

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、どうやって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、友人が送つ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、小説家がやつていられるのだと、自分で思っています。

喰べ終わつた途端に、上にもう何も載つていない蒲鉾の杉板を睨みながら、「よし、八幡浜に出掛け、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」

僕は威厳を持つて言い放つたのですが、家人はまだいぶかしげな表情で、蒲鉾ならいいけれど、他の女に興味を持つては

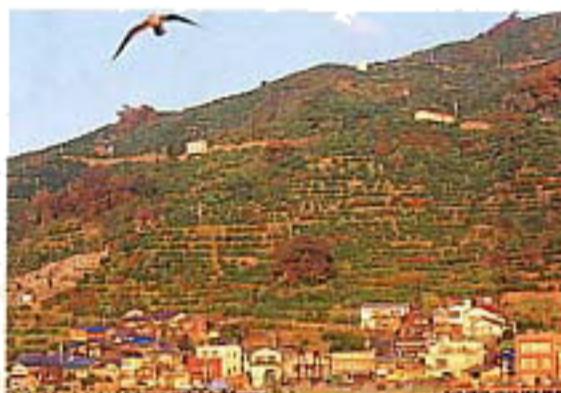
安部謙二

かまばこ

修業

好奇心の固形、行動派の作家・安部謙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つたというわけだ。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没。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。



八幡浜市場の対岸の權現山。
南向きの斜面ではおいしい
「日の丸」みかんが実る

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
うに違いありません。

「ただ見るだけではなくて、最初の工程
からやつてごらんになつたらいかがで
す」

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、僕は腕をまくつて氣
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つていただいた八
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、エソという魚を使つて作ります。

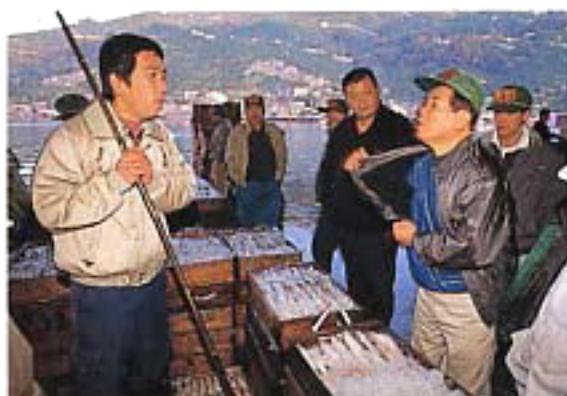
接岸した漁船の船倉から、箱に詰めら
れた魚がコンベアで、どんどん市場に
送り込まれるのを、僕は手伝いました。
底曳網にはいろんな魚が入ります。そ
れを漁船の中で漁師さん達が、手早く選
別して同じ種類の魚だけ箱に詰めるので
す。

鰯も太刀魚も、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つて、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

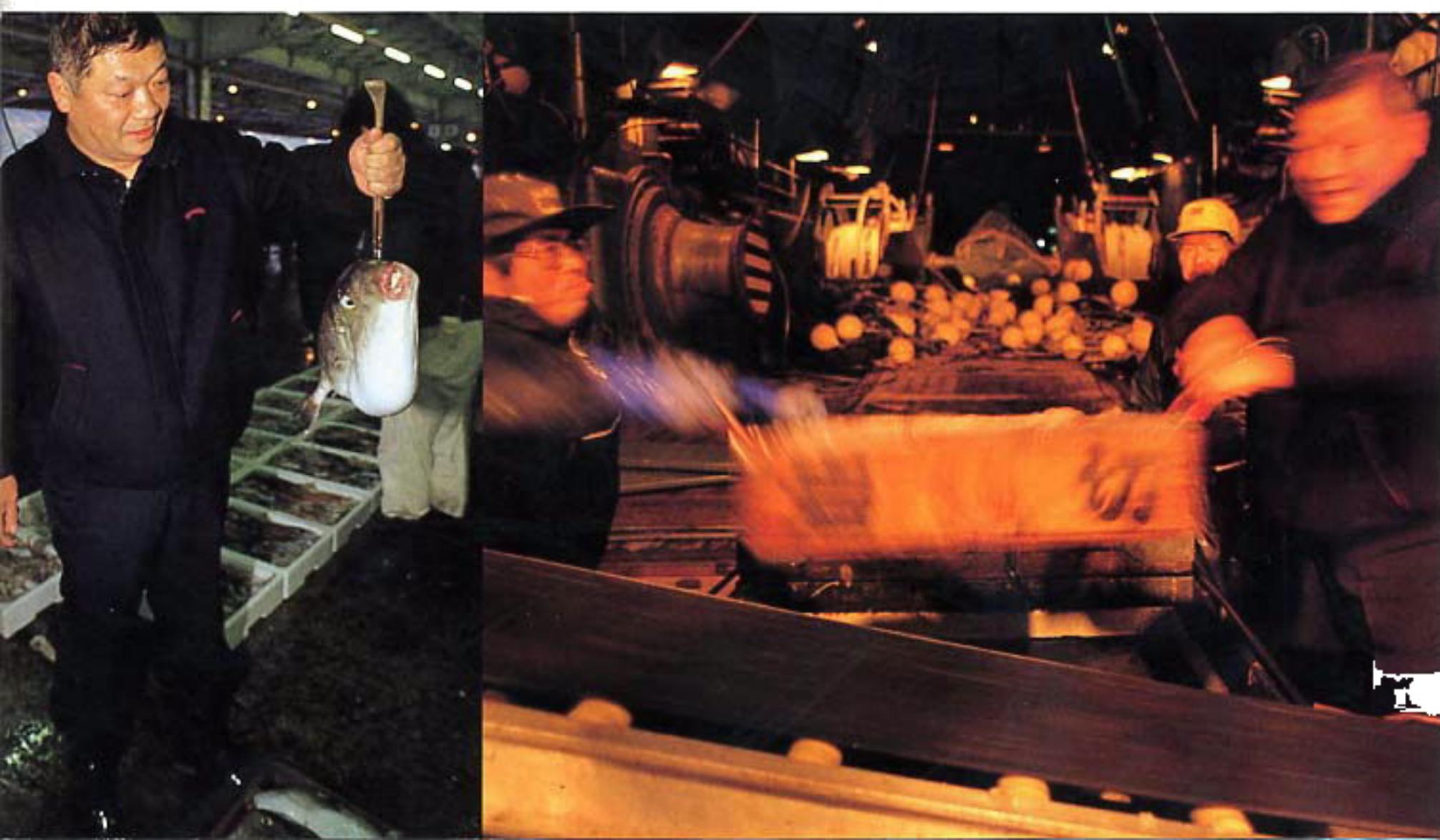
特集
伊予の心意氣。



競り棒を持つ競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

買人が集まつて競りが始まり、気合の人
つ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
つて、何十箱も競り落しました。

昼間、事務所でお目に掛つた時とは違
つて、隣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、
待つ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。

僕も一所懸命やつてみたのですが、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年もやつてているよ
と、無難作に言いました。

皮と骨を取つたエソの身は、搅拌機で
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
ると言つたのです。

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
てが掛つているのです。

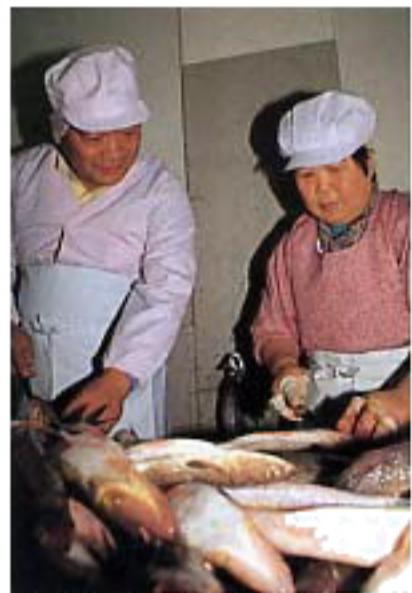
素人の僕が上手に出来るわけもありま
せん。



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、イセエソ、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つたぐらいでは、素人がすぐ出来るようなことではないのです。

練り上がつたエソの振り身を、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、あの美味い蒲鉾を作り続いているのです。

今まで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つてみると、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。

これが感動でなくして、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、他の綺麗なと一绪に蒸して、帰りに持たせて下さいました。

家に帰つ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。

送りすぐつたエソを、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つ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つたら、何とも言えず胸がふくらむ想いでした。▲



特集
伊予の意氣。

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」の主人公からくる。どう利いた声と大きな体に涙腺の弱い純情な性格を併せ持つ。礼儀正しく、特形に女性には優しい。自らを好奇心の固体と称する。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、二玉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、大いに関心を示し蔵蓄を傾ける。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「因人道路」講談社刊、「欺してこめん」クレスト社刊が好評発売中。