



善頭エッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

79

「旅船仕込みの漁師めしで春満喫」



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
北海道にもようやく本格的な春がやってきた。君の住む街ならこの時季、半袖で過ごせる日もあるだろうけど、こちら函館はようやく桜が見頃を迎える時季。この週末には、函館の風物詩ともいえるジンギスカンパーベキューがそこかしこの桜の木の下で行われるはずだよ。

あれはあれで楽しいけど、今年は煙に燻されていない桜を見ようと、函館で人気の桜スポットのひとつ、桜が丘通りに足を運んでみた。市電の柏木町電停を下りてすぐ、住宅街の中を通る道なただけ、毎年大渋滞が起こる桜スポットなんだ。面白いものだね、パーベキューの煙を避けるために来たはずなのに、桜の木を見上げていると、条件反射でついついお腹が空いてくる。ちょうど夕飯時だったので、以前からちよつと気になっていたお店まで足を伸ばしてみることにした。

桜が丘通りから東に向かって歩くこと約10分、自衛隊前通りと呼ばれる通りから電車通りに向かうとカフェのようなお店が出てくるんだ。「マルタイ」と書かれた看板と白い暖簾の雰囲気から、ちよつとお洒落なラーメン屋さんかなと、通りかかる度に思っていたけど、あらためてよく見ると「沖漬けマルタイ」と書いてある。メニユーには「沖漬け丼」の文字もあって、ますます何のお店か分からない。とりあえずお腹もグーグー鳴りっぱなしなので、入ってみることにした。

いらっしやいませ！と元気の声でむかえてくれたのは、30代前半のイケメンのマスター。カウンターの席では先客が丼に顔をうずめて黙々と食事中で、あれがメニユーにあった沖漬け丼か、と横目で確認しつつ僕もさっそく注文した。店内には大漁旗が飾られ、一画には羅臼の昆布を使ったスープの素や、「兄弟漬け」と書かれたイカの加工品が販売されている。きつと家族が親戚に漁師さんがいるのだろうなあ、そう思っただけのお父さんの船に幼い頃から兄弟で乗り、キャリアはもうすぐ30年。都会派っぽいルックスからは想像もつかないバリバリの漁師さんだというから驚いたね。

つい先日まで島根県沖で真イカを釣っていたというので詳しく聞くと、一年中真イカだけを追って漁をする「旅船」の漁師さんなんだってさ。全道をはじめ、遠くは九州まで旅をしながら真イカを追い、まるで遠洋漁業の漁師さんのように、一度漁に出たら数ヶ月戻ってこないそうだよ。そんなイカ釣り漁師さんたちが昔から作ってきたのが釣りのイカをその場で仕込むイカの沖漬け。沖に浮かぶ船の上で漬けるところからこの名が付いたそうだけど、マスターがつくる沖漬けは、針から外して10秒後には醤油樽に浸かっているんだってさ。しかも、旨味の素であるイカ墨はそのままだに海水だけを吐かせてから樽に入れるそう、その作業を出荷用のイカをきれいに詰めながら行うというから驚くほかないね。

「イカは一年中が旬なんです」。季節ごと、産地ごとのイカの味を知り尽くし、その日、その場のイカに合わせて製法をお兄さんと作り上げた真イカの沖漬け「兄弟漬け」。それを炊き立てご飯の上にとっさり載せた丼が美味しくないわけないでしょ！

醤油とイカ墨だけでここまで豊かな味が出るものなんだね。しかもこの日は運のいいことに、生産がほとんど追いつかないイカの肝の沖漬けも添えられて、これがまた日本酒に合うこと。君も仕事を片付けて、すぐに食べに来るといいよ。イカのごりまて丸ごと使った特製カレーもあった、これがまた濃厚…それじゃあまた。



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ

イータックス

検索