

## 白道のカミリーノ便り

ワニ①

## 「まずは刺し身でいかが」

私が住む美郷町上野から車で3分走ると広島県に入る。東京からの高速バスも広島からの汽車も三次市で迎える。遠来の客人たち「まずはワニの刺し身でも食べましょうか？」と尋ねると、大抵の人はギョツとした顔を向ける。

客人は開発途上国で働いた若者が多く、けっこう変な食物も口にしているはずだが、ワニと聞いて目を輝かせ、のどを鳴らす者はあまりいない。

三次市内のスーパーではいつでも刺し身が買えるし、ワニ料理の店もある。この地方では、ワニとはサメのことである。山奥の小さな村に冷蔵庫が入る前は、普通の魚の刺し身など食べたことはないと聞いた。塩漬け以外の魚と言えば、常温で日持ちがするワニやエイしかなかったようだ。

我が村の農協ストアでワニの刺し身を買った。フニヤフニヤと軟らかい。鮮度の良いものはアンモ

ニア臭がほとんど無い。でも買ったその日に食べることに！

一緒に買ったエイは煮付けにした。翌朝、鍋の中は煮凍りになっていた。冷たい魚を食べたくなくて、鍋を温めたのが失敗だった。家中に猛烈な異臭が広がった。

美郷町の田舎暮らしコーディネートである藤原さんは、子どもの頃、ワニと言えば祭りなどハレの日の特別なごちそうだったが、大人になって食べてみると、うまいものではなかったと言う。「90歳のラストサムライ」と私が呼ぶ隣の大住さんは毎日刺し身を食べたいらしい。食べたいのはワニではないそうだが、若いころのワニの記憶とどこかでつながっているのではないだろうか。

ワニの刺し身がいつもスーパーに並んでいるという事実は、ノスタルジィの枠に収まらない味覚の不思議を見せてくれる。

(つづく)



橋本白道

佐賀県生まれ。京都で陶芸と出会い、備

前で修業後、故郷に窯を開いた。スウェーデンやリトアニア、ドミニカ共和国に滞在し、ドキュメンタリー映画や陶芸学校づくりに挑戦した。2007年、美郷町上野の空き家に、リトアニア出身の陶芸家ベアトリ・チェさんと夫婦で移住し陶芸工房を開いた。