

粟島グルメ旅行

稲宮 健一

退職後、新潟で新米先生始めを開始。授業の下準備にあれやこれやと追われていた頃、家内が気分転換も必要と、ご近所付き合いで粟島一泊旅行に入れてもらった。粟島は佐渡島の北東五十kmにある周囲二三km、人口四五〇人（当時）の粟粒のような島だ。新潟から北へ一時間程乗車、羽越線の岩船駅で下車、粟島汽船の六五〇トンの立派なフェリーに乗船し一時間半でお昼前に粟島に着く

乗船と同時に、おばさま方に囲まれ、デッキの上で持ち寄りのお重が開かれる。ご自慢のおかずが並ぶ。その中でも地元でしか味わえないぜんまいの煮つけの味は今でも忘れられない。だし汁のこぶか、カツオに お酒、みりん、砂糖、醤油で味付けてし、それで煮込んだ味が滲みた絶品である。固すぎず、柔らかすぎず、口の中でおいしい味が広がり歯ごたえのある噛みごごちの後、とろけるように喉に入る。

先々週この会で、上越の山菜、根曲がり竹の話が出たが、今でもそのころ昵懇にしていた上越の方から季節になると旬の山菜や乾燥ぜんまいを送っていただいている。しかし、我が家ではあの故郷の味は出せない。

島に着くと早速島を一周する。真っ青な日本海を見ながら海風を受け午後はウォーキングできれいな空気を吸いながら、お喋りと運動を楽しんだ。

宿泊は漁師の民宿で、とれたての大きなひらめ二匹をおろし、まな板にひろげた半身の切り身を前にして宿のおやじが目の前で寿司に握ってくれた。満腹になるまで求めに応じて、ひらめの活造りの味を堪能した。

次の日の朝は砂利が広がった海辺に一人一人用に「わっぱ」が置かれ、この中の白身の焼き魚と味噌、ねぎに熱湯が注がれ、隣の焚火で十分に焼かれたこぶし大の石数個がわっぱに入られると一気に沸騰する。一瞬ジューという音がして、目の前で魚の入った朝の味噌汁ができあがる。そして、ビール瓶とご飯が各人にわたり、朝日がさす開放的な海岸で朝食が振る舞われた。午後帰りの便に乗り新潟に戻った。

*現在の島の人口は三四〇人弱に減っている。