

小学生時代、私のお弁当には、毎日のように「タラコ」が入っていた。私がタラコ好きなので、母はパリッと焼いたタラコをほぐして、ご飯にまぶしたり、卵焼きで巻き込んでくれたりした。ただど本当は、生のタラコが食べたかった。（あの淡い桃色の薄皮に包まれた、ねっとりとした黄金の泡のごとき小さな卵の粒々を、そのまま口に入れたら、きつとおいしさに違いない……）それは妄想を超えて、確信と化して

いた。それに比べ、網の上で焼かれてしまったタラコは、透明の粒々も白っぽく濁り、棒のように固くなって、もはや別物だ。「焼かないで、生のまま食べさせて！」と、一度母に懇願したが、「お腹でもこわしたらどうするの」と、取り合ってもらえなかった。当時は、まだ冷凍技術が発達していなかった時代で、「生食用」はほとんどなかったのだ。

Taste  
of  
the Season vol.18  
text by Noriko Morishita  
illustration by Mizue Hirano

## 辛子明太子 の誘惑

エッセイスト 森下典子

それから数年のうちに技術が進歩し、私は生のタラコを食べられるようになった。初めて生を食べた時の満足感は、今も忘れない。

そして、大学二年の時、「辛子明太子」なるものを知った。それは福岡に帰省していた同級生からお土産にもらったものだった。

「辛いから、くれぐれも気を付けて」と、彼女は言った。夕食の時、嚴重に包装されたお土産の蓋を開けた。その途端、ファーツといい匂いが広がった。

辛子明太子は、スケソウダラの卵を日本酒ベースの出汁に漬け込んだものというが、唐辛子で真っ赤なその一腹は、たっぷりと肥っていて、表面にはしつとりと艶があった。

まな板に載せ、包丁を入れると、肌

色のビーズのような透明の粒々がねつとりと光りながらあふれ出し、もう唾液がわいてくる。皿に載せ、食卓に出すなり、一切れ、口に運んだ。「……………」

もわりつとした酒の香りと、舌の上の小さな粒々のとろーつとした生の感覚。と、同時に、火のような辛さが襲ってきた。

「あーっ、辛っ……………」

急いでご飯をかきこんで火消しに躍りになった。するとやがて、炊き立てのご飯の甘みと、唐辛子の尖った辛さの狭間に、えも言われぬ旨味が立ち現れた。その旨味の余韻で、いくらでもご飯が食べられる気がした。

舌は、火傷したように痛む。それでも、また、ねっとりとした粒々に、とろりとした一切れに挑まずにいられない。傷の痛みが、さらなる痛みを求め、もつともつと、傷つきたくなくなる。舌の熱さにあえぎ、額にうっすらと汗を浮かべながら、炊き立ての新米ご飯の上に載せた辛子明太子の、美しい透明な粒々に、身も心も蕩けていく。私は、未知の欲びを知った。

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「デキコトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日は好日』『猫といっしょにいるだけで』（新潮文庫）、『いしいたべもの』（文春文庫）など。近著に『好日日記―季節のように生きる』（パルコ出版）、『いしいたべもの』（文春文庫）がある。