

戦後の闇市から発展したという商店街が近所にある。数百店が長屋のように連なり、三十年前まではいつも買い物客でにぎわっていた。肉、魚、野菜、パン、布団、靴、化粧品、文房具、和菓子、作業着、乾物、味噌、酒、金物、呉服、下駄、おもちゃ、駄菓子……。そこへ行けば、何でも買えた。

その商店街の中ほどに、一見、魚屋のようだが、どこか雰囲気の違う店が一軒あった。うなぎ屋だった。店内は白いタイル張り、大きな水槽があり、

その中で黒く濡れ光るうなぎが、うねうねと動いていた。

その店の主人は、映画「王様と私」のユル・プリンナーのように精悍で、頭も光っていた。

毎日、店の前にお客がわんさと群がる八百屋や魚屋に比べて、うなぎ屋は閑散としていた。水槽のうなぎを好奇心の目でのぞいていく人はいるが、買う人を見たことがなかった。うなぎ屋の主人は、いつも黒いゴム引きの前掛けをしたまま、新聞を読んだり、タイル

Taste
of
the Season vol.21
text by Noriko Morishita
illustration by Mizue Hirano

商店街と 蒲焼の匂い

エッセイスト 森下典子

の床を洗ったりしていた。

夏のある日のこと、夕方、商店街に行くとき、うなぎ屋の前に客が行列をなし、甘辛く香ばしい煙がたなびいていた。煙の向こうに目をやると、手拭いを首にひっかけ大活躍しているうなぎ屋の主人の姿があった。大きな組板には、さばかれたうなぎが長々と伸びていて、主人は串に刺したのを、炭火の上に乗べて焼いたり、茶色い甕のタレに漬けたり、ボロボロになったうちわで炭火をバタバタ煽りだりしていた。炭火から、ポーポーと長い炎が上がり、うちわでバタバタ煽られた煙から、脂の焦げる香ばしさと、とろりと甘いタレの匂いが、アーケードの中に広がっていく……。その日、私は初めて「土用の丑の日」という言葉を知った。「おい、焼き立てを買ってきたぞ」父が嬉々として商店街のうなぎ屋から蒲焼を買ってきたのは、翌年の「土用の丑の日」だった。経木に包まれた蒲焼は、炭火で餡色に焼け、匂いだけで胃がよじれそうだった。

炊き立てのご飯をよそって蒲焼を載せ、小さな容器に小分けされた褐色のタレを、ぐるりと回しかけ、家族四人で食べた。まずは、小袋に入った「山椒」の緑色の粉をぱらぱらと振りかける。その途端、目の覚めるような香りが鼻腔に広がった。一体、誰だろう？うなぎの蒲焼に、山椒の粉をかけることを思いついた人は……。火であぶられた蒲焼の焦げた部分から、炭火のいい匂いがする。タレの浸みたご飯の粒が、いつそう食欲を掻き立てた。

「うまいか？ そうだろう。何て言ったら、お前、うなぎの蒲焼だぞ」

夢中で箸を動かす家族を見て、父は何度もうなずいた。腹いっぱいになると、私は全身に充実感がいきわたるのを感じた。

あれから半世紀。商店街はさびれ、人通りもまばらになった。うなぎ屋のあった場所は、今は呑み屋になっている。だけど、そこを通りかかると、私は今でも不意に、蒲焼を焼く煙の匂いを感じることもある。

もりたのりこ／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、『日は好日』『猫といっしょにいるだけで』（共に、新潮文庫）、『いとしいたべもの』『こいしいたべもの』（共に、文春文庫）など。近著に『好日日記―季節のように生きる』。最新刊は、『好日絵巻―季節のめぐり、茶室のいろどり』（ハルコ出版）。