

諏訪の銀鱈

池田 隆

長崎県の概形をそらで描ける人は他県にどれ程いるだろうか。島原半島、野母岬、西彼杵半島が南、西、北に突き出し、有明海、橘湾、東シナ海、大村湾に囲まれ、吉岐・対馬や五島列島までが含まれる。山と海が入り組んだ地形は水田に乏しい。

戦後の小学生時代、長崎でのわが家で白いご飯が食卓に上ることはなかった。他県からの米の移入が制限されていたせいだ。そのかわり漁獲量は北海道に次いで全国二位を誇っていた。鰯、鰯や鰯、鯛などが市場に溢れ、これらの魚のお陰で私は大きくなった。

今でも新鮮で脂ののった魚には目がない。猫も顔負け、骨の間の小さな身まできれいに平らげなければ気が済まない。皿に残った骨は魚の骨格見本のようになる。東京へ移り住んだ当初は魚が不味くて食べられなかった。旅先も出来るだけ魚の採れる海辺を好んだ。山深い旅館でも定番のように刺身が出てくるのに閉口したからだ。

やがて海辺の宿でも地魚が出てこないケースが増えてきた。地元の漁船が銚子や築地へ向かうからだという。陸上運送の技術と交通網が発展した影響らしい。東京をはじめ全国各地でかなり新鮮な魚にあり付けるようにはなった。

退職後の生活拠点も都会や海浜地域にこだわることもないと、海から遠く山岳に囲まれた信州の諏訪地方に決めた。上諏訪には新潟寺泊の大きな魚店が進出しており、長崎から北海道まで全国より魚卸市場を通さずに直送している。それだけ新鮮で種類も豊富、値段も東京のデパ地下の半値以下と申し分ない。

ただ上諏訪までわが山荘から車で小一時間はかかり、買い出しも月二三度となる。行くとあれもこれもと目移りするが、鮮魚はせいぜい三日分ぐらいいしか買えない。仕方なく四日目用に銀鱈の西京漬けを買う。だがこれまた絶品、味は人形町魚久に勝るとも劣らず、三センチ厚みの切り身が四百円程である。

「銀鱈は諏訪に限る」と殿様気分にする。一方で食材の地域性がなくなった日本の現状に心が複雑に揺れ動くが……。