

ルツツ

一杉 秀樹

美食家ではない。だが好奇心が強い。知らない食材のこととなるともたってもいられなくなる。目下3年越しの標的はルツツである。ユムシ目ユムシ科ユムシ。養殖はおろかそれを採る漁師もいない。冬、北の海が大荒れに荒れたとき、海底から巻き上げられ浜辺に打ち上げられる。それを地元の人が拾い上げる。体長は10～20cm、ミミズを丸々と太らせたようなものだと思えばよい。刺身にすると赤みがかったホヤのようでもあり赤貝のようでもある。美味である（そうだ）。

北海道石狩市浜益地区で採れる。そこの居酒屋でメニューに載る。スキーに出掛けるついでに足を延ばせば行ける。荒れた天気、雪が舞う。風の音とともに赤ちょうちんが揺れている。そこでルツツを肴に飲む、これこそロマンである。

苦労の末、居酒屋とも連絡がついた。ひと冬に1、2回しか打ち上げられないので冷凍して取っておく、知り合いの民宿も手配する、と親切である。とはいえ本当に東京からくるのか、と半信半疑であることは伝わってきた。札幌から浜益までは沿岸バス会社が1日1便のみを運行する。準備は整った。

しかし天は我に味方せず。コロナ禍でスキーは中止、居酒屋にはいつか必ず行くからと電話で伝えた。その後調べたところ沿岸バスの運行は週に3便。つまり現地2泊が必要であると判明。実現するにはちょっとした覚悟を要する。以来3年、いまだルツツと対面できていない。

実はルツツは釣り餌としても上物のようで、通販で生を入手できるらしい。しかし釣り餌を自宅で食するなんぞはあるまじき行為である。第一風情が無い。やはり冬、荒れ狂う天気の中、海辺の居酒屋でいささか侘しそうに、だがしみじみ味わいたい。2夜連続でもよい。

韓国人もルツツが好きであるらしい。ホヤが大好きで福島原発事故前には大量に日本から輸入していた国である。ルツツも然りであろう。が、韓国の何処に何時行けばよいのかの情報はまだ入手できていない。