

おいしい話
その⑮
【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覚
がずっとあった。したがって
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、鱻うなぎの煮付けだった。ピンク色で、薄味で、
甘くて参った。

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。たとえば鰯、
鰹。しかし鮫鱈は好きで、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、元料理人だった連れ合
いが見つけた。「おれは兵庫県の河豚の調理師免許をもっ
ているから、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った。
私は泥鰌が苦手だが、彼は海のものではない。