

横浜海苔物語

令和4年9月

厚浦 孝之

日本一美味くて高い寿司屋が銀座の（すきやばし次郎）で、かの米国大統領オバマが訪れたことでさらに知名度があがった。この店の隣りにある歯医者に20年以上通ってるが、そのたびに海苔を焼き準備に入る店の場面に出くわす。一度入ってみたいが、何せ歯医者先生も（高くて行けない店）なので80歳の僕には無理だ。

僕の生まれ育った横浜磯子海岸（京浜急行 杉田駅の海側）では昔、毎冬、海苔を主婦の副業で朝に採り、それを海苔とゴミと分け、海苔を黒と青で分け、叩いてすのこに伸ばし、昼に乾かし、夕べに取り込んでいた。

そこで取れた海苔のうまさを思い出し、この店以上に横浜の海苔は新鮮で（生でよく食べた）上等だと、焼いた海苔のにおいから判断できる。横浜からの旅のお土産は海苔だった。商社マン故に 赤坂のチョン寿司など日本中、いやフランスリヨンの最高レストランなど世界中の寿司屋に行く機会があったが、横浜以上に新鮮で上等な海苔には会ってない。海は最高の存在である。小学校時代に釣った、ダボハゼ、ネズ（メゴチ）の天ぷらは絶品。海の潮が引くとアサリがよく取れ、またアオヤギ、ハマグリも取れた。その豊潤な汁を今も思い出す。昼に御祖父さんが沖で、足でとってくれたワタリガニの茹でたおやつは世界一の蟹だった。自宅へのお客には横浜では接待にヒラメ、カレイ、クロダイ、時にシャコでもてなした。

また忘れないのは中学時代に 貸しボートを無断で乗って沖に出、月明りで水面下の魚が泳ぐのを手に取るように楽しめたのは今までの我が人生で最高のロマンチックな思い出である。この海は中学生の頃に埋め立てが始まり、そして根岸線が桜木町から大船まで開通した。埋立地には IHI など大企業が工場を建てた。僕の親しい IHI のさる本部長は（こんなところになぜ工場たてたのだ。埼玉の田舎から通う俺は反対）と冗談か言っていた。ああ旨い海苔が食いたい。僕は今江戸川区西葛西に住む。東京で唯一、海水浴ができる葛西臨海公園があるところである。そこでテニス仲間の亀田さんが最近何故かアサリでなくハマグリが取れると教えてくれた。今度の東京湾の大潮時を狙い行ってみたい。海の近くに生まれ、海の外、海外にあこがれ働き、そして定年後、ここ海に近い西葛西清新町に住む。（海よ有難う。）

以上