

美食の極みーうにの巻

藤原 道夫

ある夏の清々しい朝、礼文島の桃岩下から地蔵岩にかけて海岸を歩いていた。遠くに、こもり傘を斜めに立てかけた脇で人が何か作業をしている風景が目にとまった。近づいてさりげなく観察すると、おぼさんが日陰に小高くつんであるうにから一つを手にとっては、小さな鎌の様な道具で手早くさばき、中身を取り出していることが分かった。通り過ぎようとした時に声がかかった。「お兄さん、どこからおいでかね」、「東京からです」、「そうかね、うに食べていかんかね」、とおぼさんは金具の先にのせたうにの身を差し出してきた。掌に受けて口にふくむと磯の香りが拡がった。とろりとして甘みのある塊を舌で押しつぶして呑みこんだ。これがうになのか一香りと味、それに食感がしっかり記憶された。おぼさんにお礼を言い、また海岸の散策を楽しんだ。この体験を、友人 Y 君と夕方合流した時に、興奮しながら話したことを覚えている。後で、あのうにはエゾバフンウニとよばれ、中身は赤味がかっていて小粒ながら他のうに（キタムラサキウニなど）に比して味が濃厚であることを知った。

ある夏の朝とは、60年も前の学生時代、夏休みに Y 君と二人で一か月にわたる北海道旅行に出かけた時のこと。旅のハイライトの一つが礼文島見物だった。香深（かふか）の中心部で米屋を営む K さん宅に4、5日居候させて頂いた。この時うに漁が解禁となっていて、生うにの他に蒸しうに、炊き込みご飯に吸い物など、うにの味を堪能させて頂いた。奥さんの心尽くしの手料理だった。

うに漁の現場も見ることができた。波があまり立っていない入江に、多くの小舟が浮かんでいる。よく見ると、漁師は頭に結いつけた箱眼鏡で海底をのぞき、右手に持った柄の長い竿の先でうにを捕まえては引き上げる。足に結わえた櫓で巧みに船を動かしながら場所を変えていく。熟練を要する大変な作業のようだった。

その後も K さん一家との交流が続いた。時折「宝うに」と銘のある小さな缶詰を頂いた。中に粒だった蒸したエゾバフンウニがびっしり入っていて、これがとても美味だった。K さん一家は20年ほど前に礼文島香深を引き払い、札幌に近い江別に移住した。自身の持病や老後のこと、子息たちのことなどを考えたのだろう。15年ほど前だったろうか、札幌を訪ねる機会のあった折、電話してお目にかかりたい旨話したところ、K さんが私の泊っているホテルまで行くという。ご夫妻でお出でになり、久しぶりの再会を喜び合い、昔話に夢中になった。話の中心は、2年前に亡くなった Y 君のことだった。当然お互いに年をとり、外見も変わっているはずだ。でも、ご夫妻の話しぶりは昔のままのように思えた。別れ際に「宝

うに」を頂いた。

翌年、家内とまたも北海道に出かけた。これまでに行きそこなっていた洞爺湖に滞在し、帰りがけに札幌市内を見てまわった。昼に名物のうに丼を食べることに決めていて、予め店を探しておいた。店に入ってメニューをみると、赤・赤、赤・白、白・白とあり、この順に値段が高い。店員の説明では、赤はエゾバフンウニ、白はキタムラサキウニの身を使っているとのこと。うに好きの家内に赤・赤を、自分は白・白を注文した。赤はオレンジ色っぽく、白はくすんだ黄色だった。それらがたっぷり丼に盛られていた。赤を少し味あわせて貰ったところ、差は歴然としていた。昔、礼文島の海岸で獲れたてのうにを食べたときのことがよみがえってきた。あの野趣あふれる味は格別だったのだ。

一般に、うには高級なすし種として用いられている。ほとんどがムラサキウニの身である。私はうにを好んでは食べない。一人前のセットの中に入っている際は、できるだけひかりものか赤味に変えてもらう。例外は以前築地場内市場にあった Y 寿司店、ここではこんもり盛られた新鮮なうにを味わうことができた。そこは間もなく東洋系外国人が列をつくるようになり、以来足が遠のいた。

昨年来コロナ禍が波を打つように拡がり、旅行に出かけるのもままならない状況が続いている。コロナの新規陽性者が高止まりしていた6月上旬、コロナワクチンの二回目接種を終えたのを機に、北海道旅行を思いついた。北海道に行っても、K さんも奥さんも、それにかつて札幌でお世話になった S 先生も亡くなっている。また、家内ももういない。故人を偲ぶ感傷旅行になるだろう。それもよかろう、昨年白老（しらおい）に完成した国立アイヌ民族博物館の見学を主な目的として、7月初めに2泊3日の一人旅を実行した。

最後の日、10時過ぎに札幌に着いた。晴れ渡って暑い日となった。観光はどうでもよい、ただ60年前 Y 君と共に S 先生に案内して頂いた北海道大学植物園を訪ねてみたかった。花がほとんどない園内を、懐かしい思いを抱きながら歩いた。ロックガーデンの一角でレブンウスユキソウに出会う。日差しが強く、昔教えてもらったヒッコリーやハルニレの大木の影でしばし休憩する。植物園を出て道庁脇を裏から通り抜け、駅に向かう途中にうに丼が食べられる店をみつけた。そこでのメニューに「食べ比べ丼」とあり、それ以外のうに丼はない。以前に入った店の赤・白を思い出した。注文した小さめ（S サイズ）の丼半分に、艶のよいオレンジ色の小振りのうに、片方に生きのよさそうなクリーム色のうにが上品に盛り付けてある。それぞれに美味しく、美食の極みここにあり、という気分になった。じっくり味わっていると、自然に、昔礼文島で経験したこと、そして今は亡き人たちのことがさまざまな場面を作って脳裡に浮かんで消えていった。