

さわがにの記

山本秀男

…さわがにを食べる会（油山温泉）

SCA ニュースの第三回懇談会の通知にはそういうサブタイトルがついていた。サブタイトルが気に入って、忙しい最中ではあつたが、油山温泉をたずねた。

油山(ゆやま)温泉は静岡から北へ十五軒、安倍川の左岸を二軒ほど山の中へ入つたところにある。もちろん初めて訪ねる温泉であつたが、地図をみても鉱泉記号すらないのだから、隠れた山の湯といつても差支えないところだろうと予想していた。静岡の駅前でバスの切符売場の係に聞いても知らないといつていたほどである。

予想はまず当つていた。玄関らしいものもなく、まして門などという格式ばつたものはない。あえていえば、大きなカエデの木が一本、入口の目印になつていて、七月のまひるに、涼しい日影を作つていた。イチヂクの木がやたらに目立ち、ホーセンカと百合が咲いていた。蔭の大きな葉が、空地の隅にゆれていた。そして、絶えることのない沢の音である。サイクリング車が数台、思い思いの所によせ掛けてある。頭数の一番多く見える建物へいったら、そこがSCAの懇談会の会場だつた。案内も乞わずに入つていった。そういえば、帰るまで、宿の人は一人として私をかまわなかつたし、こつちも口をきかなかつた。妙な具合だが、それでいて、ごく自然に油山温泉の客の一人になつてしまつたわけである。

話はJCAラリーにかかわることで議論がかわされていた。その中に私も入りこんだわけである。

さて、沢ガニであるが、各人の前の幾皿かの料理のうちの一つとして、沢ガニの皿があつた。たつた二匹が、飾りもののように笹の葉の上に乗っている。この環境にして、またこの宿の造作にしては、妙にとりすました沢ガニの食わせ方であると思わずにはいられなかつた。何よりも妙なことは気取つた沢ガニの出し方と井飯の対比で、むしろこつけいにみえた。だが、沢ガニは今日の主たる料理の筈である。そう思つて

ビールのコップを一息にカラにしてから、おもむろに沢ガニをつまんで、まずハサミ足から噛つてみた。私のは一匹はオスのようで右のハサミがひときわ目立つて大きかつたが、その大きなハサミは、センベイのような脆さの歯ごたえであつた。油でカラ揚げにした沢ガニは快よい歯ごたえであつた。たつた二匹であつたせいもあるが、えらく珍重なものを食べたというような気がした。

これは妻の話であるが、女友達と小河内へ行つたとき、沢ガニがでたそうである。妻は、以前に私が土産にもつてきて食べたことがあるから、すぐそれとわかつたそうだが、他の人は一人として、沢ガニという名前さえ知らなかつたそうだ。そんなふうだから、まるで生けるが如く、まつたき姿で皿にのせられた二匹の沢ガニを眺めて

「何てきれいな飾りでしょう」

と嘆声をもらしたという。あとで妻に説明されて、沢ガニのカラ揚げで、料理であり、食べてもらうために宿で出したものだということがわかつたらしいが、それでも誰も食べなかつたそうである。そんな話をきいて大笑いしたことを思い出したが、ここ、油山の沢ガニも、そんな風情であつた。

大石りつ子さんというレデイサイクリストが、当日病気で出席できなかつた森川さんに土産にするのだといつて、同行してきた小学生らしい少年と沢ガニをとりに出かけた。私は沢ガニがどんどころにいるものかを知らなかつたので、お供をした。

宿の前の沢の支流で、巾が三十センチほどの小さな沢に入つた。正面がガケになつていて、落差三十メートルほどと思われる滝が少ない水を落していた。その沢は夏草に覆われて、水面は非常に暗かつたが、石をどけると、そこに沢ガニがいた。沢ガニは、その沢の色がカツ色であつたためか、茶カツ色に近い色をしていた。沢ガニは保護色をしているのが普通だそうで、色は白、青、紫など変化に富んでいるという。

恥ずかしい話であるが私は沢ガニというのはもつと大きくなるものだと思つていた。だから、油山温泉にくる途中、一緒になつた百姓夫婦と色々な話をし、たまたま沢ガニの話になつたとき、

「沢ガニは大人になると、どのぐらいになる

んですか？」

と聞いて笑われてしまったのも、当然なことであつた。

「沢ガニは、あれ以上大きくなりませんよ」

「すると、ソラ豆ぐらいでとまりですか？」

「まあ、そんな大きさでしょう」

旅に出ると、よく自分の知識の貧弱さに我ながら呆れるが、この場合もそうだつた。彼、中年の百姓は、私が東京から沢ガニを食べに来たのだといつたら、

「宿じや、大勢の客のときは、前の晩に鮎や鱒の骨なんかを沢にまいておくらしいです。

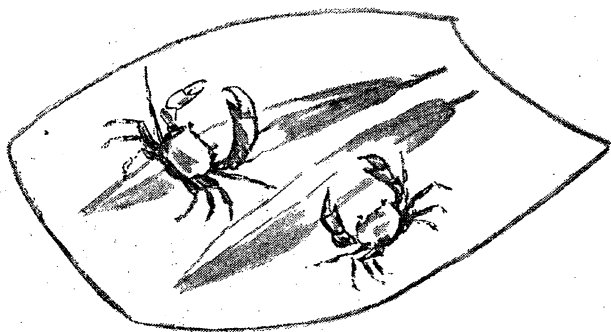
そうすると、石の下を探さなくても楽にとれるんでしよう。わしらは、石をどけて採りますけど」

と、その捕り方まで教えてくれた。

家へ帰つてから平凡社の世界大百科辞典をひらいてみたら、

さわがに Potamon dehaani

という項目があつて、割合に小さいカニで甲の幅は二四mmくらい。一生淡水にばかり棲むカニとしては、日本ではこの沢ガニが唯一種類あるばかりだと書いてあつた。沢にいること、保護色をしていることも、ちゃんと書いてあつたし肺臓ジストマの中間宿主だという恐いことも書いてあつた。



沢ガニというと、思い出すのはお雪さんのことである。お雪さんというのは、東丹沢仏果山の山麓にある塩川の湯、滝の家の女中さんである。そのお雪さんが、私に沢ガニを初めて食べさせてくれた人なのである。

お雪さんが私に沢ガニを食わせたのは、三日も滞在すると、さすがに何を喰わしていいかに

困つたからだろうと思つている。それまでにも何回かサイクリングでいつかは泊まつたので、およその料理は知つているが、季節がよければ鮎がでるし山芋と卵の月見がまず定石、そしてあとは山で採れるものと相場がきまつていて、よんどころなければ鮎の缶詰も顔を出す。そんなところであるから、三日も泊まられては何を喰わしていいかに迷うに違いない。

そのときは、よそから頼まれた原稿を書くつもりで、三日ばかり滞在したわけで、塩川を選んだのも三月では私以外にはないだろうと見込んだからである。

「宇治を持つてきました」

といつてお雪さんが入つてきたのは、もうやがて山間は日のかげる頃だつた。

「今夜は沢ガニにしようと思ふんですけど、どうします？」

「どうするつて、ほかに無ければ仕様がなだらうね。食べるのかい？」

「食べられますとも、食べられないものを出すはずが無いじやありませんか」

「そんなに実があるかね」

「いやですなえー」

そんなことをいいながらも、お雪さんは、気に入らなければ考えようという気色を示さない。少しふけてきたが、太つてもきたようで、その白いカツポー着は、沢ガニを私に食わせるだけの迫力がある。

「うまいかね」

「お口に召すかどうかは—」

「ままいいさ。ここにいちや、お雪さんに逆らうわけにはいかないようだから、まかせるよ」

「ああよかつた。実はね、いま坊やが山本さんに食べさせるんだつて、沢に入つて沢ガニをつかまえてる最中なんです」

まだ三月では、沢の水も、ことさらに冷たいだろう。もう日もかげつてしまつている。お雪さんは「じや仕度しましょう」といつて引上げていつた。

塩川についた晩に、例のお雪さんの坊やが、明日運動会だという話をきいたので、東京から酒の肴にと思つて持つてきたウイナーソーセージのたばを半分にして、坊やに持たせるようお雪さんに渡した。坊やは大そう喜んだが、その晩のうちにあらかた喰べてしまつて、運動会

に持つていく分は殆ど無かつたそうだ。お雪さんが翌る日そんな語をしていたが、その坊やが、私のために沢ガニを捕つてくれたわけである。

夜、ランプに灯をともしてから、その沢ガニを食べることになった。なにしろ生れてはじめての食べ物である。毎日、一日中原稿を書いていると、沢ガニが出るというだけでも大変な刺激になつて、心楽しかつた。

沢ガニは大きな皿に数えきれないほどあつた。坊やが捕つた全部をもつてきたと思われた、そら豆ほどの大きさのものから、大豆ほどの小さいものまで、大小さまざまであつた。こんなにあるなら一本つけようと注文した。その晩は仕事はやめにするつもりで、本腰で飲む気になつた。

沢ガニの味を説明するのはむずかしいが、とにかく生れて初めて食べる沢ガニの味は、いかにも塩川の夜の雰囲気とピツタリして嬉しがつた。「イナゴよりはるかに食べいいな」といったような記憶がいまでも残つている。

帰るときに、また口数の少ない坊やをわずらわして、土産のために沢ガニを捕つてもらつた。だが、当時三才になつていなかった、うちの坊やは、全然喰べなかつた。

油山の沢ガニを食つてお雪さんを思い出したわけだが、考えてみると、両方とも山のふところの、ひなびた鉱泉宿であることが、共通点であつた。私がサイクリングでこうした山の湯に興味をもたなかつたら、或いは、いまだに沢ガニを食べていないかも知れない。

(サイクル誌 59年3月号)