

深夜の饗宴

伊藤利孝

＜北海道観光旅行重役＞

と添えてある。うれしくなつてしまった。それにしても、お土産に、こんなにも心の用い方をするAさんの友人という人は、どんな仁であるろうか？ともかく、早速にご馳走にならねばならない。

まず、お刺身。しかし僕の手には負えるはずがない。赤貝の洗ひにしたつてそうだし、ワサビにしたところ、下からおろすのか上からおろすのかも知らない。そこで、氣の毒だが四、五日前から意を得て臥している老婆に起きてもらつた。食いしん坊で糖尿病患者の僕に四十年伴れ添うてきた女房は病中でも喜んで？ 姐をおいて料理にとりかかつてくれた。

夜の九時すぎ、お向いのAさんから電話がかかった。

「東京の友人が、さつき飛行機で千歳に着きお土産に生きのいい魚をもらつたから、よかつたらお裾分けする」という話。

「じゃ、すぐもらいにかがきましょう」

「いやいや、いま、鏡子に届けさせる」「どうもどうも、では表の扉を開けておくから——」というわけ。

かんじんかなめの魚の名前を電話で聞き落としたが、まもなくお嬢さんが届けにきてくれた。

「ハマチというんです」とのこと。ハマチという魚、全然見当もつかなかったが、白身の美しい魚肉が半み、それに生きている赤貝五箇、外に本わさび一本とウゴ（海藻）が青々

がうまい。中年魚のイナダ、ハマチ時代は盛夏と秋、成魚になってワラサと呼ばれるときは春に、それぞれ美味しくなる。そして特大魚になつたブリは寒中の味が一番だという次第である。

序に「食物事典」の赤貝のページを開いてみたら、貝殻についている放射線の量が三五と四〇あるとあつたので、念のため一つを数えてみたら、なるほど、恰度四〇線あつた。黒い殻の方が本玉といつて美味で、千葉、羽田海岸などでとれ、白い殻は、白玉または場違い玉といひ、九十九里浜辺でとれる。北海道産は、色は黒いが味がよい本玉の方である。

どうやら、ご馳走が整つた。

ハマチは刺身と、塩ふり焼、赤貝は洗いと、酢のものに、本ワサビのすり下しがこんもり、ウゴの緑色のツマである。

こうなると、呑んべいでなくとも、酒がほしくなるといふもの。ちょうど幸い、先月の末、郷里の友人が、醸造元から送つてこさせた秋田の銘酒「爛漫」の超特級の小瓶がまだ残つている。

盃をどれにしよう。島岡達三作のぞうがん焼のぐい呑みを用意した。こうしておいて風呂に入った。

ぬるめのお湯にゆつくりつかつて、血管をゆるめ、楽しみをいやが上にもつものらせてから、どれどれと、箸を採り、盃をあげたのである。

たつたひとりの、上ぎげんな、深夜の饗宴であつた。（月刊「さつぽろ」十月号より）