

初めて鮎を食べたのは中学生の頃、家族で溪流沿いの川魚料理のお店へ行った時だった。竹串を打たれ、炭火の周りに突き立てられた鮎は、躍るような姿のままこんがりとした色に焦げ、ヒレや尻尾に白く塩がふいていた。

一口齧った時、プーンと青臭い匂いがし、二口めで、突然、すごく苦い味がした……。たぶん私は顔をしかめたのだろう。母がチラッとこちらを見て、

「鮎ははらわたが苦いからね……。でも、この苦みがいいんだよ」

と、美味しくてたまらないという表情で眉を寄せた。

（こんなに苦いのに、なにがいいんだろう……）

鮎のはらわたはドロドロとして不気味に見えた。私はブルッと身震いし、

（これを、おいしいと感じる日など、絶対に来るわけない）

と思った。

大人になっても、私はやっぱり鮎が嫌いだった。会食の席などで鮎が出てきた場合は、仕方なくはらわたから遠い尻尾や背中にだけ箸をつけ、苦い部分は敬遠した。

Taste
of
the Season vol.1

text by Noriko Morishita
illustration by Mizue Hirano

鮎は、はらわた

エッセイスト 森下典子

思えばあの頃、人生もそうだった。私は夢ばかり見ている若い娘で、好きなことは寝ずにやるが、嫌いなこと、苦手なことはできるだけ遠ざけ、逃げていた。

けれど、三十代、四十代と年を重ねるうちに、いろいろなできごとが起こった。信じた人の思いがけない裏切りに遭ったこともあったし、親を喪う悲しみも知った。仕事はままならぬ事も多く、心くじける日もあった。

いつまでも鮎のはらわたを避けるようになわけにはいかない。私たちの人生は、甘い部分も、酸っぱさや辛さ、苦さも……。すべての味をまんべんなく味わうように

できている。そうして初めて、複雑で奥深い味わいを見いだせる。大人になるというのは、そういうことかもしれない。た……。

岐阜にある友人の実家に招かれたのは、ある夏のことだった。その晩の食卓に、鮎が登場した。友人のお父さんが、「食べていただくと思って、今朝、川で獲ってきたんです。ここらは田舎だから何もないけど、鮎だけは自慢です。食べてみてください」

と、自ら焼いて持ってきてくれた。こんがりとした焦げ目のついた熱々の塩焼きである。逃げるわけにいかず、「いただきます」と、私はその鮎を口にした。皮がプチッと破れ、はらわたが口に広がった。苦い……。

その直後、雨上りの森のような匂いが、ふっと鼻を抜けた。なんだろう、この香り……。子供の頃、川遊びをした時に見た苔の緑が脳裏に浮かんだ。清流の苔蒸す岩陰に、すばしこい川魚が潜んでいたものだった……。

鮎のはらわたの苦みの奥に苔の味がした。それは苦いだけではなく、どこか爽やかで香ばしかった。

「鮎って……おいしい」

その味を知った時、私は五十歳になっていた。

もりしたのりこ／神奈川県生まれ。横浜市在住。日本女子大学文学部国文学科卒。「週刊朝日」の名物コラム「デキゴトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日是好日』『猫といっしょにいるだけで』（新潮文庫）、『いとしいべもの』（文春文庫）など。