

## タコとイカ

―「半夏生」 さらにもう一度―

浜田 道雄

「半夏生にタコを食う」話は、「半夏生―その後―」に書いた。だが、もう少しこの東西の食習慣の違いを書いてみたい。

東京の下町ではタコは身近な食べ物ではなかった。子供のころ食べたタコといえば、お節料理の赤い「酢ダコ」ぐらいしか思い浮かばない。刺身やゆでダコは大人になってから食べたのだし、「おでん」のタコはゲテモノだった。だからタコはどちらかといえば「ハレ」のものだったのではなかったかと思う。

同じ頭足類でも、イカにはもう少し親近感がある。といっても生モノはやはり戦後のこと。戦前は干しスルメしかなかった。開いた胴を火鉢で炙り、丸くなったのを伸して細く引き裂き、頬張る。子供の最高のオヤツだった。なによりも味がいい。それに噛んでも噛んでも、すぐにはなくならない。喰いでのあるオヤツだった。

関西では昔から食膳にはタコの出番が多い。私の知るだけでも、「たこ焼き」「明石焼き」「たこめし」「煮だこ」に「おでん」とかなりのレパートリーだ。それに「半夏生のタコ」が加わる！ どうやって食べるのかは知らないが。

話し言葉にだってタコが顔を出す。「すかんタコ！」はよく知られているが、「べべタコ」なんていうのもそのひとつだろう。

関西人はなぜそんなにタコが好きなんだろう？ 多分、タコが身近なところで手に入る食材だったからではないか。瀬戸内海は昔からタコ漁が盛んだった。「明石のタコ」「伊豆ダコ釣り」「蛸壺」など、みな瀬戸内海のタコ漁に関わる言葉だ。

これに対して、江戸の海産物はほとんど「江戸前」だけで、遠くのものでも房総か相模湾産だった。江戸湾ではタコもイカも漁れない。だからイカも東北の「干イカ」しかなかったのだ。

遠くの海で漁れた新鮮な魚介類を普通に食べられるようになったのは、冷凍冷蔵技術が発達した七〇年代以降のことだ。こうした技術の進歩が、長い歴史のなかで育まれた東西の食習慣の違いをいまアッサリと変えようとしている。