

## 鯛の頭

大森 海太

最近はコロナのせいで外食需要が減ったためか、鯛の値段が安くなったということについて、以前Sさんがエッセイで指摘された。

いっぽう我が家の近所のスーパーの魚売り場では、近ごろいろんな魚のアラを売っているのが見られるようになった。なかでも立派な真鯛の頭の部分をタテにまっふたつに割ったものが、左右合わせて二五〇円で売っているのには目を引いた。

試しにひとつ買って、自宅のガスレンジで軽く塩をして焼いてみた。箸でほぐして骨についた身をしゃぶってみる。フムフム、わるくない。これなら酒の肴として結構いけるじゃないか。

もともと肉でも魚でもいちばん美味しいのは骨のまわりで、Tボーンステーキやスペアリブと同じように、鯛の頭の骨についた身は刺身よりも味が深いかもしれない。

鯛の骨は硬いけれど、しゃぶっているうちにほぐれてくる。エラのあたりから「鯛の中の鯛」といわれる金魚のような形をした小さな骨が出てくるのも嬉しい。さらに目玉のまわりのヌルヌルしたところはこれまた珍味である。

平日の夕食は孫たちといっしょ。ジージが鯛の頭をつついていたり、骨をしゃぶったりしていたら、気持ち悪がられるかもしれないからやめておくけれど、土日はカミサンと二人だけ。このごろはコロナのため外に食事に出かけることもなく、もっぱら家飲みだが、晩酌の肴は頭の左右があれば、質、量ともに十分である。

高級料亭で鯛の頭の塩焼きなど注文したら、いくら取られるか分かったものじゃないけれど、なにしろ原価二五〇円。年金老人にとってはまことに有難い。

スーパーの魚売り場には、このほかに金目鯛の頭だとか、ブリやマグロのカマも安く売られている。キンメの頭は塩焼きというよりも煮つけかな、ホンマグロのカマは三〇センチ以上あって、一人ではとても食べきれそうにないし、第一どう料理しているかわからない、ウーム。

なお我が家ではアラを食べるのは私だけで、カミサンは刺身専門である。念のため。