

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。生れて56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、小説家がやっていると知られるのだと、自分で思っています。

喰べ終わった途端に、上にもう何も載っていない蒲鉾の杉板を睨みながら、「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」

僕は威厳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

安部譲二

かまぼこ

修業

いけないと、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。

山には蜜柑がたわわに実り、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と、僕は思ったのですが、それは違くと谷本蒲鉾店の主人、谷本典量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



八幡浜市場の対岸の権現山。南向きの斜面ではおいしい「日の丸」みかんが実る

好奇心の固形、行動派の作家・安部譲二さんが八幡浜へ飛んだ。おいしい蒲鉾を食したら、そのルーツを探りたくなったというわけだ。

蒲鉾作りに挑戦し、果てはその素材の魚、

エソに会いにまだ夜の明け切らぬ市場へ出沒。

トロール船からの水揚げ、真剣勝負の競り、

小さな杉板の上の蒲鉾にも浜の心意気が一杯。

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、言われてみればそんなに違いありません。

「ただ見るだけではなくて、最初の工程からやってもらったらいいかがですか」

谷本さんは素晴らしい提案をして下さいました。

得たりやおうとはこのことです。

言うには及ぶと、僕は腕をまくって負い立ちました。

長靴を履いたの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。

底曳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

特集 伊予の心意気。



釣り棒を持つ釣り人と緑の帽子は仲買人さん



八幡浜には300種の魚が揚がる。魚種豊かだ



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、これは間違いなく男の世界でした。

並べられた魚の詰った木箱を前に、仲買人が集まって競りが始まり、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、何十箱も競り落しました。

昼間、事務所でお目に掛った時とは違って、暗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、待っ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。

僕も一所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30年もやっているよ」と、無雑作に言いました。

皮と骨を取ったエソの身は、攪拌機で練り上げるのですが、ここで塩味をつける小父さんも、30年同じ仕事を続けていると言ったのです。

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、全てが掛っているのです。

素人の僕が上手に出来るわけありません。



採肉機で上手に骨と皮が除かれる



蒲鉾は素材が決め手、左からミズエソ、イシエソ、ヒレナガエソ



頭、わた、えらを手際よく取り除く



ゴルフの青木功のようなもので、ちょっと教えてもらったぐらいでは、素人がすぐ出来るようなことではないのです。練り上がったエソの插り身を、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、ただ美味しいと喰べていた蒲鉾ですが、現地に来てその製造の課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11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、もう19年間、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思いでした。



特集 伊予の心意気。

あべ・じょうじ
小説家。本名は安部直也。ペンネームは本人をモデルにした三島由紀夫著「複雑な彼」の主人公からとる。どすの利いた声と大きな体に深淵の弱い純情な性格を併せ持つ。札幌正しく、特に女性には優しい。自らを好奇心の固形と称する。八幡浜では絶品のふぐも堪能大満足。日本の飛行機発明王、二宮忠八翁ゆかりの地を訪れ、カラス型玉虫型飛行機を見学、大いに関心を示し蘆薈を傾ける。八幡浜再訪を約束し、三崎港より大分県へ渡り一途東京へ。近著「囚人道路」講談社刊、「欺してごめん」クレスト社刊が好評発売中。