

THE GOLD



[海外特集]

中世の物語が息づく ロマンチック街道へ

[国内特集]

焼酎の美味なる島を訪ねて

[趣味のある休日]

洋食のあるひととき



うれしいを、しっかり。

流水とオホーツク海の毛ガニ

「実は僕、カニが嫌いなんです」

などと時々言ってみると、一様に驚かれています。

爆弾発言でも何でもないのですけれど、とにかくカニ好

きな日本人は（もちろんアレルギーの方を除いては）、カ

ニこそ最高級のご馳走だと信じて疑いません。

「いちいち身をほじくるのは面倒臭いでしょ、手も汚れるし……」とエクスキューズすると、やや賛同していただけますが。

でも本音を言うと、美味しいカニ、旬の新鮮なカニは大好きなんです。「くいしん坊！ 方才」をはじめ様々な仕事で全国を回り、言葉が出ないほど美味しいカニを、それはたくさん食べてきました。しかしながら、まだ口にしていないものが一つあるのです。これを食べなまや、死んでも死にきれない、とは大袈裟おおげさにしても、毎年春が近づくと思い出す、憧れのカニ。

あれはもう、十数年前になりますか、網走の郷土料理店で、たらふくカニを食べたことがあります。両手でやつと抱えられるぐらいの、大きな活けのタラバガニ。炭火で焼くと、つやつやした身がぶくーつと盛り上がる絶品のカニでした。それまで「焼きなら花咲ガニ」と吹聴

やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎



写真／伏木 博

していた自信が、正直ぐらついたほど。ところが、その店の大将曰く、

「今日はタラバしかないけど、次は四月に来てよ。こちらではその時期しか毛ガニは食べないの。最高に旨いよ」。

それまで、毛ガニの旬は夏だと信じていました。でもそれは、噴火湾の毛ガニの話。オホーツク海の毛ガニの旬は、四月だったのです。海を覆う流氷が融けてきて、船の航行が可能になってから。但し四月も下旬になると脱皮が始まってしまっているので味が落ちてくる。その直前の短い時期が特に美味しいのだそうです。

流氷の仕組みについて詳しく説明する紙幅はありませんが、元々はアムール川（黒竜江）から流れ込んできた栄養豊富な水が凍ったもの。氷の蓋により海水温が安定する海底で、のんびりと育った毛ガニの美味しさは……想像しただけで涎が出てきてしまいました。

思えば数年前の四月、この憧れの毛ガニを食すチャンスが一度あったのです。友人が何人かで「紋別カニツアー」を企画し、僕もエントリーしていました。それなのに、急な仕事が入りおじさん。これでもけっこう売れているのです。

あの時は、ご丁寧にも、食べる前と食べている最中に



写真/伏木 博

やっばり 食いしん坊な 歳時記

現地から実況中継の電話が入り、当然のごとくメールで写真も送られてきました。まったくいい友達を持ったものです。もちろん件の画像は、すぐに僕の携帯から消去されました。

前置きが長くなってしまいましたが、一年中どこにいても何でも食べられるというのは、それ程幸せではないのではないかと、ということを本当は書きたかったのです。豊かといえば、これほど豊かなことはないと思います。ケの日がたくさんあるからハレの日が輝くように、食べられない時期があるからこそ、ずっと待ち続けていたからこそ、それかとびつきり美味しく感じられる、そういう瞬間が確実に減ってきました。

もしかしたら、一生、オホーツク海の四月中旬の毛ガニは、食べない方がいいのかも知れません。茹でないうで、刺身で食べるべきという、あの夢のカニは。

辰巳琢郎 たつみたくろう

俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」でデビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMの出演多数のほか、クラシックコンサートの司会や演出、執筆活動に多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ「日本ワインを愛する会」副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。また、海外の数々のワイン騎士団の騎士号を授与されている。