「お母さん」、「ママ」や「パパ」とはよばなかったのです。

ローラが夜中に目をさまし、ベッドで耳をすませてみても、森の木がふれあう音のほかは何も聞こえません。でも、ときどきは暗闇くらやみのずつとむこうからオオカミの遠ほえが聞こえることがありました。

それはおそろしい声でした。「オオカミは小さな女の子を食くってしまう」と、ローラは聞いていました。でも、丸太の壁かべはしっかりしているから、だいじょうぶです。お父さんの鉄砲てっぽうはドアの上にかけてあるし、ぶちのブルドッグのジャックがドアの外で見はっています。お父さんはいいです。

「ローラ、もう寝ねなさい。ジャックがいるから、オオカミは家に入いってこないよ」それを聞いてローラはベッドにもぐりこみ、お姉さんのメアリーにからだをよせて眠ねむりました。

ある晩、お父さんはローラをベッドから抱だきあげ、窓へ連れていって外を見せてくださいました。二匹のオオカミが家の前にすわっています。毛深いイヌみたいです。オオカミが大きな月にむかってほえました。

ジャックはうなり声をあげて、ドアの前をいったりきたりしていました。背中



の毛を逆立て、とがった歯をむきだしにして、オオカミをこわがらせようとして
います。オオカミもほえましたが、家には入れませんでした。

小さくても楽しい家でした。二階は広い屋根裏部屋で、雨が屋根をたたいてい
るときはたのしい遊び場になります。一階には小さい寝室と大きい部屋がありま
した。寝室の窓には雨戸がついています。大きい部屋にはガラス窓がふたつと、
表口と裏口とがありました。

丸太をジグザグに組んだ柵が家のまわりをぐるりとかこんで、クマやシカが入っ
てこないようになっていました。

家の前には二本のみごとなカシの大木がありました。ローラは毎朝、起きると
すぐ窓のそばへかけていって外を見ます。ある朝、カシの木の枝に、捕ってきた



ておかなければなりません。

もうすぐ冬がくるからです。すっかり日も短くなり、夜には霜がガラス窓をくもらせます。まもなく雪がふるでしょう。そうなったら丸太の家は雪でほとんどうまり、湖や小川は凍ってしまいます。きびしい寒さのなかでは、お父さんが獲



シカが、つりさげられているのを見つけました。

お父さんが前の日に撃ったシカです。ローラが寝ているあいだに、お父さんが持って帰って、オオカミに食われないように高いところにつるしておいたのです。

この日の昼、お父さんとお母さんとローラとメアリーは、捕りたてのシカを食べました。とてもおいしくて、ローラは「みんなでぜんぶ食べられたらいいのに」と、おもったほどです。でも、肉のほとんどは塩漬や燻製にして、冬の食料にとつ



物を手に入れられるかどうかわかりません。

クマは巣にこもり、冬のあいだじゅうずっと眠ります。リスは空洞になった木を巣にして、そのなかでしっぽを鼻先までまいて丸くなります。シカとウサギは用心深く、逃げ足も速くなるでしょう。たとえお父さんがシカを捕っても、よわよわしくやせて、秋のシカのように太ってはいません。

お父さんが雪に覆われたビッグウッズの森へいき、一日じゅう、きびしい寒さのなかで、探しまわっても、お母さんやメアリーやローラに食べものを捕ってやることができないかもしれません。

だから、冬がくる前に、小さな家にできるだけたくさんの食料をたくわえておかなければならないのです。

お父さんはシカの皮をていねいにはいだあと、塩をつけてのばし、なめし革をつくりまします。肉は切り分け、台にならべて塩をふります。

小さな家の庭には燻製をつくる背の高い丸太がおいでがありました。なかが空洞になった大木を切りとったものです。お父さんは丸太の両はしから手を入れ、両方から手のとどくところまで何本もクギを打ちつけていました。丸太を立てて、てっぺんに小さな屋根をのせます。丸太の下の、四角に切りぬいた木片に革のちようつがいをつけてもとのところにはめなおし、焚き口の小さなとびらにしました。

シカ肉を塩に漬けて四、五日たったら、肉のはしに穴を開け、ひもを通します。ローラは、お父さんがシカ肉に穴を開けてひもを通すところから、空洞のクギに肉をつるすところまで、ずっと見ていました。

お父さんは小さなとびらから手を入れて、下からクギに肉をかけます。つぎに丸太にかけたハシゴをのぼり、屋根をすこしずらして、上からも手をのばして肉をつりさげます。

それがおわると屋根をもどしてハシゴをおり、ローラにいいました。

「薪割り場へいって、生のヒッコリーのチップ（かけら）をすこし持っておいで。新しく、白いのがいいよ」

