

美食の極み－あわびの巻

藤原 道夫

あわびは、辞典によると、北海道南部以南の海域に棲息しているとある。しかし、偶然にも北海道の北部に当たる礼文島でも獲れることを知った。島には鮑古潭（あわびこたん）という地名もある。

3人で二回目の礼文島見物に出かけた時のこと、島の北西部にある「ごろた浜」とよばれる海岸を散策しながら、崖が切り立つ美しい風景を楽しんでいた。名のとおり、浜の波打ちぎわにこぶし大ないしより大きな石がごろごろしている。ふと、N君が浅瀬にあわびを見つけたという。ここの入江は資源保護のために禁漁区となっている、と居候させてもらっているKさんに聞いていた。漁をしている舟は見当たらないし、人影もなかった。好奇心旺盛なN君はパンツ一つになって海中へ、膝ほどの深さのところまで海中に手を伸ばすや、小振りのあわびを掴んで持ち上げた。沢山いるという。若気の至りである、私たちも手助けし、たちまちナップザックに入れてずしりと重くなるくらい獲ってしまった。Kさん宅に持ち帰ると「お～、獲ってきたか」と、とがめる様子もない。その晩はあわびの刺身や吸い物をたっぷりご馳走になった。鷹揚な人たちがいた、鷹揚な時代であった。インターンの年だから昭和38年のことである。この時食べたあわび料理が美食の極みだったかどうか分からないものの、心のもった思い出深い食であったことは確かだ。美食の極み以上かもしれない。

あわび料理というと、伊勢・志摩がよく知られている。ここにあるホテルのあわびステーキは、まさしく美食の極みといえよう。風景の素晴らしさも趣をそえてくれる。

私が経験したあわび料理のもう一つの逸品は、京都のあわびがゆで、和食料理の旨さが遺憾なく発揮されていたように思う。小料理屋の主人の話では、やや小さめのものが一番美味いという、丁度私が食べたくらいの大きさ。

あわび料理の話として欠かせないのが、甲州煮貝という製品。これは、平たく言えば、あわびを醤油で煮つけたもの。海のない甲州にどうしてあわびの銘品があるのか、諸説あるようだがここでは省略。江戸時代、あるいはそれ以前に始められたといわれるだけあって、洗練された味に仕上げられている。老舗の品となると格調が高く、桐箱入りの品もあって結構な値段が付けられている。滅多に口にすることは無いのだが、随分昔にふとした機会に入手した。あわびとしてどの料理より柔らかに仕上げられていたように思った。歯も弱くなった今、もう一度食べてみたい一品である。そう、これはコロナ禍に関係なく取り寄せることができるはずだ。これをもってあわび料理について思い出す際のよすがとしよう。