

鮭鍋

もう 40 年以上前のことになってしまうのだが、はじめて大槌川を訪れた時のことだ。大学の 4 年生になって、卒業論文究のために大槌に行くことになった。当時は、まだ、本州におけるシロサケの大量孵化放流事業が行われ始めた頃であり、南部鼻曲がり鮭の発祥地である大槌でさえ、シロサケの河川遡上数において、県内でも宮古の雫石川の後塵を拝していた。大槌を中心としてサケの孵化放流技術の開発が進み、そのこともあって、大槌町に東大の海洋研究所の臨海施設が建てられたのはその後のことである。

当時から、大槌川では、夕方、潮に乗って遡上してくるシロサケを、建網をして一箇所に集めて捕獲していた。シロサケをさばいたり、人工授精をするのは河原で行っていた。河原には、長靴やカップ、そのたサケを捕獲するための漁具などが置いてある番屋があり、漁師の休憩室にもなっている。

まだ 12 月であったが、かなり寒い。川の水温の方が温度が高いのだろう、川面から湯気が立ち上っている。すでに日が落ちていたので、川面から立ち上がる白い湯気の中に、黒い胴長とカップを着た男たちがうごめいている。番屋の中には既に人はいなかった。大きなストーブに薪がくべられ、赤々と炎がゆらぎ、その上の鍋がグラグラと煮立っていた。大きな声を上げると奥から老婆が出てきた。老婆といっても今の私よりは若かったのだろうと思う。「東京から実験のために来ました。すでに組合にはお願いしてありますが、サケの卵と精子を分けていただきたいのです。」。来意を告げると老婆が何か言ったが、何を言っているのかはわからなかった。「東京から実験のために来ました。すでに組合にはお願いしてありますが、サケの卵と精子を分けていただきたいのです。」。同じことを繰り返す。再び彼女が何かを言ったがやはりわからない。仕方がないので、曖昧に笑い顔を作ると、「チャッコノムキヤ」と言って、お茶を入れてくれた。

そうこうしていると、数人の胴長・カップ姿の男が番屋に入ってきたので、同じことを言う。通じたのかどうか。黙って外に出ていったので、こちらも持参の長靴・カップを着て河原に出た。あとはよくわからない。とにかく見よう見まねで、サケをすくい上げたり、運んだり、腹をさばいたり、オスの精液を絞ったり。手伝っているというよりは、手伝っているふりをした。その日は結構な数のサケが上がったので、作業時間がかかり、カップの中は汗まみれ、頭から川の水、サケの血液・精液をかぶっていた。人工授精が終わり、受精卵を箱に詰めて輸送するまで手伝うと、今度は体が冷えてとても寒い。男達に誘われて番屋に戻ると、例のストーブが赤々と燃えていた。ストーブを取り囲んで適当に坐ったら、あの老婆が、大きめのドンブリに鍋の中身をよそって皆に配った。大きな鍋にサケを丸ごと入れて、大根、ネギ、人参、その他の野菜とじっくりと煮込んである。サケまるごと一匹を出汁に使った味噌汁である。冷え切った体にじんわりと染み込んで、思わず笑顔になる。となりの男が茶碗に酒を入れて勧めてくれた。依然として何を言っているのかわからない。しかし、もう気にならない。味噌汁と酒を何倍もおかわりし、男たちが何やら

尋ねてくるので、適当に返事をしていたら、時々大笑いをして、また酒を勧めてくれる。

結局、これがきっかけとなり、大学院に進学しても同じテーマで研究を続け、学位論文を書いた。つまり、10年近く、毎年、大槌に行って、同じことを繰り返したことになる。それはそれとして、私が最も美味しいと思う鮭料理は、野菜がたっぷり入ってじっくりと煮込んだ、あの時の味噌汁である。