

## 人間の食欲と業

大津 隆文

先日の会で『ドイツ初夏の味覚』が紹介された。一つは「シユパーゲル（白アスパラ）」で本当に美味しそうだった。もう一つは「ベビーラム（母乳のみで育った羊肉）」とのことで、ふと四〇年余り前のニューヨークでの一件が頭に浮んだ。

当時私はNYの総領事館で勤務していた。現地の大切な仕事の一つが日本からの出張者への便宜供与（アテンド）だった。当時は東京・ワシントンの直行便がなく、ワシントンへの出張者がNYで乗り換えることも多かった。NYで宿泊される場合には空港出迎え、ホテルへの案内、食事のお世話等をする。

その時の出張者は農林関係の国会議員方だった。ワシントンで厳しいやりとりがあったのか少しお疲れのようだった。夕食会のメインは「ソフトシエルクラブ」、これは脱皮したばかりの蟹を揚げたもので、甲羅ごとムシャムシャ食べることができるとい味い名物料理だ。ところが突然ある先生が声を荒げた。「脱皮したばかりの蟹というのは無防備の最も弱い状態だ、それを捕まえて食べるとはアメリカ人は無慈悲ではないか。その彼等が日本人は鯨を食べると非難するのはどういうことか」

長い歴史、自然環境の中で育まれてきた食文化は各国、各地方で異なっている。鯨、犬、鳩、小鳥、猿、鼠（モルモット）等の食材は、抵抗感を覚える人達もいるだろう。だが多様性として認め合っていくしかないのではなからうか。

さらに魚介類についても、可哀想と言えば可哀想な食べ方もある。白魚の躍り食い、スポンの生血、アワビの残酷焼き等、今になってみると心に痛みを感じる。

六月は稚鮎のシーズンだ。天ぷらにすると苦みがあつてこの時期の季節感が伝わってくる。他方で成魚になる前に食べてしまう身勝手さも心に影を差す。毎日生き物の命をもらって生きているのは人間の業かもしれない。業から脱するため菜食主義者になるうとは思わない。せめて食事の前には「いただきます」と心から感謝することを忘れないようにしよう。