

## 地元で食す

野瀬 隆平

食の専門家が、鹿児島で行われる和牛の品評会に参加するため、会場に近い志布志に宿を取った。牛を見て、牛肉もたらふく食べた。

しかし、海に近い志布志だから魚も食べたい。だが生憎どの店も休日で閉まっている。やむなく地元のスーパーの鮮魚売り場へと向かった。生きのいい刺身が安く売っている。敢えて地元の甘口の醤油も買って、ホテルで一人宴会を始める。

ラジオでこんな話を聴いていて、同じような体験をしたことを思い出した。

北海道の旅行の途中、納沙布岬から根室へ戻るバスの中でのこと。客は自分一人で乗降客もおらず、運転手も退屈したのか、話しかけてきて会話が始まる。

「根室で旨いカニを食べたいんですが、地元の人が行く様なすし屋はありませんかね」と尋ねると、

「ここに住んでいる人は、すし屋などには行きません。おいしいカニが食べなくなったら、マルシェで茹でたてを買って家で食べますよ」

早速、教えてもらったマルシェに行く。成るほど、鮮魚売り場は生きのいい魚であふれている。カニも茹でたてが一杯ずつ並べられている。

しかし、待てよ。自宅なら出刃包丁で調理出来るが、ホテルではどうすれば良いのか。ナイフは持参しているが無理だろう。下手をすると怪我をしかねない。と迷っていて、ひょいと隣を見ると、何とすでに身を取り出して甲羅に盛り付けてある毛ガニがあるではないか。これに決めた！

そこで、はたと気が付いた。カニを食べる時は、酢醤油が欲しい。無くても旨いかもしれないが、完璧を期したい。もう一軒のスーパーで、やっとポン酢の小さな瓶を見つけた。

ホテルに戻り、シャワーを浴びてすっきりした所で、一人で豪勢な宴会を始める。何せ、食べやすく身を取り出してある毛ガニが、お一人様に一杯ついているのだ。ポン酢をすこしカニにかけて、口に運ぶ。

旨い。すかさずコップについだ冷酒をちびり。無事、納沙布岬まで往復した今日の行程を反芻しながら……。