

鯉の話 2

森 朋也（山口大学教育学部）

「鯉って泥臭いでしょ？」

津和野から始まった鯉の旅は佐賀県の小城にたどり着いた。

津和野の人は口にしない鯉料理とはどのような味なのだろうか。佐賀県の小城市は鯉料理で有名だと知り、佐大出身の同僚に案内してもらうことになった。

小城には、清水の滝の近くに数軒の鯉料理屋が連なっている。そこでは、店同士で組合を作っており、同業者同士で競い合いながらも共に支え合っている。驚いたことに、そこには鯉の供養塔も建立されていた。もともとは各店舗が個別で祈祷していたが、途中から組合で年に一回、12月14日の四十七士の討ち入りの日に祈祷しているそう。なぜ、その日なのかは今の私には未だわからない。



写真①：鯉の供養塔（筆者が撮影）

ある店に入り、鯉の洗いと鯉濃を注文した。薄く切られ、大皿に花のように綺麗に並べられた鯉の洗いと味噌仕立ての鯉濃。鯉の身は想像してたよりは硬くもなく、しかし、いい意味で弾力がある。味もさっぱりしていて、辛子ダレ(コショウというらしい)ともよく合う。鯉濃はさっぱりとしているがコクがあってとても美味。



写真②：鯉の洗い（筆者が撮影）

私は研究でラオスを中心にメコン川流域によく行くので川魚はよく食べる。香草を効かせた「トム・パー」（川魚の煮込みスープ）や「ピン・パー（焼き川魚）」は大好きな料理である。たしかに海の魚とは違う、タンパクで独特な匂いもある。

そんな味を想像していた私にとって小城の鯉料理は驚きだった。なんというか、、、とても「上品」な味だった（ラオスの皆さん、すみません）。

後日、先代に話を聞く機会があったのだが、水槽の中で時間をかけて泥を吐かせること、身が固くなる前の若い鯉を使うこと、洗いは薄すぎず厚すぎない程度に切ること、鯉濃はコクをうまく出すように煮込むこと、など多くの技があることを教えてもらった。

ふと、むかし北海道出身の後輩が「北海道の人は料理が下手だ」といったのを思い出した。彼曰く、「素材が美味しいので、料理する必要がないから」だそう。もちろん、それは彼の冗談というか、お国自慢である。

他方で、そのまま食べれば泥臭い鯉をいかに美味しく調理するか、人類学者の赤嶺淳氏がいうように、それこそローカルな知恵や技ではないか（赤嶺編、2023）。そう考えると、ラオスの料理にもそれぞれ特有の技があるのだろう。

「そこ」には、どうにかして美味しく食べられないかという、私みたいな食い意地をはった人が試行錯誤しながら編み出した技がある。おそらく、いやきっと、鯉食だって場所によって異なる技があるに違いない。確かに、「そこ」で出会った鯉には「泥臭さ」は微塵も感じなかった。

若い職人さんは新しい鯉料理にもチャレンジしているそうだ。

小城の鯉料理には、過去の技に足場を置きつつ、新しい技を生み出す取り組みが並

行しているのかもしれない。

「海の魚の方が美味しいでしょ？」

そもそも、なぜ一括りにして、比較・序列化したがるのだろうか。それは、「海の魚」にすら出会えていないのではないか。そもそも「海の魚」とは、どんな味なのだろうか。そこに括られた魚はそれぞれ固有の味があり、また同じ種類の魚とて獲れる地域で味は異なり、調理もさまざまであろう。

食との出会いは「そこ」にある。私は「そこ」で出会う食を味わい、その「ローカルさ」に目を向けたい。異なる場所で、異なる技、異なる食を味わいたいのだ。そして、その時々で「私」も異なる。異なる「私」が食べれば、その味も多様である。いや、新たな出会いが「私」を変容させるのかもしれない。それともそのような主客の関係ではなく、「味」は共に生み出されているのかもしれない。

旅は、未だ見ぬ「私」と出会いと、今の「私」との別れ。

まだまだ、旅は続きそうである。

参考文献

赤嶺淳編（2023）『クジラのまち 太地を語る——移民、ゴンドウ、南氷洋』英明企画編集