



僕は蒲鉾に目がありません。

ただわさび醤油で喰べるのもよし、うどんの上に載せるのもよし、どうやって喰べても蒲鉾はとても美味しいのです。

ある日、友人が送ってくれた四国は八幡浜の蒲鉾を喰べて、僕は驚嘆しました。生まれて五十六年、こんな美味しい蒲鉾を喰べたことは、覚えがありません。

僕は人一倍好奇心が旺盛なので、小説家がやっていられるにだと、自分で思っています。

喰べ終った途端に、上のもう何も載っていない蒲鉾の杉板を覗みながら、「よし、八幡浜に出掛けて、この美味しい蒲鉾が出来上がる一部始終を自分の目で見てやろう」と、思ったのです。

「蒲鉾の小説を書くの」なんて、家人は怪訝な顔をしました。「いや、蒲鉾小説を書けるとは思わないが、とにかく興味を持ったものがあれば、徹底して極めるのが小説家なのだ」

僕は権威を持って言い放ったのですが家人はまだいぶかしげな表情で、蒲鉾ならいいけれど、他の女に興味を持ってはいけなないと、そんな低俗極まることを呟

いたのです。

愛媛県の八幡浜は、静かなそれは美しい町でした。山には密柑がたわわに実り、海は藍色に輝いています。こんなところだから、あの美味しい蒲鉾が出来るのだ

と、僕は思ったのですが、それは違うと谷本蒲鉾店の主人、谷本典量央さんはおっしゃいました。

「美味しい蒲鉾は、いい魚と昔から伝えられた製法で出来るのです。景色で出来るわけではありません」

小説家は、なんでもロマンティックに考えたがるのですが、言われてみればそうに違いありません。

「ただ見るだけではなくて、最初の工程からやってごらんになったらいかがです」

谷本さんは素晴らしい提案をしてくださいました。

得たりやおうとはこのことです。

言うには及ぶと、僕は腕をまくって気負い立ちました。長靴を履いたには何年振りでしょう。美味しい蒲鉾を作るための第一歩は、材料にする魚を魚市場で仕入れることです。

谷本さんに連れて行っていただいた八幡浜の魚市場で仕入れることです。

谷本さんに連れて行っていただいた八幡浜の魚市場では、まだ暗いうちから続々と漁船が岸

壁に着いて、漁ったばかりの魚を陸揚げしていました。僕が喰べて感動した谷本蒲鉾店の蒲鉾は、エソという

魚を使って作ります。接岸した漁船の船倉から、箱に詰められ

た魚がコンベアーで、どんどん市場に送り込まれるの

を、僕は手伝いました。

底引網にはいろんな魚が入ります。それを漁船の中で漁師さん達が、手早

く選別して同じ種類の魚だけ箱に詰めるのです。鯛も太刀魚も、そしてエソもいました。

エソにも、ヒレナガエソにミズエソ、それにイシエソと三種類あって

、それぞれ微妙に肉質が違うのだそうです。僕をたまげさせた美味しい蒲鉾は、

この三種類のエソをブレンドして作ります。魚市場には女の方もいましたが、これは

間違いない男の世界でした。

並べられた魚の詰まった木箱を前に仲買人が集まって競が始まり、

気合の入った声と共にどんどん値段

が決まっていきます。

谷本さんは機敏にエソの箱の間をまわって、何十箱を競落としました。

昼間、事務所でお目に掛った時とは違つて瞳の中にきらめいている物があるのです。

魚市場で競り落として来たエソ

の木箱が、

谷本蒲鉾店の工場に運び込まれると、待つて

いた小母さん達が握った包丁で鮮やかに頭と内臓を取ります。

僕も一生懸命やってみたのですが、とても上手くいきません。

隣で仕事をしていた小母さんに訊いたら「そうだね。もう三十年もやっているよ」と、無雑作に



言ったのです。

微妙な鮮度の違いで、新鮮なら

新鮮なほど塩は少な目でいいのだと

言いました。

キッチンスケールなどという、

家人が頼りにしているような物は、

この工場にはありません。

ベテランの職人さんの舌と指先に、

全てが掛かっているのです。

素人の僕が上手に出来るわけも

ありません。

ゴルフの青木功のようなもので、

ちよっと教えてもらつたぐらいでは、

素人がすぐ出来るようなことではないのです。鍊り上

ったエソの播り身を、杉板につけ包丁で盛る作業も、

僕には上手に出来ませんでした。谷本蒲鉾店には、ゴ

ルフで言えば青木功のような「職人さんが何人もいて、

あの美味しい蒲鉾を作り

続けているのです。

今まではそんなことに思い及ばず、ただ美味しい喰べ

ていた蒲鉾ですが、

現地に来てその製造の過程に立ち会ってみると、それ

は感動的でした。

名前も顔もマスコミには載らないこのような方達が、

黙々と毎日、美味しい蒲鉾を作っているのです。これ

が感動でなくて、何が感動でしょう。

僕も文章を書き始めてから早いもので、もう十一年。

谷本蒲鉾店の小母さんや

小父さんの

域に達するまでには、

一所懸命に書き続け

なければなりません。

僕が盛りつけた凸凹の蒲鉾も、

他の綺麗なのと一緒に蒸して、

帰りに持たせて下さいました。

家に帰ってわさび醤油で

喰べたのですが、

いびつで凸凹でも味は

変わりません。

選りすぐったエソを、

職人さんが味をつけて、

不器用な素人の僕が

いびつに杉板に盛った

だけのことですから、

他の綺麗なのと

同じで素晴らしい味です。

八幡浜の蒲鉾に限らず日本中で、

こんな美味しい物が作られている

のだろうなと思ったら、

何とも言えず

胸がふくらむ想いでした。

(アルカス掲載より)

