

## 西海にサケなく 東海にマナガツオなし

― 「半夏生」 その四 東西食習慣の違い ―

浜田 道雄

一九七〇年代のはじめ、バンコクに勤務していたときのこと。市内のレストランでうまい魚料理に出会った。これまで見たことのない魚の煮付けだった。「プラ・チャラメット」という魚で、カレイを立てたような薄べったい平行四辺形の姿をしている。

食べてみると、爽やかなレモンの風味と梅干しの酸味が効いた深みのある煮汁のかかる白身が、ふっくらとしていて実にうまい。珍しさもあってその後の外食ではよく食べた。煮付けの他にも揚げ物もあって、いろいろと楽しめる魚だった。

のちにバンコクに永くいる人から、プラ・チャラメットは日本の「マナガツオ」で、関西では高級魚として珍重されていると教えられた。またこのときの料理は「煮付け」ではなく、中国料理の「清蒸」のような「ペツサ」という蒸し料理だとも知った。

「西海にサケなく、東海にマナガツオなし」という俚諺を知ったのはさらに後のことである。サケは関東ではボピュラーな魚で、昔は茨城県的那珂川など多くの川に遡上してきたという。だから季節性はあるとはいえ、関東の食膳では馴染み深い。だが、西日本では日本海沿岸の川以外にサケの遡上の記録はない。それだけ食材としては身近ではないのだろう。

一方、マナガツオは中部以西の暖かい海に棲む魚。関東近海では漁れないから、東京の魚屋で見ることはまずない。東京育ちの私がバンコクに住むまでマナガツオを知らなかったのも無理ないことだった。

これまで二回ほど関東と関西の食習慣の違いを取り上げて、それは食材が身近にあるか否かによるのではないかと書いた。そして近年は流通や冷蔵技術が発達し、遠くの食材が容易に手に入るようになったため、地域による食文化の違いがなくなったと嘆いた。

だが、マナガツオはその例外らしい。今日でも東京の魚屋でその姿を見ることは稀なのだ。東京人がマナガツオをうまい魚と知らないわけはなからうが、少なくとも家庭で食膳に載ることはないといっている。