

# グロテスクにして甘美

エッセイスト 森下典子

「食べないの。食べてごらんよ」

私は首を横に振った。子どもの頃、蟹が嫌いだった。姿がグロテスクだし、釜茹でにされて白目を剥き、壮絶な形相で死んでいる。蟹缶や蟹カマならともかく、こんな恐ろしいものを食べるなんて真つびらだと思っていた。

ところが、わが母は無神経である。

「こんなおいしいもん、食べないなんて……」

と言いながら、腕まくりして蟹の関節をパキパキとへし折り、身をせつせと掻き出して小鉢の三杯酢の中に落とす。こんもりと積もった身を、箸でむんずとつ

かんで頬張っては、「ああ」と幸せそうな声を出す。それから、蟹の甲羅をこじ開ける。中身は不気味な暗緑色のドロドロである。母はそれに、さも愛おしそうに口を付けてすすると、感極まったように眉根を寄せて「ん〜っ」とうなった。顎も肘も汁で濡らし、蟹に食らいつく母は、私の目にサバンのライオンのように映った。

私は大人になっても蟹が嫌いだった。あんな不気味な甲殻類を食卓にのせるなんて気がしれない。蟹の味など、一生知らなくていいと思っていた。

ところが、30代のある日、開高健さん

の「越前ガニ」というエッセイを読んだ。暗い海に面した、吹雪の叩きつける宿で、こたつにあたりながら、ひたすら蟹を味わう場面が描かれていた。蒸したての蟹の白く豊かな肉を頬張った瞬間の完璧な充足感。蟹の刺身を冷たい水で洗い、粒が弾けて花が咲いたようになったのを舌にのせた時の、あまりに純粹な透明感。蟹の甲羅を炭火にのせ、少しずつ酒を入れてかきませたものを、箸の先で舐めた時の、ちよっとほろ苦い、酒の香ばしさ……。私は開高さんの名文に憑かれるようにページを繰りながら、全身で思い描いていた。炭火の上の蟹から滴る海の果汁が、鼻の奥で突然匂い、甘い唾液が湧いてき

た。(蟹が食べたい……)と思ったのは、その時だ。

初めて食べたのは毛蟹だった。毛むくじやらの脛の中の清らかな白い身には、繊細な甘みと旨みが凝縮していて、私はあつという間に夢中になった。蟹はまるで忍者屋敷である。身をきれいに掻き出したと思っても、まだまだ隠し部屋がある。私は、吉良邸に討ち入った赤穂浪士のように奥へ奥へと押し入り、床下や天井を探り、隠し部屋を見つけては、身を掻き出し、夢中でせせった。

しかし、毛蟹の本当の魅力はまだ奥にあった。甲羅の中のどろどろした黄土色の味噌である。それを恐る恐る舐めた時、私はおののいた。

「こ、これは……!」

息もつけぬ濃密なコクと旨みに、私の脳味噌が身悶えたのを感じた。

最近焼きた蟹がたまらない。炭火の上で、タラバ蟹の長い脚を焼いていると、殻の中からジュルジュルと海の果汁が溢れだし、台所じゅうに海を煮詰めたエキスのような匂いが漂い始める。その空気が、もう旨い。

アチチ、アチチと言いながら、私は焼けた蟹の脚に、サバンのライオンのようにむしゃぶりつく。

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、「日々是好日」「猫といっしょにいるだけで」(新潮文庫)、「いとしいたべもの」(文春文庫)など。