

魚が好き

大森 海太

思えば小さいころから肉が好きだった。子供のころの夕食で、滅多にないすき焼きが出るの大喜びだったし、トンカツは脂身の部分をまっさきに食べた。

大人になってからも魚より肉。牛肉は武骨な味だが、アメリカ出張では一ポンドステーキに挑戦、ニユーヨークストリップだ、Tボーンだとはりきったものだ。

いっぽう豚肉は味わいが深く、中華料理ではいろんな食材とマッチして楽しめる。鶏肉では皮の部分が好き。でもいちばん美味しいのは仔羊の肉、ラムチョップなど軽く火を通しただけで最高だ。

ところがトシを重ねるにつれて嗜好が変わってきた。

スーパーの輸入牛肉は味がないし、高価な霜降り和牛は脂身が多くて、焼いたら半分くらいになってしまいかも。ブタは今でも好きだしヤキトリはカワ専門だが、でも好みの中心は魚に移った。

とはいってもグルメ諸氏がお好みのタイやヒラメのような高級魚はイマイチで、私が好きなのはアジ、サバ、イワシのような青魚、「下魚げうお」とされるものだ。アジサシ、アジフライ、サバミソ、シシャモ、サーモンのカマ、なかでもイワシは大の好物で、生身のほかに丸干し、めざしなど、日々の食卓に欠かせない。

ところで一キロの牛肉を得るためには、何百、何千倍もの牧草を要するとか。それにひきかえ魚、とくに養殖などしない下魚のたぐいではそんなことはありえない。

いつだったか、何千、何万というイワシの群むれで海が黒くなっているのをテレビで見たことがある。イワシは海の中で大繁殖しプランクトンなどを餌にして育ち、その後さらに大きな魚や海鳥の餌になっていく。壮大な海の食物連鎖の輪の中で、人間もちよっとだけお邪魔して分け前にあずかっているのだ。

そつだ、生き物の根源は海にある。狭い陸地で苦労して育てた動物の肉を喰くらうより、大海原の恵みを口にするほうが理にかなっているし、身体にも良いに決まっている……。なんだかんだと思いつきの勝手な屁理屈をならべながら、魚を楽しんでいる毎日だ。