

おでんお国自慢

函館市医師会

みずせき
水関

きよし
清

秋の日が駆け足をするようにして短くなり、夕暮れ時に寒さが募ると、コンビニの店先におでんが並ぶ。自動ドアの開閉とともに外に漏れ出す香りに誘われて、思わず店内に入り、思い思いの品を注文してイートインスペースで小休止し、さあ、また仕事、という風情で店を離れる方の姿も見かける。

都内で開かれた学会のシンポジストに指名されたことがある。プログラム上は、学会2日目の午前9時からの3時間をそっくりあてて、当時、学会小委員会では審議中であった診断基準の試案をたたき台にして議論を深める、という体裁であった。シンポジストは私を含めて5名で、本番開始前に1時間の打合せ枠が確保されていたが、経験上午前8時からの打合せの出席率は思わしくなく、かといってぶっつけ本番の議論では、その落ち着き先に不安が多い。

学会初日のどこかで予備の打合せをしようと思い、旧知の2人に声を掛けてみたが、一人は初日の夜に岡山から飛行機で都内に到着予定、長野県飯田市内の勤務医であるもう一人も、都内に着くのは夜になる見込みとのこと。当日の早朝に比べれば、しっかり話ができそうなので、到着後にどこかで、ということで急浮上した待ち合わせ場所が、学会場近くのホテル内のコンビニであった。

二人とも、鼻先を真っ赤にして、白い息を吐きながら、店の前までやって来た。聞けば、囊になりそうな寒さだったという。早速店内に入ると、レジ脇にはおでんが湯気を立てていた。大根、卵、牛スジ、焼き豆腐、ガンモドキまでは3人とも共通だったが、一人が、焼きちくわ（ぼたん）と、ちくわ形をした練り製品のようなものを皿に入れていた。イートインスペースで、熱いお汁に浸かったおでんで一息入れたところで、一人だけ異なるおでんダネの話になった。それぞれ、焼きちくわ（ぼたん）と、ちくわぶ、と言うそうだ。これに「ネギだれ」があったら最高なんだけど、とも付け加えた。温まったところで、ホテルのロビーに場を移して、翌日の準備となる話し合いをし、時計の針が日付を跨ぐ頃に解散した。

打合せの大半が終わったという安堵感のためか、自室に入った途端に、おでんダネのことが気になってきた。翌朝に支障のない範囲でと、自分に言い訳するようにして調べてみると、意外なことが分かった。焼きちくわ（ぼたん）は、スケソウダラ以外の魚種も材料にしたもので、明治時代の気仙沼発祥。「ぼたん模様」と呼ばれる膨らんだ焼き目は、薄い皮が全周を取り囲む焼きちくわ（全焼き）とは、おつゆの染み込みが違うとのこと。「ちくわぶ（竹輪麩）」は小麦粉をこねて茹で上げたもので、おでんの中で汁を吸う日々を重ねるにつれて、他のおでん

ダネの追従を許さない食感と味わいが出るとのこと、その道の専門家が蘊蓄を傾けた記事が続々とでてきた。「ネギだれ」に行ったら、飯田市に伝わる食文化として、これまた豊富な資料が出てきた。要約すると、市内の飲食店の常連客に店主が、醤油などで味を調えた出汁に刻んだネギを加えたものをのせたおでんを提供したことがはじまりで、美味しいと絶賛され、今では市内に広く普及しているとのこと。

翌日のシンポジウムは無事終了し、長野から来た一人は、仕事の都合で、これから飯田に戻るバスが出る新宿に向かうという。別れ際に「ネギだれ」のことを耳元でささやくと、うれしそうな表情をして、「信州飯田のねぎだれ」の名の瓶詰が通販サイトでも入手可能だが、アツアツのおでんに、刻みたてのネギを浮かせた出し汁を、たっぷりかけていただくのが一番、「是非食べに来て。飯田線で」という、鉄道好きの私の興味をもくすぐる返事だった。

作家・向田邦子は、思い出というものの本質を、ねずみ花火に託して、こう語っている。

「いったん火をつけると、不意に足許で小さく火を吹き上げ、思いもかけないところへ飛んでいって爆ぜ、人をびっくりさせる。」

そのねずみ花火のように、小学生時代の夏のプール通いのことが、思い出の海の中からぷっかりと浮かんできた。友達と誘い合わせて、プール通いをしたある日の帰り道。駄菓子屋の店先で、大鍋に、大根・ジャガイモ・ちくわ・蒟蒻・卵・ごぼう天などを、ひと串ずつ刺したおでんダネが、湯気を上げているのである。プールで冷えた身体を温めようとして、一人が、大根・卵・蒟蒻・ちくわ・ごぼう天を注文した。対応したおばちゃんが、厚手のビニール袋を2枚重ねにして、その中に注文品を入れてお汁を注ぎ、5本の串をひとまとめにした根元の所でビニール袋を、くるくるっと丸めて渡してくれた。近くの公園で、一人一本ずつおでんダネを食べ、残ったお汁は代金を払った子が、袋の口を丸めながら飲んだが、出る勢いの調節は難しいようで、プール上がりの胸元を汚してしまった。

おでん注文、3回目の時の出来事だったろうか。いつものように手分けしておでんダネを分けあっていたが、ふとしたことで、タネの串が2枚のビニール袋を貫いてしまい、お汁が漏れ出した。とっさのことで口を付けて飲んだが、口を離してひと息入れようとすると、袋の口からお汁が出てくる。むしろ、袋の穴から放物線を描いて落ちてくるお汁を、口で受け止めたほうが面白そうだし、慣れば易しそうだ。

4回目の注文では、一人ずつ別々のビニール袋におでんダネとお汁を入れてもらい、それぞれが3回目の出来事を参考に、お汁飲みにも挑戦した。おでんダネを食べる順序も考えた。順番の真ん中に、汁だくの大根をのどを潤し、慎重に食べないとせき込むこともある卵を最後にして、ビニール袋に開ける穴は、刺す串の数と位置とで調整したのである。

全員がむせることなくおでんを完食し、胸元も汚さなかったのである。

お互いがそれぞれの快挙を見届けた翌日、その夏のおでん営業は終了になった。