

越前ガニ

齊藤 征雄

カニがおいしい季節である。カニといえば、タラバガニも存在感があるがもともとはヤドカリなのでこの際除外するとして、何といたってもズワイガニである。主として山陰、北陸から北海道までの日本海で広くとれ、福井の越前ガニ、山陰の松葉ガニのブランドが有名である。

私の生まれたところは越前海岸からバスで一時間ほど、毎日行商のおばさんが朝とれの魚を担いで通ってきた。米との物々交換だ。

事前に頼んでおくと、カニも持ってきた。子供の頃カニはたらふく食べたという記憶が残っているのは、今ほど高くなかったからに違いない。

オスのズワイはもちろんだが、小振りのメスのセイコガニも旨い。甲羅に詰まった赤い内子が絶品である。カニは食事というよりはおやつだった。新聞紙を広げてその時だけは兄弟げんかもせずに黙々と食べたことを思い出す。

会社に入りたての頃、母親が「お世話になっている人に」という趣旨で、カニを送ってきた。しかし新入社員にとっては周りの人たち全員がお世話になっている人である。人選にまごまごしているうちに、カニはダメになってしまった。母親にはそのことを最後まで言えなかったが、電話で「来年からはもういいよ」とだけ告げた。

結婚後も「家族みんなで食べなさい」といつてときどき送ってきた。

その後高度成長が続いた結果、越前ガニは高級グルメの仲間入りをして結構な値段になった。

バブルのさ中、社内で福井県人が集まる会合があった。数人の会で、ときどき銀座の福井料理の店で開かれた。私は一番若手だった。

福井料理は酒の肴には事欠かない。しかし、問題は季節が冬であればカニを注文するかどうかである。当時その店で、越前ガニは一杯ン万円と聞いたから一大事である。「会計の責任はだれが持つ？」などと、それをつまみに先輩連がワイワイやって結局頼むことになるのだが、私は最年少なので黙々と飲んでいればよいので気楽だった。

福井人にとって、冬の味覚にカニは欠かせなかったのだ。