

B級グルメ

中村アキヤ

恒例の年末の拡大会議の終了時に

「久しぶりに世界の各地からみんなに集まってもらったので、近くの居酒屋で忘年会でもやらかすか、もちろん割り勘で」

秋山部長の最後の言葉で座は一瞬白けたが、実際の勘定は部長交際費から出ることはみんな知っていた。

近所の居酒屋で出された焼酎を飲みながら最古参の上野課長が話の口火をきった。

「焼酎と言えば…、私は学生時代には焼酎なるものを飲んだことはなかったんですよ。戦後粗悪な密造酒がはびこり、酒粕を蒸留したカストリとかメチルアルコール入りの爆弾とか危険な飲み物が新聞を賑わせた記憶もあって、母から焼酎は、今では差別用語となりましたが、車夫馬丁の飲むものだと言われていました。」

だから学生時代は、トリスバーでグリーンピースのおつまみが付いた一杯三十円のハイボールをよく飲んだものです」

座談の上手い上野課長の話に、一同は聞くともしに突き出しの沢庵を摘まんでいた。

「それがサラリーマンになって初めて福岡に出張し、客先の吉田支店長から行き付けの割烹料理店で夕飯をご馳走になった際に初めて焼酎に対面したんです」

「九州に来たら焼酎を飲まなければダメですけど、私が一から教えてあげまっしよ」と吉田支店長の講釈がはじまった。

「焼酎は米、麦、薯、落花生、蕎麦、クリ、玉蜀黍、黒砂糖など、どんな穀物からも造れます。焼酎は製造法によって甲、乙の二グレードがあつて。製造の最終段階で連続式蒸留の焼酎はアルコール分三十六度未満のものが甲類、単式蒸留焼酎は四十五度で乙類に分類されますのや」

「どちらがうまいんですか？」

「それはそのひとの好みですわ。味と香り、アルコールの度数、原料や産地できまるんですわ。」

九州では、米は人吉盆地の球磨焼酎、麦なら大分の寿焼酎、薯なら鹿児島

薩摩焼酎、黒糖なら奄美と産地が決まっとるんです」

といって馬刺しを摘まみながら

「そうそう熊本の後焼酎つてもものもありますな」

こう言って吉田支店長は店の奥に向かって

「お姐さん、あるだけの銘柄の焼酎を持って来いよ、東京からのお客さんに説明するんやから」

「これは典型的なイモ焼酎です。少し独特の匂いがするでしょう？」と紺の着物に姉さん被りのお姐さん。

「ウン、お姐さん、貴女もいい匂いがするね。貴女はどの地方のイモなの？」

「お客さん、レディーに向かってイモは酷いじゃないですか？どうせ私はイモ娘ですよ。はじめてのお客さんだから本気で怒ったりはしませんけれど」と彼女九州女らしく鼻っ柱が強い。

「イモと言われて直ぐにムキになるなんて…」

「ムキになったわけではないけれど、それなら麦焼酎はいかが？」

「ウン、それなら匂いの少ない麦焼酎をもらおうか。でも機嫌を直したからってそんなに近くに寄ってこないですよ」

「あら私はあなたのソバがいいのよ。さあ蕎麦焼酎をどうぞ…」

お開きの時間になりテーブルに手をつけて立ち上がるうとしたが、上野は腰が持ち上がらなかつた。

「焼酎はいくら飲んでも頭には来ませんが、脚を取られるから注意して下さい」と支店長に注意されたのですが、脚が麻痺するとともに舌も麻痺し、ろれつが回らなくなりました。タクシーに乗るのにお姐さんの肩を借りる羽目になりました。

「まあ誰にでもそんなことはあるよ。ところで焼酎を飲み過ぎると脚は三本とも麻痺するときいているが君はどうだった？」

秋山部長の質問には上野課長は答えなかつた。

「焼酎ではないのですが…」フランス駐在の西田課長が切り出した。

「ワインの話です。フランスの古都リオンは、ボージョレイワイン地帯の南限の、ローヌ河とソーヌ河の合流点にある美しい町なんです。ここはフランスのガストロノミー（胃袋）と称されるように食べ物が美味しくて、ポール・ボキ

ユース、リオン・デ・リオンなどの三ツ星レストランがあるんです。もっとも客は日本人かアメリカ人だけで、フランス人は価格が高いという理由で敬遠するようですが…」

そのリオンで、打ち合わせ相手の三人のフランス人に、遅い昼食に招待されたのです。フランス人は自己主張が強くて、商談がなかなかまとまらないのです。

近くのレストランで、早速ワインの選択に入りました。私が「この地方産のボージョレイがいいのでは？」といった途端、三人全員が何か言いたげな顔をしたんです。「それでは一番良いと思うワインを教えてください」と言ったのが大ダイベートの始まりでした。

「せっかくリオンに来てもらったのだから地元の良いワインにしましょうか。

ソーヌの河沿いで出来るボージョレイは、北にゆくほど品質がよくなるが、もっと北の地方のマコンは格段にいいんです。さわやかで、軽くて、日常飲むには最適ですよ」

「地元なら、リオンの南のローヌ河畔で出来るコートロテイが日本人向きだと思ふよ。香り（ブーケ）も良いしこくもある」

「いやフランスのワインといたらボルドー、わけてもメドックが一番だ。この店にはシャトーマルゴーが置いてあるからそれにしよう。フェミニンの味といわれて繊細で口当たりがいいんだ」

「西田さんどれがいい？」

「そんなこと聞かれても。どれも飲んだことがないので判りませんよ」との私の返事で三本のワインが食卓に並んだのです。

それぞれの蘊蓄を聴き、試飲と乾杯を繰り返しているうちにうちに、どれがどれだかわからなくなり、気が付いたら全員すっかり出来上がってしまい、時間も、はや四時を回っているのに気が付きました。

一人が会社に電話し、そしてこう提案したんです。

「会議の後半は明日に回そう。会議室に鍵をかけるように秘書に電話したよ。今日は最後にコニャックを飲んで解散だ」

ホテルまで車で送ってくれる彼に、酔っ払い運転で捕まらないか、と聞きましたら、「いや、ワイン一本までは大丈夫。この時間はポリスも絶対飲んでい

るよ」ですって。

「なんだいつも飲んだくれて、それで君のところはいつもレポートが遅いんだな？」と秋山部長から一言。

「そうだ、山田君は赴任してから何年たった？」

今度はローマ駐在の山田君が「四年目です。食い物の話ですが」と前置きして語りだした。

「ベネチアの中央カナルに面したホテルでのことです。遅い昼食をと食堂に入ったのですが従業員が誰もいないのです。

と、中年の赤ら顔、小太りのコックが出てきたので、十分間で何ができるかを聞いたのです。彼はチョット待てと手で私を制し、キッチンから鉄のついたずんぐりした海老を持ってきました。全長は二十センチほどですが、胴回りが太く腹のほうに曲がったどす赤い尻尾が印象的でした。

そこで彼は、大げさな身振り手振りを交えた、イタリア訛りの英語で説明を始めたんです。

「先ず、この海老をぶつ切りにしてオリーブ油に入れ軽く火を通します。次いで塩コショウして少量のワインで茹でる。OK？」

一方、玉葱とにんにく、ミニトマトとパプリカの微塵切りを混ぜて、塩コショウと少量の砂糖を加え、赤ワインを今度はタププリ入れて沸騰させる。

そこに先ほどの茹でた海老をスープごと加えて五分ほど加熱する。次いで秘伝のにんにく入りケチャップとレモン汁、黒胡椒で味付けをする。

最後にスパゲッティを一皿入れて、ソースになじんだらパセリを振りかけて終わり。ここまで海老を切ってから十分で出来上がりだ。まあこのワインを飲んで待っていてくれ」

説明に十分以上かかりましたが、確かに、ハウスワインを一杯飲み終わった頃、得意顔の彼は、鮮やかな色彩のスパゲッティ・コン・ランゴスチン・デル・マーレの大皿を持ってきました。ランゴスチンというのは海老のことで、マーレは海という意味です。

細めのスパゲッティはコシがあり、スープに良く絡まるんです。黒胡椒の効いた秘伝のケチャップの味はまるやかというよりはかなり刺激的で、食欲をそられました。

直径五センチの海老のぶつ切りは身がしまって殻から取れやすく、鉄にはチヤント切れ目が入れてあるのです。海老はすぐにお腹が一杯になるのが残念ですが、とにかくにんにく臭い。ゲップもやたらに出るんです。それからは毛穴という毛穴から立ち昇る、にんにくの蒸気を身に纏って行動するハメになりました。ベネチア美人に持てなかったのは強烈なニンニク臭のせいだったので「す」

「自分ももてなかったのをニンニクのせいにしたな？でもよくイタリア語が分かったな！」西田課長が茶化した。そして独りで杯を重ねている秋山にむかって「部長もいろいろな経験をされたんでしょう？」と杯ならぬ水を向けた。

「俺か？ふるい話だけど」南米に駐在経験のある秋山部長が話し出した。

一九八〇年サンパウロに出張した際、現地では物凄いインフレが進行中でドルを持っているとどの店でも大事にされた。

現地で案内されたのが、四十人分くらいの客席のあるシユラスコのお店で三方の壁にペチカ状の炉があり、ゴウゴウと火が燃え盛っている。サーベルの長さの鉄串に刺さった直径四十センチほどもある肉の塊がグルグル回っている。あれは牛、こちらは羊、そこは子豚と言った具合だ。

5

ビールを飲んでしているとガウチョ姿のウェイターがサラダとスープをワゴンに乗せて近づいてくる。「フェジヨンスープ？」「シー」

柄杓一杯のスープが大型の深皿にジャーツと入る。「サラダ？」「シー」再び柄杓一杯の大雑把に刻まれたレタス、トマト、キュウリが別の大皿に盛り上がる。

別の男がジュージュー音を立てている鉄串をどんとテーブルに突き刺す。炭火でコンガリ焼いて、粗塩をまぶしてある肉塊の、食べたいと思う部分を手でなぞるとその通り鋭いナイフで切り取ってくれる。

すぐに別のウェイターが皿にのせた豚の肝臓を、更に鶏のハツの部分、これは牛の心臓、これは瘤牛の瘤、次の鉄串は羊の腿と際限が無いんだ。

隣のテーブルには二人連れのパウリスタ（サンパウロっ子）がいた。ムラートと呼ばれる混血美人で、コーヒー牛乳を思わせる艶のよい褐色の肌、ポイン、キユキユツの素晴らしいプロポーシオンなんだ。混血特有の可愛い目鼻立ちに

みとれているとまたまた鉄串がドンと目の前に突き刺さる。

彼女らはスペアリブを注文している。肋骨周辺の肉が一番美味でしかも肥らないという。気が付くと彼女らのサイドテーブルには、食べ終わったあばら骨が山のように盛り上がっている。彼女らは黙々と眼前の肉に取り組み、次々に骨を積み上げていく。

「すごいなあ。頼もしいよ」と感心していたら、連れが「秋山さん、あんな女を相手にしたら駄目ですよ。見る間にあばら骨だけにされちゃいますよ」

ちなみにレストランの支払いは前払いだ。食べている最中にインフレが進行して値段が上がってしまうからだそうだ。

秋山部長は記憶がもどってきたらしく、色々話しだした。

「南米コロンビアは赤道直下の国だ。といってもアンデス山脈の北端が国内に延びているので標高により気温の差が激しい。首都のボゴタは標高二千六百メートルで、夜は夏でも毛皮のコートを羽織った女性がウロウロしている。女性は小柄で目鼻立ちがはっきりしている。

3Cといってチリ、コロンビア、コスタリカには日本人好みの美人が多いというが、当地は治安が悪い。連れから抱き付き拘りが横行し、脇が甘いと被害にあいますよと注意されたよ。

訪問先は、ボゴタの南西二百キロにある、海岸近くのカリという名の町の農事試験場だ。この国では標高が九百米までは熱帯性気候で、バナナ、米、大豆などが採れる。標高九百〜二千米までは十五〜二十四度の温暖性気候でコーヒーのプランテーションが盛ん。この町は避暑にも避寒にも使えるので金持ちの別荘が多いそうだ。

試験圃場の畦道をゆくと、日本の田圃で見かける蝗のように、目の前を何回もスット横切るモノがいる。よく見ると体長四、五十センチもあるトカゲだ。「イグアナだ。結構旨いぞ」と現地の作業員。

試験場での食事では、薄くて硬いステーキを噛み切れなくて難儀したが、さすがにコーヒーは香ばしく品のよい味だ。

「コロンビアのコーヒーがなんで世界一か知っているか？実が赤く熟すのを待って、手作業でその実を摘む。隣のブラジルではプランテーションが広いので、熟しても未熟でも一斉に機械で摘む。味と香りが違うのは当たり前だよ」

説明に納得してお土産に数箱のコーヒーをもらったのだ。

翌々日、サンパウロでの入国審査でその箱を咎められた。「この国にコロンビアのコーヒーを持ち込むなんて！ 時間がかかるが検疫に回ってもらおうよ」。明らかかな嫌がらせだ。

そこで俺は「急いでいるので、このコーヒーは放棄する。あんたにあげるよ」といったのだ。その時の審査官の言いぐさが気に入らないんだ。

「そうか、久しぶりにコロンビアコーヒーを飲めるな」

「そんな訳でまんまとコロンビアコーヒーを巻き上げられたよ」

ここまでしゃべって秋山部長は隣席にむかって

「上野君はアジア担当だからうまいものを食べているんだろ？ 上海蟹とか？」と話題を振った。

上野課長談。「上海には蟹の専門店はあるにはありますが、街中でも行商人が蟹を売っていて、手の平大のものが百円位で手に入ります。上海近郊には沼沢地が多く、そこで獲れるものはどれも上海蟹と呼ばれているんです。

大小の湖に面して川魚料理屋も多いのですが、大抵出入り口は立派だが、裏手の厠はお粗末なものが多いんです。湖面上に張り出した棧橋状の板切れがあり、板子一枚下は茶褐色の湖面なんです。おもむろにしゃがみこみ一発、二発放出すると静かだった湖面はにわかには波立ち、鯉だか鯰だかよく判らないが、でっかい魚が寄ってたかって、あつと言う間に放出物を食べてしまうんです。

その魚を漁って、料理して、消化して、放出して……。これまた自然に還元する上手い仕組みが成立しているんですね？」

口には出さないが、このようなどころに何回も行きたいとは上野課長は思わないのである。今回の仕事のようにアジアの未開地で仕事するのはいい加減勘弁して欲しいというのが本音のようである。

「話は違いますが」と時計を見ながら上野が続けた。

「中国の隣の国の韓国の釜山で担当の木戸、飯田と三人で、帰国便までの時間を利用して生鮮食料で有名なチャガルチ市場を覗いたことがあります。当時は港に沿った露店が主体でしたが、奥の方の大きな倉庫然とした建物の中に、

露店よりは少しばかり高級な店が二十軒ほどありました。

そこは一区画ごとに、金魚掬いに使うような木製の浅い水槽があつて、四分された区画には、烏賊やあいなめ、鰯や海老などが泳いでいるのです。その場で捌いて食べさせるように粗末なテーブルがあり、醤油の他に何種類かの酒が置いてありました」

ある区画に来て「なんだこりゃ」と一行三名が同時に声を上げたのです。見たこともない生物が水槽の底に蠢めいてるのです。それは長さが約十センチ、直径約一センチの、手足は勿論、目も口も見あたらないミミズの化け物のような生物なんです。

店のオバサンが「これはこの海で今の季節しか採れない。珍しいものだから是非食べてください」と日本語で言う。

「こんな子供のチンポコみたいなもの食えるか」と同行した飯田君が言いました。「チンポコ美味いよ」といいながらオバサンは一匹掴んで包丁を当てたんです。

そいつは急に水を吐き出して、見る間に五センチほどに縮まりました。オバサンは器用に皺を引き伸ばしながら内臓を除くと赤い血が流れ、全員なんだか身を切られるような気持ちになりました。

眞露（ジンロ）という焼酎を舐めながら、各自一匹ずつ食べてみました。それはゴムのように弾力性のある食感で、味は蛸に似ています。「このオチンチンは結構いけるな」と言って木戸は二匹目を注文しました。

釜山空港でこれから搭乗という時になって、木戸がトイレから帰って来ないので。カウンターで列の最初に並んだのに順番が最後になってしまいました。

木戸は酷い下痢をしたというのです。

「まさかあのオチンチンに当たったんじゃないだろうな？」と私。

「俺達は何ともないし、なんの病気かなあ？」といいながら、機内に入った飯田が大声を上げました。

「病名がわかった！ 木戸さんだけが、オチンチンを二匹も食べたんだ」

「だから？」

「だから病名は、ニコチン中毒」

「なんだ、落とし話か。西田君、笑ってばかりいないで、北欧での食事はどんな具合だ？」

「ノルウェイのオスロでの食事の話をしましようか？ たまたま当地に着いたのは五月十七日で、その日はノルウェイの建国記念日で通常の店は閉まっていたのです。探し当てた当地の日本料理店での話です。」

飲み物は大関の冷酒。お任せのコース料理の突出しは大量のサラダと玉葱たっぷりの南蛮漬けでした。竜田揚げ、串焼き、肉ジャガと続き、メインの肉厚ステーキは驚く程柔らかくジューシーでした。

最後に赤身の握り寿司と鯨汁。供された全ての鯨肉には、子供の頃刷り込まれたあの臭みは全くないんです。

途中箸休めにと、スライスしたベーコンとアクアビットという酒精分四十度の透明な蒸留酒ができました。生命の水という意味で、ジャガイモから醸造する点は、ロシアのウオツカ、ドイツのシュニッツも同じ仲間だそうです。スコッチウイスキーは大麦から造りますが、旧名はオードヴィ（生命の水）、みんな同じ意味なんだそうです。」

話好きな亭主によると、ここは「侍」という店名で始めたが、昨年「將軍」に昇格させた由。続いてクジラ談議がはじまりました。

現在捕鯨国はアイスランド、デンマーク、インドネシア、ノルウェイ、露、日中韓の七ヶ国だけです。鯨油を取っていた他の国は経済的な理由で撤退し一転、反捕鯨国になりました。

彼らの主張は①クジラ絶滅の危惧 ②食糧にする正当な理由がない ③捕鯨は残酷というもので、多分にエモーションナルな理由なんです。

クジラは増えているし、捕鯨量は全体の1%にしかならない。今の技術では、クジラはモリを打たれてから二分以内で絶命するから残酷とは言えない。彼らだってカンガル―や牛豚を食っているくせに勝手な言い分ですよ。

実のところ、反対国の国民の大半は無関心で、反捕鯨の活動家だけが商売でやっているようなものなんです。

ノルウェイも捕鯨国なんですが国民の主な蛋白源は牛とタラで、獲れたクジラの大半は日本へ輸出しています。

さあ、サービスするからもっと食べて下さいよ。

翌朝、我々一行はクジラのげっぶを連発しながら、次の客先を訪問すること

になりました。

私は、外見に似合わず神経が細かいほうだと自分では思っているのですが、困ったことに青魚に弱いのです。少しでも古い鯖を食べると蕁麻疹がでるのです。

顔の皮膚がピリピリしてくる。唇が分厚くなったように感じる。腕や膝裏の毛穴が赤く盛り上がり、痒くなる。パンツのゴムに沿ってボツボツが発生し大きさを増し、遂にベルト状に赤く盛り上がる。ひどい時には胸や背中に世界地図のように広がる。こんな症状が出るのです。

ある時日本橋の高級寿司屋で鯖寿司を食べたところ、直ぐに発症し、帰路掛かり付けの医者 to 駆け込んだことがありました。医者曰く、「高級な寿司屋では、新鮮な味を保持するために長時間漬けないので、ナマに近い。一方安い寿司屋では古い鯖でもシツカリ漬けるのでアレルギーがおさえられるので痒くならない」

体質が変わらないまま、トルコのイスタンブールで鯖を食べるハメになりました。旧市街と新市街を隔てる金角湾に架かるガラタ橋では、百人以上の釣りが糸を垂れているんです。金角湾はボスフォラス海峡に直接つながり、良型の鯖が釣れるんです。橋の袂は船着場になっており、そこから少し歩けば喧騒のエジプシャンバザールに繋がっている、そんな場所です。

船着場には数台のテーブルを配した大型のテントが張っており、隣接して飾り立てた船が横付けされていて、船の中では大きな鉄板で三枚に卸した鯖の切り身が数十枚焼かれています。

焼きあがった鯖は大型のコップパンにサラダ菜とともにはさまれて、一個5トルコリラで飛ぶように売れているのです。これが有名なサバサンドで、経験の為一口だけ、塩とレモン水をふって食べてみました。

意外に味が良く、気がついたら既に半分以上は食べ終わっていました。心配だった蕁麻疹は、頬がややこわばった位で問題になりませんでした。

ボスフォラス海峡は地形上潮速が早く、日本で言えば九州の豊後水道の関鯖のような良質の鯖がとれ、しかも超新鮮な魚であれば蕁麻疹にならないのだ、と納得した次第です。

フランス語でいえば「サバ?」「サバビアン」というところでしょうか?

それまで黙って聞いていたニューヨーク事務所駐在の吉川所長は、蕁麻疹といえ、と話を引き継いだ。

赴任してすぐにある商社マンから食事に誘われ、先方のスタッフを交えて総勢七人で出かけたんです。ニューヨークのセントラルパークの近くにそのレストランがありました。

粗末なドアを押して店内を見渡すと、コンクリートの床の大きな部屋に、直径二メートルぐらいの丸いテーブルがいくつもあり、粗末な大型の木製の椅子が囲んでいるのです。

「ハウメニー？」客に人数を聞く。「ウイアーアーセブン（七人です）」
「ワイン？」「イエスプリーズ」注文はこれだけで十分なんです。

長靴のウエイターが円卓の上にビニールのカバーを被せ、人数分の木製のナイフと小さな木槌を無造作に置き、各人の椅子の間にプラスチック製のバケツを置きました。

「ここは店名がサイドウオーカーという蟹料理の専門店です」と案内してくれた商社マンが教えてくれました。待つほどに、ゴムエプロンの若い衆が大きな平たい籠を肩に載せてきて、籠の中身をバサツと湯気とともにテーブルの中央に広げました。計四十二匹の縦十センチ、横十五センチほどの蒸した渡り蟹の山ができました。

白ワインのボトルと大型の紙コップ、パンとバター、濡れたティッシュの束をどんと置いて「エニシングエルス？」と聞く。そしてにこりともせず「エンジョイ」と言つて次の客のほうへ行つてしまいました。

蟹には、ほど良い加減に塩と黒胡椒が振つてあるんです。先ず両手で足ははずし木製ナイフをあてて木槌で叩き割つて食べる。食べ終わった殻はバケツに放り込む。一同無口のまま次々と平らげる。ワインはがぶ飲み状態でした。

別れ際に「余つた蟹は私が頂いてよろしいでしょうか？」若い商社マンが言いました。「こんなに美味しい蟹を子供らに食べさせてやりたいので…。ではまた明日」

翌朝の打ち合わせに、彼は遅刻したんです。顔に絆創膏を貼つていて、「いや恥ずかしながら」と彼は言い訳しました。「実は帰宅したら子供らはもう寝ていたので、蟹は女房と全部食べてしまいました。なれないものを沢山たべた

せいかな全身に発疹が出て、今朝は医者に行くはめになりました」

彼の上司が私にこっそりこういったのです。

「あいつはこんなヘマを、よくやらかすので本流になれないのです。店の名前と同じサイドウオーカーなんですよ」

「俺たちもサイドウオーカーといわれないようにしないと。いやあ今日はみんなの話を聞いて楽しかったよ。そろそろお開きにしようか？俺はチョット寄るところがあるからお先に失礼するよ」と秋山部長はそそくさと席を立った。

「部長はいないけど久しぶりだから、カラオケでもやるか？」
と古参の上野課長が提案した。

どやどやと入った行きつけのカラオケ屋で一同が発見したのは、秋山部長が得意のド演歌を唸っている姿であった。(完)

(9505語)