

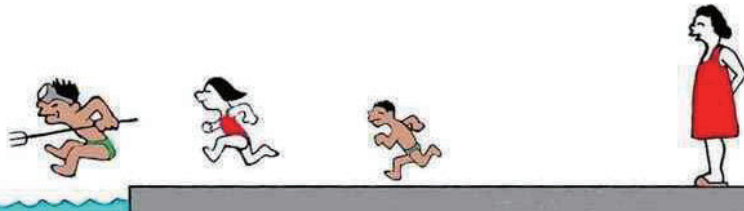
むか「局アナ」いま「隠居」

# ウニ アワビ サザエ



上田 博章(絵・文)

1933年徳島市生まれ 大阪府在住  
 ■京都大学農学部林学科卒業  
 ■元朝日放送アナウンサー  
 ■元池田マルチメディア代表取締役  
 ■講演、朗読指導など以外は隠居中



今なら「密漁」ですが、ウチの子が小学生だった頃、つまり、一九七〇年代は、まだ大らかなものでした。土地勘もないド素人の海水浴客が素潜りでウニやサザエ、アワビなど獲れるわけがありませんし、例え獲れたとしても、その量は多寡が知れています。きっと大目に見てくれていたのでしょう。私もド素人の一人ですが、中学校から高校にかけて、水泳部に在籍し、平泳ぎをやっていたのです。「用意ドン」で25メートルは潜るのが当り前だったので、肺活量が五千三百ccあった私は比較的長く潜れました。ですから、子供を連れて海水浴に行くときは、必ずゴーグルと金突き(ヤス)を持参して岩場をウロチョロ潜っていたのですが、所詮ド素人：自慢できるような手柄話はありません。強いて言えば 一度だけアワビを獲ったことがあるのと サザエを2個、ウニも10数個 拾ったことがある程度です。

子供が小さかったころ、日本海側の海へ泳ぎに行く人は少なかったと思います。ですから、岩場で潜ると「紫ウニ」が海底の至る所に転がっていました。「紫ウニは食用じゃない」「紫ウニには毒がある」と子供のころから聞いていましたので、「紫ウニはアカン」と諦めていたのです。しかし、これは間違いで、毒を持つウニ「ガンガゼ」と、「紫ウニ」がよく似ていることから、事故を防ぐためだったのか、もしかすると漁業資源を守るためのデマだったのかもしれない。そうとも知らず紫ウニを横目で眺めながら、「コイツが食えたらなあ」と 何度、海の幸を味わい損なったことか。まことに残念です。

一九七三年の夏、原発で有名な敦賀半島へ海水浴に行ったことでした。泳ぎながら 振り向くと、「美浜原発」が間近に見える砂浜で、ゴーグルをかけて海底を眺めていたら、何と、熱帯魚「ルリスズメ」の群が機嫌よく 泳いでいるではありませんか。熱帯の海から遙々泳いで来たりしますかいな。誰かが捨てた熱帯魚が、原発の温かい排水のお陰で冬を越したのでしよう。「原発はうす気味悪いなあ。午後から場所を変えよう」そう言つて移動した先は、岩場の多い淋しい浜でした。子供達が浅瀬で遊ぶのを監督しながら、ふと足許を見ると、茶色っぽい貝殻が幾つも散らばっています。目を凝らすと、貝殻ではなくてウニの殻でした。小ぶりで棘の短いウニを誰かが食べた跡です。「赤ウニ」や「馬糞ウニ」が食べられることを知っていたのですが、実物を見たことがなかったので、当初、これが「馬糞ウニ」だとは気付きませんでした。でも此処で人間がウニを食へたことは確かです。あたりの岩場を捜すと、同じ種類のウニを 幾つか見つけました。

殻の割り方が下手クソで、新鮮なウニには殻の欠片が混入してジャリジャリするのが嫌なのか、子供たちは(有難いことに)ほとんど食べようとしません。あんなに美味しいウニをあれほど たくさん食べたことはなかったですねえ。一九七五年のお盆休み、親孝行と 家族サービスを兼ねて淡路島の老舗旅館で数日を過ごしたことがありました。旅館の小さな船に乗って、案内された海岸で子供達は喜々として ジャブジャブ やつていきますので、家内が子供の相手をしている隙に、私はゴーグルをかけて海の底を探したのですが、何もいません。小学校六年生だった倅と二人で、少し沖合の岩まで泳ぎ着き、そこで再びゴソゴソと海底の探検をやっていたのです。



すると目の前で何本かの  
細い触手が一列に並んで、  
ニヨロニヨロ揺らいでいる  
ではありませんか。

よく見るとアワビでした。  
やや 小ぶりでしたから  
流れ子(トコブシ)だったの  
かも知れません。

金突きを横から突っ込み  
裏返したときの悦び…。

もう無我夢中でしたから、  
傍らで俵が何をしていたか  
全く念頭になかったほどで、  
親として何ともお恥かしい  
振舞いだったのです。

結局、岩の周りで一時間  
ほど潜って小さなアワビを  
五〜六個 獲りました。



迎えに来た小舟の船頭が、  
怪訝そうな表情で、  
「ほう、よう獲れましたな」  
褒めてくれたのかバカに  
されたのか…。

とにかく宿に戻り、早速  
厨房に持ち込んだところ、  
板前さんは、

「お、これは 新しい」  
と 緑色の内臓もろとも  
ぶつ切りしたのを盛りつけ  
てくれました。

食べるのは三世代、六人  
でしたから分け前はほんの  
僅かです。

でも美味かったですねえ。  
腹ワタも 灰かにワカメの  
香りがして とても結構な  
お味でございました。

尚、アワビを 初めて発見  
したときに、ニヨロニヨロ  
揺らいでいたのはアワビの  
外套膜で、先端が何本もの  
触覚に分かれて、移動する  
ときの先導役を務めるのだ  
そうです。

\*  
淡路島から三年が経って、  
今度は小豆島へ三泊四日の  
「子連れ海水浴」に出かけて  
います。

「岬の学校」の近くにあった  
知り合いの旅館でお世話に  
なったあげく調子に乗って  
「スキューバダイビング」を  
宿の息子さんに おねだり  
しました。

免許もないのにポンペを  
背負い、鉛のベルトを腰に  
巻いて瀬戸の海底を長時間  
潜ったのですが、曇り空で  
暗かったうえ、前線が通過  
した直後の海は濁っていて、  
完全装備の潜水 初体験は、  
不首尾に終わったのです。

\*  
二晩泊まってから今度は  
バスで、小豆島 北岸にある  
国民宿舎に移動しました。  
こちらも知り合いが経営  
している民宿でした。

あの頃は給料も安かった  
のでしよう、何のかんのと  
コネを辿って出費の少ない  
宿泊先を選んでいたのです。

この宿舎に隣接する砂浜  
には無料で乗れるボートが  
置いてあり、漕げば 直ぐに  
行ける所に、小さな島だか  
岩だか微妙な大きさの「島」  
らしきものがありました。

「岩場があるぞ。アワビが  
いるかも知れん」  
淡路島の成功体験が頭を  
過ります。

家内と子供たちを乗せて  
ボートを漕いだ私は期待に  
胸を膨らませて小島に上陸  
しました。

狭い島には誰もいません。  
上田一家 四人の島です。

早速 ゴーグルをかけて、  
海底探検を始めたのですが、  
食べられそうな生き物など  
どこにもいません。

もう陽が傾きかけたころ、  
幸運が訪れたのです。  
やや深いところにサザエの  
小さいのが、二個 転がって  
いるではありませんか。

こいつに醤油を垂らして  
焼けば「壺焼き」が出来ます。  
民宿の賄いさんに頼んで  
焼いてもらいました。

国民宿舎は、客を 食堂に  
集めて食事を出します。

普段 贅沢させていない  
子供達にとつて、壺焼きは  
初体験でしたから、小声で  
壺焼きの食べ方を教えなけ  
ればなりません。

蓋を外して爪楊枝を刺し、  
回しながら 中身を抜いて  
見せたりして…、食堂中に  
壺焼きのいい匂いを漂わせ、  
私たちは 何の屈託もなく  
夕食を楽しんだのでした。

\*  
あくる日、宿の主が 私に  
ボヤクではありませんか。  
聞けば、昨日の客の中に、

「何か特別料理はないのか」  
と 要望したグループが  
あったらしいのですが、

「ウチは民宿なので皆さん  
同じものを 召し上がって  
頂くことになってます」

とお断りしていたのに、  
サザエの壺焼きが食堂中に  
いい匂いを 撒き散らして、  
通り過ぎたのです。



いくら小さなサザエでも  
壺焼きの匂いは強烈でした。  
当然ながら、客は 気分を  
悪くします。

「特別料理、あるやないか」  
「いや あの その…あれは、  
お客さまが 沖合で獲った  
自前のサザエです…」

とか何とか弁解に努めて  
ご納得を頂いたのだそうで、  
私どもは恐縮するばかりで  
ございました。