

淡路島・潮騒のメモリー



イラスト©渡辺雅司

樫本真奈美

海よ、僕らの使ふ文字では、お前の中に母がいる。

そして母よ、仏蘭西人の言葉では、あなたの中に海がある

― 三好達治『郷愁』より

私の両親はふたりとも淡路島出身。父の実家は南あわじ市の阿万という場所で、海のすぐそばだ。阿万海岸からは徳島が見えるので、淡路島の端っこ、太平洋側の海岸だ。阿万海岸にはウミガメを祀った小さな鳥居と石碑がある。ずっと昔は浜辺でウミガメが産卵する綺麗で豊かな海だった。

去年は素晴らしいことがあった。ここ数年で祖母と父親が他界したこともあって、阿万の家が空き家になっていた。両親が大切に守ってきた家だったので、故郷に思い入れのない親戚に任せるのも、まったく知らない人の手に渡るのも気が進まず複雑な思いだった。そこに友人夫妻が神戸から移住してくれたのだ。こんなに嬉しいことはない。

小学生の頃はひと月以上ある夏休みのほとんどを淡路島の祖父母の家で過ごした。当時はまだ明石海峡大橋がなかったので車ごとフェリーで渡った。別世界に行くワクワク感で前日は眠れなかった。

日中は海水浴、夕方になるとアジ釣りだ。釣り竿にサビキを取り付け、近所の釣り道具屋さんにエサを買いに行く。「冷凍アミエビブロック」というやつだ。煉瓦のよう。カチカチに凍っている。釣りの数時間前に買ってバケツに海水を入れて溶かしておく。アジは日没近くにならない

いと釣れないが、待ちきれなくて四時ごろにはいつも防波堤の釣り場に行った。

アジは一〇センチメートル弱の小アジで、群れで寄ってくるので、一匹かかり出すと面白いほど釣れる。日が沈む頃にはサビキのカゴにエサを入れずともどんどん釣れる。バケツが一杯になるとおしまい。釣ったそばから手ですばやく頭と内臓をとる。包丁はいらない。海辺でこの作業を済ませてしまえば、とつた頭や内臓は海にかえすもよし、海辺に暮らす野良猫にあげるもよし。家庭ゴミにならない。持ち帰るとさつと洗って小麦粉と塩を薄くつけて、お好みでカレー粉も少しまぶして揚げる。骨ごと丸ごとバリバリ食べる。最高のご馳走だ。

思えば、夏休みの思い出は海の楽しみばかりだ。祖母と一緒に浜辺でとろてんを拾うのも好きだった。洗って干して、乾いたら米俵みたいに固めて納屋に置いておく。

「磯もん」も忘れられない。小さな貝類のことで、浅瀬の岩場で子どもでも簡単にとれる。一杯とつて大鍋で塩茹でして、爪楊枝でほじりながらショウガ醤油や酢醤油をつけて食べる。

磯もんの王者と言えば、ナマコかもしれない。

ウラジオストクは中国語で「海參崴 (hǎi cān wēi)」。海參が「海鼠 (ナマコ)」で、「崴」が「丘陵地」を意味する。ロシア人が食さないこともあつてか、ウラジオストクの湾では密猟者が後を絶たないが、それは日本も同じこと。今でこそ日本でも海水浴のついでに……と一般の人がとれば密漁になるけれど、ひと昔前はそこまで厳しくなかった。(改めて調べると、令和二年から全国一斉に採捕禁止に)密漁はご法度。金儲け云々にはご縁がないけれども、「ちよつと失敬」できなくなったの

は、ナマコ好きの私としては正直、少し悲しい。

「ナマコ丘陵」とか「ナマコ島」とはさすがに言わないが、淡路島も当然、ナマコの宝庫だ。

ナマコの素晴らしいところは、とるのが簡単なこと(密漁が横行するのも納得)。テトラポットの下をのぞけば、じつとした黒い塊が大抵いる。逃げも隠れもしない。ただじつとしてるので、素手でひよいひよいとれる。触るとダンゴムシのように固く丸まるのが特徴で、ちよつと可愛らしい。海水と一緒にバケツに入れ持ち帰ると、少し目を離して油断させるのがコツだ。塩抜きする時のアサリのように、敵がいないと見るや、ダラ〜ンと伸びてリラックスする。

その瞬間！ どちらが頭でお尻なのかわからないナマコをさつと掴み、ひと思いに両端をダン！ダン！と切断。次に腹にちよつとだけ切り目を入れて、ごく少ない内臓を取り出す。これにて、ナマコの下ごしらえは完了。ナマコに情けは要りません。この時点でナマコは硬い。お好みのサイズに切り分け、「大根おろし」をたっぷりかけて酢をたらずのが淡路島流。

大人になってから、なぜこのグロテスクな生物が好んで食されるのかを知る。コリコリした触感がたまらず癖になるのみならず、「二日酔い知らず」の酒の肴だと実感したからだ。

祖母が戦時中によく食べたという「戦争めし」は磯もんだったという。「戦争中は食べ物が少なかったから、海でサザエやら磯もんとつてきて、ごはんに乗せて醤油かけて食べたなあ」と祖母に幾度となく聞いた。

……サザエを含む磯もんとは、なかなか豪勢ではないか。夏休みの宿題で戦時中の「貧相な」食事の思い出を聞き出そうとしたが、祖母自身

の思いとは裏腹に面食らったのを覚えている。

なんと祖母はその頃に磯もんを食べ過ぎたせいで、サザエやアワビまであまり好きでなくなったのだから。

一方、祖父は何でも食べた。ただ、海産物に欠かせない「醤油」は控えた。えめだった。

今となっては信じられないが、幼い頃は「白いご飯」を茶碗一杯食べるのに苦労した。

母方の実家が兼業農家でお米とたまねぎを作っていたこともあって、米粒ひとつ残らず食べるよう言われてきた。これは今でも残せない。そんな時はとにかく「味」を足そうとして醤油をかけて食べたつもりもした。

ある日、祖父の前で醤油をかけて食べたなら、「そんなことしたらあかん！ お腹に虫がわくよ！」と諷められたので、子ども心にお腹に虫が湧くの想像して恐ろしくなったのでやめたことがある。しかし、大人になってから衝撃の事実が明らかになる。

祖父は第二次世界大戦の末期に徴兵の身体検査で「丙種」に分類された。戦場には行かず鹿児島に赴いて馬の世話をしているうちにすぐ終戦を迎えたと聞いていた。「丙種」の判定理由は「耳が悪い」という生まれつきのものだったらしい。

祖父が亡くなった後、祖母にふと「昔、ご飯に醤油かけて食べたならお腹に虫が湧くっておじいちゃんに言われたなあ」と言ったことがある。すると、「おじいちゃん、戦争に行きたくなくて徴兵の身体検査の前に醤油一升瓶飲んだけど、どっこも悪くならんかってんで。耳が悪かったから戦地に行かずに済んだんよ」と驚愕の返事だった。噂に聞いた徴兵逃れの常套手段、「醤油の一気飲み」である。しかも「一升瓶を飲みほした」というのだ。つまり、醤油をごはんにかけて食べてもお腹に虫は

わかない、というのを身を持って示したのはほかならぬ祖父自身だったのだ。

かくして「お腹に虫が湧く」という発言の真意は謎のままだが、検査結果にあらわれずとも多少は具合が悪くなったのか、トラウマになったのだろう。

釣りも磯もとりもその楽しさを教えてくれたのは祖父母だった。淡路島の海は私にとって、祖父母の思い出そのものだ。

