

エッセイ

手長エビにまつわるエトセトラ 〜ニュージーランドとクロアチアの旅から〜

浦野 裕司

「かっぱえびせん」に育てられた舌

一九六四年の東京オリンピックの年。カルビー社から「かっぱえびせん」が発売され、私はその味の虜になった。「トやめられない、とまらない、カルビーかっぱえびせん」のテーマソング。今でもそのメロディーとキヤッチコピーは忘れられない。何しろ、その言葉通り、食べ出したら本当に止まらないのだ。おやつといえば、「かっぱえびせん」ばかり食べていたような気がする。瀬戸内の小エビを使ったという素朴な味が、私の脳に「エビ好き」という刻印を刻んだのは間違いない。

そんな私は、どこへ行ってもエビ料理が気になってしまふ。旅に出ると、何処でどんなエビが食べられるか、いつも楽しみにしている。刺身に天ぷら、真薯にアヒージョ、グリルにフライ。思い浮かべるだけで喉が鳴る。

天草の甘い伊勢エビは刺身で。西伊豆の老舗旅館の名物は、香ばしく焼いた団扇エビ。江の島といえば、桜エビとシラスのかき揚げ丼。シラスもいいが、桜エビの香りにはかなわない。北海道・野付半島を訪ねた折には、茹でたての北海シマエビ。富山の白エビの握りも忘れられない。味も食べ方もさまざまながら、どのエビも美味しいこと美味

しいこと。旅に出ると、その地方のエビを食べずにはいられない私である。

「手長エビ」とは

前置きが長くなった。今回の主役、手長エビに登場してもらおう。

日本で手長エビといえば、一般的には居酒屋で素揚げにして出されるような川エビのことを指すのだろう。時々頬の内側や舌に刺さって痛いのだが、生ビールには最高の友達だ。しかし私の思い出の味は、川エビではない。イタリア料理やフランス料理で重宝される体長二十センチメートルほどの細長いエビ。スキヤンピ、もしくはスカンピと呼ばれるヨーロッパアカザエビ（以下「手長エビ」と表記）だ。手長エビというだけあって、手（はさみ）がとて長い。日本ではあまり馴染みがないが、ヨーロッパでは人気のあるエビらしい。手長エビとの初めての出会いは、ニュージーランドだった。因みに、ニュージーランド産の手長エビは、ニュージーランドスカンピとして、日本にも輸入されている。

クイーンズタウンで

二十五年ほど前になる。暮れから正月にかけて妻と二人

でニュージーランドを旅行した。スイスに続き、人生二度目の海外旅行。海外旅行に少なからぬ不安のある私たち夫婦は、添乗員同行のツアーに申し込んだ。しかし、ツアー会社の手違いで募集人数を超えて予約を受け付けてしまったため、ツアーグループとは別の個人旅行のようなスタイルの旅となった。

ドキドキ、ハラハラの連続の旅。書きたいことはたくさんあるが、ここではエビが主役。多くを端折って、手長エビの話題を取り上げることにする。

南島中部の英国情緒あふれる都市、クライストチャーチで三日間を過ごしたのち、向かったのはクイーンズタウン。南島随一のリゾートタウンだ。乗馬トレッキングを楽しんだこの町で、初めて手長エビを味わうことになる。

ホテルに迎えに来た車に乗り、「Tree Tops」という名のレストランに行く。店が木の上にあるわけではない。店の横に大木が生えていて、その木の幹にぐるりと螺旋階段が廻らされている。階段の最上部が展望台になっていて、周囲の景色が望める。どうやらこの木が店の名前の由来らしい。

さて、待ちに待ったダイナーだ。予約していたコースメニューは二種類のメイン料理から一つを選ぶもの。英語表記の料理名の下に小さな文字で「伊勢エビのグリル、また

は手長エビのフライ」と書いてある。妻は迷わず伊勢エビのグリルを選んだ。私は「伊勢エビと肩を並べるくらいだから、手長エビも相当な代物なんだろう」と推察。まだ口にしたことの無い手長エビを選んだ。

サラダとスープに続いて、メイン料理が運ばれてきた。手長エビへの高まる期待感。しかし、目の前に置かれた手長エビのフライを見て、その期待感は一気に萎んだ。手長エビの方は、妻のイセエビと比べるのがかわいそうなほど存在感が無い。衣を纏っているのに細い。そんなエビフライが、わずかに三本。

妻は私の皿を見て、「伊勢エビにしてよかった」と呟く。そして私の顔を見て嗤う。たぶん私は、さうとう情けない顔をしていたのだろう。

そのほっそりした手長エビは、あつという間に胃袋に収まり、胃袋は「もうおしまいなの？」と苦言を呈す。味はまずまずだったものの、メイン料理を食べたという満足感が得られず、私の手長エビデビューはちよつと悲しいものとなった。

それにしても恐るべし、妻の選択眼。食事でメニューの選択を迫られると、妻はいつもよい方を選ぶのだ。選択眼に恵まれない私は、その後も料理で情けない思いをすることになる。手長エビの話題から寄り道して、次の滞在地テ

・アナウに向かおう。

ディナータイムのハンバーガー

翌朝、クイーンズタウンから路線バスに乗り、次の宿泊地へ。南島西部に位置する湖岸の町、テ・アナウに向かう。氷河が作り出した絶景、ミルフォードサウンドや、世界中のトレックカーが憧れるミルフォードトラックへの拠点となる地だ。

テ・アナウ湖を渡った先には洞窟があり、暗闇の天井に妖しく光るツチボタルを見ることが出来る。レクチャーを受けてから、徒歩や小さなボートで洞窟を進みながら鑑賞するツチボタルツアー。真つ暗な洞窟を進むと、天井から無数にぶら下がる光のネックレスの粒が見えてくる。光のネックレスの本数は次第に増え、満天の星空のように。なんと幻想的だ。

ツチボタルは「ホタル」の名前がついているけれど、ゲンジボタルのような昆虫とはまったく異なる種になる。グロウワームと呼ばれ、実態はヒカリキノコバエというハエの幼虫である。捕虫のために体から出る粘液を垂らし、青白い光によって虫をおびき寄せて獲物にするという。

テ・アナウ到着の日の夕食後に、ツチボタル洞窟探検ツアーに参加できるよう手配を頼んでおいたのだが…。

夕食を食べようと入ったホテルのレストランで、ちよつとしたトラブルがあった。

レストランに入ったのは午後五時半ごろ。洞窟へ行く船の出航時刻は、午後六時四十五分。コース料理を予約してあったが、悠長に食べている時間など無い。

急いでホテルのレストランに向かう。客はまだまばら。夕食を予約してある旨をウェイターに伝えると、そんな予約は入っていないと首を横に振る。「旅行社からコース料理の予約を入れてあるはずだ」と言っても、予約表を見せて「あなたの名前は無い」と取り合ってくれない。船の時間が近付く中、アラカルト料理でいいからと席に着く。まだ客が少ない時間帯だったので、私たちのテーブルにウェイターが三人も集まってきた。何の料理にするのかと迫る親切心から「これはどうだ」、「あれはどうだ」と言っているらしいが、早口で何を言っているのかまったくわからない。もっとも、ゆつくり話されても私にはよくはわからないのではあるが。

船の時間を気にする私は、「早くできるメニューは何?」と尋ねた。ウェイターが指差したのは、ハンバーガー。軽食欄のトップに書いてある。「じゃあ、それでいい」

と私。ところが、メニューをじっくり見ていた妻は、まったく異なる料理名を指差す。

「私はこの、鹿肉の香草焼きがいいわ」
ウェイターは妻に、「いいものを選んだ」とでも言いたげな笑顔を、私には冷たい薄笑いをちらりと見せて厨房に向かった。

早く料理を運んでこないかとやきもきするうちに、レストランには次々と客が集まってきた。気が付くと周囲のテーブルはほぼ満席。そんな状況の中、ウェイターがうやうやしく運んできた大皿には、皿からはみ出さんばかりの大量のフライドポテト。その上には、大皿に負けず劣らずの大きなハンバーガーが鎮座していた。

一方、妻の皿には上品に盛り付けられた鹿肉の香草焼きが。妻は「おいしそう」といって目を輝かせて鹿肉にナイフを入れるが、私はどうしようか戸惑ってしまった。いくら急いでいるからといって、ディナータイムに手づかみでハンバーガーにかぶりつくのは恥ずかしい。隣席の金髪のご婦人が、ちらちらとこちらをうかがう。(あら、あのアジア人、ディナータイムにハンバーガーを食べるのかしら?) ……そんな声が聞こえてきそうな気まずい雰囲気。非情にも、船の出航時刻は刻々と迫る。

しかし、ピンチの時には思わぬアイデアを思いつくも

のだ。私はハンバーガーに乗っている巨大なバンズを剥がすと、テーブルにセットされていたパン皿に移した。そして、さもステーキを食べているかのように、あらんかぎりの上品さを醸し出しながらナイフとフォークでハンバーグを味わう。バンズは手で小さくちぎって口に運ぶ。偽りのステーキの下から現れた大量のフライドポテトには難儀させられたが、なんとかディナーらしく食事ができた。

そんな私を目で冷たく笑いながら、妻は「美味しい、美味しい」と鹿肉の香草焼きに舌鼓を打っていた。恐るべし、妻の選択眼。

オークランドのレストランで

ニュージーランドの旅の最終日は、オークランド。ツアー集団からはみ出している私たち夫婦には、嬉しいことに専属の日本人ガイドが付いた。移動は高級乗用車。おかげで、ゆつたりとした市内観光ができた。

その晩は市内の店で、ニュージーランド最後の晩餐である。シーフードの多い食事が続いたので、旅の終わりは肉にしようとしてステーキ店を探した。家庭的な雰囲気のお店を見つけて入る。注文したのはフィレスステーキのコース。若いウェイトレスに

「デザートも付けますか？」

と問われ
「じゃあ、アイスクリームを二つ」と答えると、

「二つはダメ。一つにしなさい」

と言う。二人なんだから二つだといくら言っても受け付けられない。仕方なしに

「じゃあ、一つ」

すると彼女は、満足気に微笑みながら厨房へ消えた。

しばらくして厚切りのフィレスステーキがテーブルへ。こんなに大きなフィレスステーキなど、見たことも食べたことがない。さすがニュージーランド。コースの値段からは考えられないほど豪華な夕食となった。

柔らかな癖の無いステーキを味わううちに、ふと隣の席が気になった。横目でそつと見ると、地元の人らしき中年の男女が料理を食べている。夫と思しき大柄な男性は、何やら細長いものにナイフを入れていく。長身の背を丸め、外科手術をしているかのように真剣そのもの。職業は外科医なのかもしれない。切り取った小さな塊を口に運び、うっとりしたような表情で噛みしめている。あまりに美味しそうなので、何を食べているのか気になる。失礼ながら彼の皿をじっくり観察して驚いた。

その男性が食べていたのは、なんと手長エビ。皿に乗っ

ているのは、わずかに三本ほど。大柄なニュージーランド人(だと思ふ)の男性が、細い手長エビを食べるのに夢中になっている姿は、今も目に焼き付いている。恐るべし、手長エビ。

さてこちらは、大きな大きなフィレスステーキをやつとすることで平らげる。頃合いを見て、先ほどのウェイトレスがデザートを持って現れた。

「One ice cream !」

とびきりの笑顔を見せて、彼女がテーブルにドンと置いたアイスクリームは、ソフトボール二個分ほど。 「And two spoons! OK?」

スプーンを二本、突き刺してくれている。

「OK! OK!」

私は大きな声で応え、笑うしかなかった。恐るべし、ニュージーランドのアイスクリーム。

クロアチア・ドブロブニクのシーフードピザ

話は十五年後のクロアチアへ飛ぶ。

クロアチアは、旧ユーゴスラビアが解体して、四つの国に分かれた国の一つだ。結婚二十五年(銀婚)の記念にと、夫婦でクロアチア旅行に出かけた。自然も古代遺跡も食べ物も、どれもこれも思い出深い。ここでは主役のエビに



お出ましたいただくために、ドブロブニクでの出来事を記すことにする。

アドリア海の真珠と謳われるドブロブニク。スタジオ・ジブリのアニメ映画「紅の豚」や「魔女の宅急便」などの舞台はドブロブニクだ、という話を聞いたことがある。実際、現地に着いてみると、映画に出て来たような場所があちこちに見られた。

ドブロブニクには三泊した。初日は城壁に囲まれた旧市街を観光。その後旧市街を出て、ライトアップされた城壁を望むレストランで夕食をとった。

この店は、一九九〇年代の内戦で砲弾が飛び交う最中でも、休むことなく店を開いていたという有名店。立派なロブスターがメイン料理だった。

食事中、店主が挨拶に来て、「料理はおいしいかい。うちのシーフード料理は最高だろう。自慢なのは料理だけじゃない。内戦の時、ドブロブニクの旧市街には、二千発以上の砲弾が撃ち込まれた。その時でも、うちの店は閉じなかったんだ」と、胸を張った。

二日目はモンテネグロ（クロアチアと同じく、旧ユーゴ連邦）で古代ローマ遺跡の見学。そして自由行動となる三日目は、旧市街をゆっくり見て回った。旧市街の建物の多くは修復され、オレンジ色に統一された屋根の美しい街並

し、店まで案内してもらったことにした。城壁の中に入ると、すぐに青年が雇われている店があった。涼しくなってきた夕暮れ。外の方が気持ち良さそうなので、石畳の道にセツトされたテーブルを選び、とりあえずビールを注文する。ビールを待ちながらピザメニューを見るが、あまりにも種類が多く、何を選べばよいかわからない。迷った時はご当地の名を冠した料理に賭けるのが私の流儀。

その名もずばり「ドブロブニク・スペシャル」を選ぶ。シーフードがたっぷり乗ったピザらしい。ビールを運んできたウェイターの青年に「ドブロブニク・スペシャル」と告げると、親指を立てて「これ、最高だよ」とほほ笑む。待つこと十五分。焼きたての香ばしいピザが運ばれてきた。大きい。そしてシーフードがてんこ盛りだ。そのまん中には「イカも貝もお下がり。私が女王様よ」とばかりに、手長エビが乗っていた。

追記

手長エビとはまったく関係ないのだけれど：クロアチア旅行の締めくくりは、首都ザグレブの五つ星ホテルに宿泊。その名も、ホテル・エスプラナーデ・ザグレブ。私など、もう二度と縁の無さそうな高級ホテルだ。

を取り戻している。それでも、修復済みの石造りの建物をよく見ると、砲弾の跡が痛々しく残っている場所もある。城壁に上がって旧市街を見下ろしながら一周すると、破壊されたままになっている家屋も残っていた。

ドブロブニク最後の晩は、旧市街で夕食をとることにしてホテルを出た。旧市街の入り口近くで、背後からだどたどしい日本語が聞こえてきた。どうやら私たち夫婦に話しかけているらしい。

「ドラエモン、ワンピース、キャプテンツバサ…」振り返ると、ウェイターの服を着た青年が笑顔で日本の漫画のタイトルを連呼している。日本人を店に呼び込もうと客引きをしているようだ。

- 「ピザ、オイシイヨ」
- 「ワンピース、シッテル？」
- 「キャプテンツバサ、スキデス」
- 「シーフード、オイシイヨ」
- 「ドラエモン、ダイスキ」
- 「ドクターランプ、オモシロイネ」
- 「ビール、オイシイヨ」

学生アルバイトらしき青年は、知っている日本語を片端から口にして注意を引こうとしている。その青年の一生懸命な姿が健気に感じられ、「悪い店ではあるまい」と判断



オリエント急行がザグレブにも停車するようになったのがきっかけで、開業したという。オープンしたのは一九二五年四月。格式の高さを表す威風堂々たる外観。気品あふれるアルデコのインテリア。エルキュール・ポアロが今にも現れそうな設え。オリエント急行の時代を彷彿とさせ

る雰囲気のホテルだった。

そんなホテルでのディナーの終わりに、思わぬことが起きた。

三人のウェイターが、「ハッピーバースデー」の歌を歌いながら私たちのテーブルに近づく。先頭のウェイターは、小さなケーキの皿をうやうやしくかかっている。低音を響かせる三人の、荘厳とも言える歌声がだんだん近づいて来る。

私の前にケーキ皿が置かれた。そして三人が厳かな声で言う。

[Happy Birthday! Mr. Uramo]

この日は私の誕生日。添乗員が気を利かせて手配してくれたケーキだった。それにしても、である。想像してみてもほしい。堂々たる体格の五つ星ホテルのウェイターが三人一列に並び、バリトンの歌声を響かせ、小さなケーキ皿を一つ運んで来る姿を。衆人環視の中、その皿が自分の目の前に置かれた時の気分を。

手長エビに勝るとも劣らない、忘れ難い誕生日ケーキとなった。恐るべし、五つ星ホテル。