

下関のフグ

長谷川 修

会社に入って最初の配属先は、下関市の彦島工場だった。彦島は下関と二〇〇M程の橋で繋がっており本州の最西南端にあたる。島には三つの大手企業の工場とフグ専門の南風泊市場がある位で、生意気盛りの寮生達は「文化果つる地」と自嘲していた。また、夏はマリンスポーツを楽しんだが、冬は日本海型のどんよりとした日が続ぎ、楽しみは酒と麻雀しかなかった。

四国の実家ではフグ毒で亡くなる事件が近所であり、フグは食べなかった。彦島に来てみると、社宅の配給所の売店ではプラスチックのトレーに盛ったフグ刺しが一皿一〇〇円から一五〇円で売っている。寮の食事でも年に二、三度フグ刺しが出だし、先輩の家庭でフグチリを頂いたり、身近な食材だった。

寮生で飲む時は下関まで出かけ、魚を食べるには魚と鯨の水揚げで有数の唐戸市場へ行く。ある時馴染みの店で、お客の漁師からもらったトラフグを女将はフグ用の刺身包丁がないからとチリにしてくれたが、これは豪快で忘れられない味だった。

またある時、一人で出張の帰りに下関駅近くの居酒屋でフグチリを注文した。食べ進むと口当たりがえらく柔らかい。そう、白子との出会いである。初めて食べるフグの肝であり、明日起きられなかったらどうなるのだろうとこわごわ食べた。肝で危ないのは卵巣であり精巣（白子）は無毒だと知ったのは、後の話である。

コース料理を食べたのは、会社の接待寮だった。接待寮にはフグの調理師免許を持つ料理人がいて、冬は遠方からの千客万来だった。私も公認会計士監査の折お相伴に預かったが、有田焼の大皿に絵柄が透き通って見えるほど薄く切ったサシミ（フグをワケギに巻きポン酢で食べるのが本式）、チリ、白子焼き、ヒレ酒、メのソウスイと一通りを堪能した。

下関を出てからはフグを食べる機会も減った。東京の料亭でご馳走になることもあったが、上品で量が少なくかえって不満が溜まった。肝を四人前食べ死んだ先代三津五郎の気持ちはよくわかる。