



巻頭エッセイ

はこだて旅便い

「今日もぷらぷら」

106



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。

「香りにつられ、ふらりワンコイン丼」

前略、変わりはないか？  
 一年のうちで、一番過ごしやすい10月がやってきた。先月は今年二番目の高い気温を記録したかと思えば、日照時間も1時間にも満たない日が半月の間にもあったり、君の住む町で経験した長梅雨のような月だったよ。どこまでを異常気象と呼ぶのかは分からないけど、先月は海の中でもおかしなことになっていったんだ。赤レンガの倉庫が並び、遊覧船が入り、するべエリアの海が、一面銀色に覆われた。銀色の正体は酸欠で息絶えたイワシの群れ。SNSに投稿された映像で知ったんだけど、そういえばその日の早朝、出かけようと思つて玄関を出ると、強烈な生臭さを感じたんだ。雨が降る前に風向きによって磯の臭いが届くことはこれまでもあったけど、そのニユースを見てあれがイワシの腐敗した臭いだったと確信した。函館山の中腹に住む僕の家まで臭いが上がってきたんだね。いやあ、強烈だった。それもそのはず、数日間掛けて回収したイワシの量は40トンにも及んだそうだよ。

しかしまたなんで、津軽海峡に在るはずのイワシが入り込んできたのか。専門家の説明では、今年は津軽海峡の海水温が例年に比べて4℃ほど高く、冷たい海水を求めてイワシが湾の中へと入ってきたというんだ。たかが4℃、されど4℃。人間にとってはわずかな差でも、魚にとっては十倍くらいの温度差に感じるんだってさ。そういえば、溪流釣りの師匠が、釣り上げたヤマメは、人間の体温で火傷するの針を外す時には手袋を着けるようにと言われたことがあったわけ。なるほど、体感温度が人間とは十倍も違うとなれば、50℃60℃の温泉に浸かっていたことになるわけか。そりゃあイワシもほせるわけだ。そうそう、イワシ臭が漂う前日の夕焼けが妙に赤かったわけ。街全体が茜色に染まり、七色の虹も赤味がかつていたけど、海がぐらぐらと煮立っていたのかもね。

あの臭いを嗅いだ後では、さすがに現状の確認に行こうなんて思わなかったけど、きれいに片付いたと聞いて、先日、べいエリアまで行ってみた。腐敗臭は治まったとのことだったけど、肝心の結果は…うん、臭くない。近くに鮮魚市場があるの、魚の香りがするのは当たり前。むしろほのかに香る磯の匂いに、海鮮丼が食べたくなったよ。

というわけで、その足で真っ直ぐ朝市へ。目指すは活イカ釣り体験ができることで知られる「駅二市場」の二階にある「朝市食堂二番館」。山岳ガイドをしている先輩から、「だまされたと思って行ってみて」と薦められていたお店で、ワンコイン(500円+税)で海鮮丼が食べられるお店として知られる場所。存在こそ知っていたけど、まあ、お値段相当のものが出てくるのだろうなと高を括ってずと訪れていなかったんだ。ところが今回初めて訪れてみて、そのコストパフォーマンスの高さに驚いた。カニ丼、イカ刺丼、ジンギスカン丼など、6種類のワンコイン丼が用意されていて、僕が頼んだ五目丼にはエビ、カニ、マグロなど9種の海の幸が盛り付けられているじゃないか。味噌汁も付いていて、これがまたほっとする美味しさ。決して他店の海鮮丼専門店のように大盛りではないけれど、旅人だったら、他にもいろいろと名物やご当地グルメを食べたいだろうから、むしろこのくらいの量のほうがいいんじゃないかな。先輩の話では、ここは同市場の協同組合が運営する食堂で、地元の人も普段使っているようにという思いから、この価格設定になっているんだってさ。印象的だったのは従業員の手の良さ。連絡船の食堂を思わせる雰囲気漂う広い食堂内は、とても明るく清潔で、お客さんが退席すると、すかさずスタッフがやってきてアルコール除菌を済ませてテーブルをセッティング。入り口にはもちろんのこと、各テーブルにハンドスプレーが置かれて食事できるんじゃないかな。

え、私はお酒で喉もアルコール消毒したいって？ はいはい、塩辛や焼き魚などお酒に合います。え、私もお酒もあるから、次の週末にでも来るといいよ。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