



おいしい話

その⑯

【海のもの】

高橋 順子

私は千葉県九十九里浜の海辺の町に生まれ育った。いまはそんなことはないが、自分は海の一部であるような感覺がずっとあった。したがつて海のものなら何でも食べられると思っていた。食べられないものに初めて出会ったのは、

いまは亡き連れ合いの作家・車谷長吉が料理当番の日に作ってくれた、鰯の煮付けだった。ピンク色で、薄味で、甘くて参つた。

連れ合いは播州飾磨（兵庫県姫路市）の生まれで、原則として瀬戸内海に泳いでいない魚は嫌い。たとえば鮪、鰐。しかし鮎鰈は好きで、よく鍋にしてくれた。貧乏をしていたころは、ゼラチン質の食感が共通なところから蒟蒻も入れて食べた。

河豚の肝を鍋にしたこともある。これはなぜか近所の魚屋の店先に一皿置かれていて、元料理人だつた連れ合いが見つけた。「おれは兵庫県の河豚の調理師免許をもつてゐるから、大丈夫。ちよつと白っぽいのが危ないから、おれが食べる」と言って、おいしそうに食べた。ある年の正月、運だめしならぬ河豚の肝だめしだつた。

私は泥鰌が苦手だが、彼は海のものではない。