

自由論叢

鰐 甲 鯔

今 村 博 子*

私しや串本両浜育ち

色の黒いはごめんなれ

アラヨイシヨ、ヨーイシヨ

ヨイシヨ、ヨーイシヨ、ヨーイシヨ

紀伊半島の南端、黒潮おどる大海原に細長く突き出た小さな海岸町、それが串本節の本場串本町である。

南国の誇の浜木綿の花、絶ゆる事のない潮騒の音楽、強い磯の香、海辺を飾る数々の魚船、魚網等郷愁の想は果てしなく拡がって行く。

この近海で獲れる魚は数々あるが、私達が普通しびと呼んでいる鰐の大きなものが、一番美味しいと云われている。これは全長一米余の巨大な魚である。

この魚を使つて母はよく「べつこ鰐」を作ってくれた。白い御飯の上に、ぴんと張りのある淡紅色のきらきら光った魚の切身の美しさ、たゞ眺めているだけでも満足であつた。それを口の中へ入れた時の夾やかに歯ごたえのある感触、思わずにつこりとなつたもので

ある。

田舎料理ではあるし、家庭で作るものであるから板前さんの作つた様な一口に入りそうな上品なにぎりではない。たて・よこ 6×3cm 位の長方形のしびの切身が、それに相応しいにぎりの上にちよこんとのつかつていだけである。これがむしろに美味なのは、海辺の者にだけ味へる魚の新鮮さにつきる様である。

しかし又、今ではそれを食べる時の心の状態——故郷を離れた人間が故郷に帰り、しみじみとした気持で心尽の食卓に向かう時の恍惚感——が「べつこ鰐」の味を更に美味にしてくれている様に思う。

この鰐の名前の謂を私は全然知らないし、又考えた事もなかつた。よく考えてみると「鰐甲」がつまつて「べつこ」になつた様に思える。そして「べつこ鰐」から受ける印象が、「鰐甲鰐」に全く一致するのである。それで私はこの稿を書くにあたり、鰐甲鰐と呼ぶことにした。

もう目前に帰省が迫っている。帰つたらこの鰐の謂を調べてみようと思つている。(完)

* 昭和三十年本学卒業生(平研究室)

島 の 子 供 達

短食二ノ二 吉 川 勝 美

あらゆる報道機関を通じて、食生活の改善とか生活の合理化、栄養料理などという言葉が、一般の主婦達に浸透しつつある喜ばしい現実とは云え、その裏にそうしたことは全く縁遠い人々のあることを忘れてはならない。

折にふれ、学童給食や、乳幼児、青少年の栄養状態に関する話題が出る時、私は、ちょうど二年前、植物採集に行つた島の子供達の事を思い起こす。夏の烈しい太陽の下で、裸で素足のまゝ、ぼろぼろの麦飯のおにぎりをほおばつていた子供。汚れた手でカンコロ