

健康文化

ベラクルーズの牡蛎

高田 健三

昔は、旅に出るということは、何が起こるかわからない大変なことだったらしく、旅立ちの時には水盃を交わしたりもしたものらしい。反面、未知との遭遇というロマンも秘められていたりして、新しい人生が拓ける可能性もあったかもしれないのである。「旅」という語感には、そういったひびきがあるのだろうか、人は旅に心を馳せるのである。私など既に長い人生の旅をしてきた者にとっては、今さらロマンを求めてでもあるまいが、小さなものでも何か新しい出会い、発見の期待は持ち続けたいと思っている。

今日のように忙しい世の中では、旅も「定番化」して、自分の好むと好まざるとに拘わらず、総てのことが運ばれてしまう傾向にあるのは情けない。旅の楽しみといえば、未だ見ぬ土地を訪ね、その山川や磯辺で暮らす人々の人情や民芸に触れ、そこはかたない異質感に浸り、暫しの現実逃避ができることである。その上予期せぬおいしいものに出くわせば、この上ない幸福感を味わえるというものである。ところが、山家の温泉宿などで鮪のさしみやエビなどを出されると、宿としてそれが上等なもてなしのつもりであっても、何か肩すかしを喰わされたような気持ちになり兼ねない。食べ物も旅情の重要な要素なのである。決して高価な素材である必要はなく、素材の持ち味がうまく引き出されているときに、人はおいしいと感ずるのではないだろうか。食事を楽しむことは長生きの秘訣だとか新聞で読んだが、何といても食事は日々の生活のなかで最も「平和」なときなのである。食事を楽しんで平和な世の中になれば結構なことである。

旅といえば数日間の国内旅行、数週間の海外旅行もさることながら日帰りも結構楽しめるものである。私などは、気候の良い季節には思いつきで日帰りドライブに出かけることが多い。思いつきといってもあてずっぽうではなく、日頃控えておいた新聞やテレビに登場するスポットの中から選ぶこともある。特に日帰りバスツアーの案内広告は、情報源として利用価値がある。つまり、出発時間、経由地、昼食場所（土地の名物等が食べられる料亭、レストラン等）、帰着時間などを調べることができるからである。行く先が、山岳方面であって

も、小型バスやタクシーが入れることが分かれば、道路情報の判断の助けになる。その点、道路地図の場合は、最新版であっても、出版までにそれなりの日時を必要とするものなので、昨日今日の情報というわけにはいかない。

私の好きな近場といえば、北国街道沿いの湖東、湖北地方、中山道沿いの木曾谷や、大和路である。以前は日帰りするにはかなりの強行スケジュールであったが、高速道路が整備された今ではそれらの地方でも適当なドライブ半径内になった。日帰りドライブで一番問題になるのが昼食である。土地の人に尋ねたりもするが、少し名のある所は観光バスなどの客が多く、個人客は冷遇されかねない。かつて丸子の梅園を訪ねた折、天下に有名な「丸子のとろろ汁」を食べようと思ったが、目指す店には観光バスが横付けして、とても個人客など入るすきもないほどであった。そんな時、町の人がそっと教えてくれた山沿いの店で、知る人ぞ知る本物のとろろ汁を出してくれたのは嬉しかった。

そういうわけで、たいていは無難な麺類を食べることになる。木曾路といえばそばが漠然と頭に浮かぶが、氏原暉男信州大学教授によれば、そばを麺食とした最古の記録が、長野県木曾の寺に残っているというから、そもそもそばと木曾路は縁が深いわけである。

昨年、木曾谷に沿ってドライブした折に、十数年ぶりに馬籠宿を訪ねた時のことである。相変わらず観光客で賑わっていて、村を貫く街道筋のたたずまいも、昔の記憶がすぐによみがえる程度に、景観保存に気が配られていた。昼食にと、古くからある食事処でざるそばを注文した。すると、ものの1分もしないうちにそばが出されたことにも驚いたが、さらに、ざるの上のそばに箸を運んだところ、盛りつけたそばの山がほどけず、一塊りになって持ち上がったのには啞然とした。いつ茹でたか分からないようなひどい質のものを出す神経を疑ったが、島崎藤村の生地ということで「村おこし」に成功している村では、かつて藤村も食べたであろう本物の「木曾そば」を食べさせる義務があるのではないか。グルメとまでは行かない私でも、食べ残してしまったが、店内を見回すと、昼時ではあったが、一頃よりも客足が減っているように見えたのは気のせいだけではないと思った。中山道をもう少し北にたどれば、木曾福島や奈良井宿といった所に、名古屋からわざわざ食べに行く人があるほどのうまいそばを食べさせる店が今でもある。木曾路にとってはせめてもの面目であろう。たかが一枚のざるそばであっても、うまいそばを口にしたときのあの食感は日本人独特の満足感ではなからうか。しかしそのそばの原料も今や大部分が輸入というから、余り喜んでいられない気がする。

ある夏の初めの頃、誘われて東北地方への旅に出た。青森県の大鰐温泉に泊

まったとき、夕食の膳に見たこともない巨大なカキ（牡蠣）が乗っていた。もちろん殻付きの生ガキである。時は真夏で、常識的にはカキは食べない季節のはずである。カキそのものは私の好物であるが、どういうわけか生ガキだけは性に合わなくて殆ど食べたことがない。というより食べないことにしていた。多分子供の頃、親から生ガキはチフスや赤痢の原因になるというようなことを聞かされていたのが、心理的伏線になっていたのであろう。世にいうグルメは生ガキが好きである。その意味で私はグルメの範疇に入らない。今日では、生食用は滅菌海水で前処理されているので心配ないという。

その巨大ガキは赤ん坊の握り拳よりも大きく丸々と太っていた。どうしたものかと思案しながら隣を見ると、既に家内はそれを頬張りしながら、目を丸くしてすばらしくおいしいと驚いていた。家内はすすめたが私が食べないという、目を細めてそれではどうもといつて、あっという間に私の分まで食べてしまった。他の人達も話題にしながら味わっていた。私は取り残されたような気がしたが、たかがカキだと思って無視することにした。ところが、翌日の晩、秋田市の料亭の膳に、またしても巨大ガキが出されたのである。隣の家内の顔には今夜も二人分いただけるぞと書いてあった。皿を運んできた仲居さんに聞くと、夏ガキとか岩ガキとかいって、この辺りの海で採れる夏だけの特産物だという。数が少ないので料亭に回って、魚屋などにはほとんど出ないという一言を聞いて食べる気になった。まことにいやしい限りだと自分ながら思ったが、それには遠い昔の記憶がチラッとよみがえったからであった。そのことはあとにして、初めに口に入れるまでは恐る恐るであったが、口の中一杯にエキスが広がるに及んで、その表現のしようのないおいしさに思わず目を見張った。家内に食べられた昨夜の分が残念至極であった。早速仲居さんに持って帰りたいかと頼むと、収穫量が少ない上に夏場はすぐ傷むので持ち帰りは一切御用意できませんとすげなく断られてしまった。

それからは、生ガキに気を配るようになったが、それ以後、他の地方ではかの岩ガキにはお目にかかったことがない。上等なレストランでうやうやしく出されるものでも岩ガキに勝るものに当たった試しは今までない。岩ガキとの出会い以後、食べず嫌いはいらないことにした。海外に出かけた折にもレストランでは生ガキがあるか尋ねることにしている。ニュージーランドでも北欧でもいろいろ試してみたが、これといったものには出会っていないのである。ニュージーランドではロックオイスターというのがあったのでこれはしめたと思ったが、全く期待はずれであった。

私にはカキの季節になると思い出されることがある。一つは、発注してあつ

た大型実験装置の打ち合わせのため、ボストンに立ち寄った時である。ボストンのオイスターハウスはよく知られているが、時季も11月上旬でカキもそろそろ旬に入ろうという頃であった。生ガキに気のなかった頃とはいえ、オイスターハウスの店の前を素通りしてしまったのである。行きすぎり、多分窓際のベンチに腰掛けているのであろう数人のあごひげのあるポストニアンが、殻に溜まっているエキスをうまそうにすすっている顔を窓越しに見たとき、余程立ち寄ろうかと迷った記憶は今でも残っている。ボストンはクラムチャウダーやメインロブスターなど魚介類の食べ物がよい。ボストンの南、コッド岬からノバスコシア半島にかけての海域は、世界有数の大漁場で、エビ、カキ、ハマグリ漁獲量が多い。山から流れ出る潤沢な有機物によって豊富なプランクトンが育ち魚介類の上質な餌になるからだといわれる。前日に食べたメインロブスターで満足したこともあって、カキの魅力はそれ程大きくなかったのである。

話はそれより30年近く前までさかのぼることになる。当時、名古屋大学医学部から核医学の研究にバークレイに来ておられた斎藤宏さんとは家族ぐるみで親しくしていた。私たちがクリスマス休暇でメキシコシティに出かけるというと、日本の大手商社のメキシコ支店長宛に紹介状を書いて下さった。その頃は海外旅行が自由化される前であったことにもよるが、メキシコシティなどでは日本人は珍しく、1週間の滞在中、観光客らしき日本人にはメキシコ市内外で出会った記憶がない。温厚そうな支店長は、時折、視察とって訪ねてくる日本の政治家なる人達には、応対に骨が折れると苦笑しておられた。

忙しいスケジュールを割いて、ラテンアメリカンタワーの高層階にあるレストランのランチョンに招んで下さった。そこで前菜に出されたのが何と生ガキであった。砕氷を敷き詰めた銀盆に、花型に並べられた殻付きのカキは何とも豪華に見えた。生水は飲めないメキシコでと思ったが、そういう思いを察してか、支店長は、これはベラクルーズから毎日空輸されてくる新鮮なもので、吟味してあるから安心ですよと薦めてくれた。しかし、私が生ガキが駄目だと知って大変恐縮しておられたが、一つ二つでもつまんでおけばよかったと、今になって残念な思いがする。私に気兼ねしながらの支店長の傍らで、これはこれはといった表情の家内の二人が食べ終わる間、メインディッシュが出てくるまでの手持ち無沙汰といったらなかった。「アメリカ」にその名を残すアメリゴ・ベスプッチやコルテスがかつて探検した広大なメキシコ湾は、フロリダ半島とユカタン半島に囲まれた豊かな漁場である。そのユカタン半島の付け根に近い漁港ベラクルーズのカキはおそらく彼らの舌を楽しませたであろう。家内はそれ程ではなかったとはいいが、まずいはずはないと最近確信するようになっ

た。しかも、恐らく再び現地を訪ねることはないので、千載一遇のチャンスを逃したようなものである。

近頃は世を挙げてグルメブームとやらで、ワインの選び方とか、フランス料理名店とかを、案内書やテレビなどで紹介するなど、マスコミに踊らされて、一端のグルメ気取りの人が多いように思われる。辞書によれば、フランス語の **gourmet** (グルメ) は、洗練された美食家 (食通) のことを指し、ただの食い道楽とか食いしん坊は **gourmand** (グルマン) というのだそうである。本来、グルメというものは、素材の持ち味を生かした料理を尊重するものなのであって、資源節約的存在なのだという (カタカナ語辞典、小学館)。世界中から金に飽かせて集めた食材をふんだんに使い、フランス語やイタリア語の名前をつけた料理を、しかつめらしい顔して食べたところで、所詮それは単なるグルマンなのでかも知れない。グルメではないが美味しい物には目がない者には耳が痛い。語源に背かない正統のグルメか単なるグルマンか、たまには自問してみるのも、今の日本人にとっては必要なのかもしれない。

(名古屋大学名誉教授)