

甘エビ、ラプソディー



すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフード・フレンズ北海道事務局長

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文／川嶋康雄／絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピピ』（北海道新聞社刊）、えりも町のアイヌ絵本『海からきた少女～ポロエンルムのお話』（えりも町教育委員会）などがある。個人活動では、「スローフード・フレンズ北海道」の事務局長として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile: ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにここと」。

3月中旬に羽幌へ「北海道食べる通信」の取材で出かけました。「食べる通信」は5年前の東日本大震災後、東北の生産者を助けるために立ち上がった地域の食を伝え味わう通信です。通信では生産者や生産物の紹介、その町の紹介などが掲載されていて、その通信とセットで生産物が届き、読んで味わえる通信です。そして、作り手と食べ手を結ぶ通信でもあり、今では全国のあちらこちらに「食べる通信」が立ち上がり、その地域の食を伝えています。

ぷりぷりの甘エビ

私が携わった「北海道食べる通信」の取材先は羽幌の甘エビです。エビ漁は見学しませんでした。加工場の見学をさせていただきました。獲れたてのエビをお酒でゆでて、真空パックで急速冷凍をしています。羽幌の甘エビの大きさがとても大きいので、びっくり。今までの甘エビの大きさのイメージがぐっと変わります。ゆでたエビを^{えび}選り分け、計りながらきれいに並べていきます。赤くてとても^{あまい}美味しそうなエビが、さらに美しく手早く並べられパックされていきます。その手元の素早さに見とれていたなら「エビを食べていいですよ〜」と。同行していたプロデューサーさん、カメラマンさんたちが、頭をぷりっと取りながら、美味しい〜とうなり声を上げて食べています。美味しそうだなあとよだれをおさえつつ見ていたら、ここに^{みそ}味噌があるんだよとエビの頭の殻を取って見せてくれました。頭の中身の上にちょこんと味噌がのっています。ほんの少しなのだけれど、ものすごく美味しいのだそうです。エビの頭から良い出汁がでるのはこの味噌のおかげなのかも。

甲殻アレルギーなんです

実は私、こんなに食いしん坊なのに甲殻類のアレルギーを持っているので、エビやカニが食べられないのです。7年ぐらい前までは、ぱくぱく食べていたのにもかわりません。活ボタンエビをいただいたある日、さばいてお刺身に。ぱくっと食べるとあれ〜？なんか変だなあとということでアレルギーが発生。突然食べられなくなってしまったのでした。アレルギーは食べ

過ぎるとなるんだとよく言われるけれど、甲殻類を毎日のように食べていた訳でもないのになぜ？です。夫には「そういえば昔エビばかり食べていたよな」と言われ「えっ、そうだっけ？」という私。昔、デザイン会社にいた頃、残業ごはんによく生チラシ寿司を取ってもらってました（考えたらとってもバブリーな時代）。その生チラシ寿司に入っていた苦手な魚卵を、同僚の一人だった夫が自分のエビと取り替えてくれたのです。このことを夫ははっきり覚えていたのです。すっかり忘れていた私は、そんなに食べたかなあ、毎度取り替えてもらったのがエビだったかなあ、と腑に落ちないながらも、もしかして夫もエビを食べたかったんだと、今頃気がついたので。これからは私の分まで2人分食べてください。

まあ、日常の食卓に上がる頻度がとても少ないエビやカニなのですが、この取材ではなんとと言ってもエビが主役。在りし日のエビの美味しさを反芻しつつ、ぷりっぷりの甘エビを見学した訳です。

おめでたいエビ

「日本人ほどエビ好きはいない」と聞いたことがあります。確かにエビが嫌いという人は記憶にはいない。さらには憧れにも似た気持ちがエビにはあるのではなにかと思うのです。このエビ愛は何なのでしょう？

羽幌の甘エビを見ていると、色の美しさにもうっとりします。この甘エビの正式名称はホッコクアカエビというのだそうです。そしてぶどうのような赤色を昔の人はエビ色と呼び、この色からエビという名前がついたようです。また、赤い色は高貴な色で魔除けの色なのです。少し紐解いてみると、漢字で書く「海老」には腰の曲がった老人の意味があり、長寿を意味しているのだそうです。エビは高貴な色を持ち、魔除けのパワーもあり、長寿という意味を持つハレの日の食べ物だったのです。そして、平安の昔からおめでたい食べ物として、お正月やお祝いにはエビ（鯛もですが）

が食べられてきたのです。そのような事からエビは良いものとして、憧れの食材になったのでしょうか。そして、ぷりっとした食感とふんわりとしたとろけるような甘さがとっても美味しくて、大切に食べ続けてきたのだと思います。美味しいってやっぱり重要です。

エビ三昧

この号ができる6月には「はほろ甘エビまつり」が開催されます。美味しい甘エビを食べたくて、全道からたくさんの方が集まってくるお祭りだそうです。また、町の名物の一つ「海老の押し寿司」は押し寿司の半分がエビのたたきという贅沢なもの。エビの産地だからこそのお寿司です。さらにどんぶりにエビがびっしり並べられたエビ丼は、エビ好きさんにはたまらない逸品。えびタコ焼き餃子やえびしおラーメン、エビたっぷりパスタ、エビのオイル、エビの塩など、町中のどこかでエビ料理が食べられるエビ三昧な羽幌です。

羽幌のエビ漁は武蔵堆というとても豊かな漁場まで行き、エビ籠を仕掛けるものです。片道3時間半、行き帰りだけで往復7時間かかり、漁師さんたちは1日約20時間を船の上で過ごす過酷な漁なのです。そんな漁師さんのことを知ると、エビがますます愛おしくなってしまう。

美味しい食べ物の裏には真摯に取り組む生産者が必ずいます。その事を知れば知るほど、どんどん美味しさが増すんです。ああ、エビが食べたい。

あとがき

このエッセイを書いているときに、熊本で大地震が起きました。被災されたみなさま、ご家族のみなさま、心よりお見舞い申し上げます。このエッセイが読まれる頃は6月。その頃には被災されたみなさまが家族で囲む食卓を取り戻していることを願っています。また、食べる通信には「くまもと食べる通信」も発行されています。食いしん坊としては、これからの長い復興を食べて応援をしていきたいなと思うのです。

