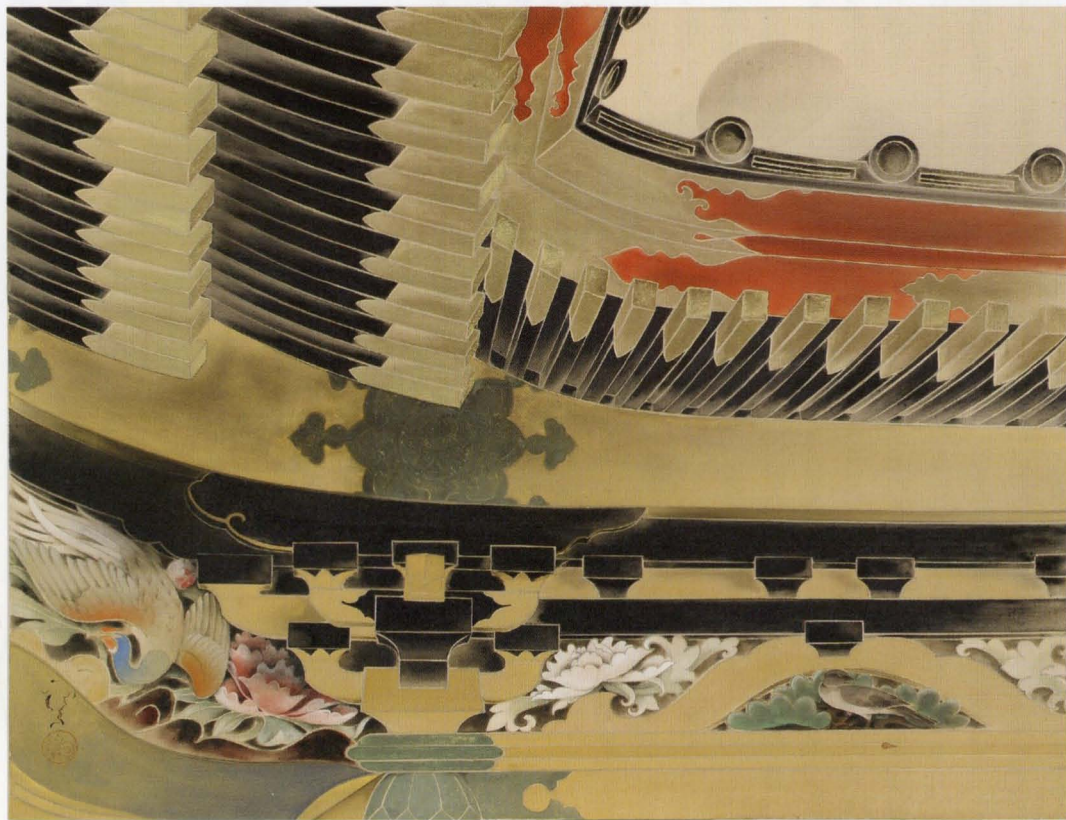


# なぎ百撰





## 思い出の中にある鰻

金丸弘美 ジャーナリスト

鰻は家族の暮らしとともにあった。子供が小さい頃、東京都世田谷区砧に家族4人で住んでいたことがあり、すぐ近くに小さい鰻屋さんがあった。妻の思い出は鮮明だ。彼女は母と姉・千恵子さんが市ヶ谷に住んでいたことがあり仕事を手伝っていた。

「バスが混んで仕事が遅くなることがあり、そんな日は鰻を頼んだ。何回かお店に行つて美味しくて子供が喜んだから『出前をしてもらえますか。近くのマンシヨンの205です』『そこだったらいいよ』と親父さんが言ってくれた。外から電話しても届けてくださった。鰻だったら子供も喜んで残さずしっかり食べていた。お店は夫婦2人でやっていた。小さい店でテーブルが3つぐらいしかなかった。カウンターの中でおじさんが鰻を焼いている。骨せんべいは香ばしくて子供もペロリと食べた。おばさんがきゅうりのぬか漬け作つていて、それがすごく美味しかった。いつも出前を頼むから、お小遣いのあるときは食べに行き、お得意さんにならなきやと思つていた」

長男・知弘が小学校6年生のとき学校の先生のいじめにあつて登校拒否となり、次男・卓弘は友達の家で市販のお菓子を食べアレルギーに。妻は

乳がんとなつて入院することとなった。「環境のいいところで子育てしたい」と妻が話し、姉の千恵子さんが勧めたのは両親の故郷・奄美諸島・徳之島への移住だった。そして妻と子供、一人は島へ。妻は伊仙町役場の臨時職員となり島暮らしをすることとなった。私はときどき島に通う生活となつた。

島で家族が触れたのが豪快な島の魚料理だった。すぐ歩けば広大な海が広がる。近所に仲野さん一家が住んでいて主の秀治さんは、追い込み魚をしてもてなしてくれたのだ。何人かの仲間が深さ2メートル、長さ20メートルほどの網を海に投げ込み、そこから海に飛び込み、魚を追いこんで捕るといふ漁法だ。

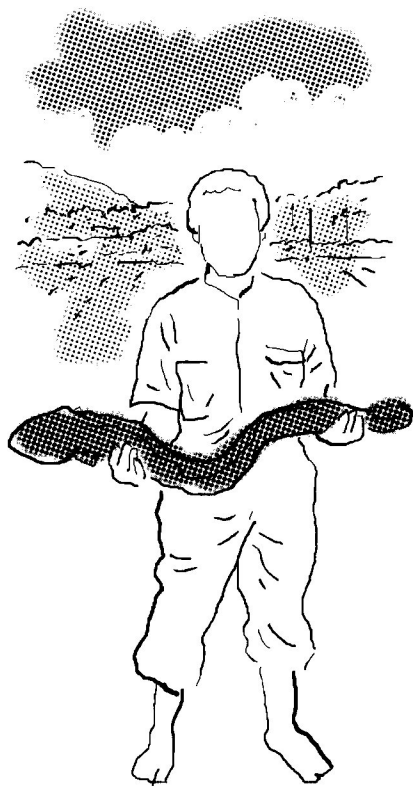
「追い込み漁をして、いろんな魚を採つてきて岩場で食べた。子供を連れて行つたの。仲野家の家族とうちの家族、他にも何軒か中学・小学校の頃の家族が集まった。仲野さんが『島の美味しさを教えてやる』つて言った。知弘も卓弘もニコニコ美味しいつて喜ぶから、仲野さん嬉しかったのだらうな。豪快だったのが魚をトントンとぶつ切りにして、大きな油を入れた鉄鍋を離れたところに置いておいて、そこにポンポン投げ込む。そ

して揚げる。それを奥さんの美枝子ちゃんがピツピツって取って、持ってくる間に冷めるから、みんな手掴みで食べるわけ。私、魚が苦手だから『えー』って。『食ってみろ』って言われて『はい』って食べたたら『うわ、美味しい』。ぶつ切りにしたでかい魚が、骨がピツと外れて身がポロッと取れる。子供に食べさせるのは一番、見たこともないような魚。青や赤や美にカラフルな色の魚。『こんなのが食べることできるの？ 熱帯魚じゃない』って言いながら食べると、すごい美味しい。そんな魚料理の2回目の時に私が『ああ、うなぎもこうやって食べたら美味しいのかな。うなぎは蒲焼だよ』と、ポロって言ったの。『うなぎ好きか』『食べた』って言ったら『その川で取れるんだよ』。仲野さんの家の横に海に流れこむ大きな川がある。そこに中洲みたいなのができている。『獲ってやるよ』と仲野さん。『ウナギ獲るの』

て大変なんですよ』『ウナギ釣りの方法があるんだ』って言って、ホント探ってくれた。それがでかい。『これが島のウナギだ』って、ぶつ切りにし輪切りにコロコロに切る。それも唐揚げにして『焼くのはめんどろくさいから。油が一番いいだよ』。それに砂糖醤油を煮詰めたようなタレで食べさせてくれた。本当に美味しかった。もう鰻のコクが違う。でも鰻のでかい顔を見て怖がつてたら『賢沢言うんじゃねえ。食え』って言って食べさせてくれた』

島は子供が高校卒業まで暮らしたのだが、今もたくさん思い出が詰まっている。

かなまる・ひろみ 佐賀県唐津市出身。内閣官房地域活性化伝道師・総務省地域力創造アドバイザー、地域消コーディネーター（農林水産省）、一般財団法人地域活性化センター・シニアフェロー（食環境ジャーナリスト・食総合ラボ・デューサー）など、食の伝道師として活躍。食からの地域再生・食育と味覚ワークショップ・地域デザインをテーマに地方創生に尽力している



画・橋本金夢