

目黒のさんま祭り

長谷川 修

さんまの水揚げ量は、温暖化の影響と近隣諸国との競合でここ数年毎年減っており、値段は高騰している。魚屋の店頭にあるのは、細身の小ぶりなもので値段は一昔前の数倍だ。

我が家の食卓には住宅事情もあってさんまの塩焼きは久しく上がらない。近年は大衆食堂や居酒屋のメニューからも外され、さんまを食べる機会は年に一回あるかないかの珍品、高級魚だ。

二〇年ほど前の九月に「目黒のさんま祭り」(目黒区主催)に出かけたことを思い出す。目黒駅の西口から権之助坂を半分ほど下ると、もうさんまを焼く煙と特有の匂いが漂ってくる。目黒川沿いの田道広場公園では、氣仙沼産のさんま七〇〇匹が焼かれ、カボス、おろし大根と共にトレーに盛り、無料配布されている。この他に氣仙沼からのテントでは、さんまの握り鮓、佃煮、つみれ汁や焼き牡蠣、芋煮等を販売しており、大勢の家族連れで賑わっていた。

その翌年には「目黒のさんま祭り」(目黒東口駅前商店街主催)をのぞいてみた。こちらは品川区にあり目黒通りの広い歩道で開催される。配られる宮古産の焼さんま七〇〇匹(スダチ、おろし付き)を求める客で、朝から長蛇の列だ。また、近くのお寺では若手落語家が『目黒のさんま』を口演していた。

両区の盛会に刺激されてか「東京タワーさんままつり」(港区)、「恵比寿となりのさんま祭り」(渋谷区)も生まれ、「さんま祭り」は東京城南に秋の訪れを告げる一大行事(イベント)だった。

「さんま祭り」も三年間のコロナ騒動と水揚げ減で中止が相次いだ。今年の目黒区の「さんま祭り」は一〇月八日に開かれるが、焼さんま一五〇〇匹は、目黒区民限定の事前抽選制となっている。その他の地区の「さんま祭り」も大幅縮小か中止になっているようだ。

あはれ 秋風よ 情あらば伝えてよ

男ありて 今日の夕餉に ひとり さんまを食ひて 思ひにふける と

佐藤春夫の『秋刀魚の歌』を口ずさみながら、脂ののったさんまを内蔵まで良く焼き、心ゆくまで食べてみたい。