

翼の王国

ANAグループ機内誌
Inflight Magazine of ANA Group
February 2009 No.476

今月の旅先
モンレー / 高松

2

機内サービスのご案内
音楽・ビデオプログラム
航路図

ご自由にお持ち帰り
ください



ANA A STAR ALLIANCE MEMBER

翼の王国 February 2009 No.476

MIKI HOUSE



MIKI HOUSE

MIKI HOUSE
FIRST

HOT BISCUITS
MIKI HOUSE

MIKI HOUSE
COLLECTION

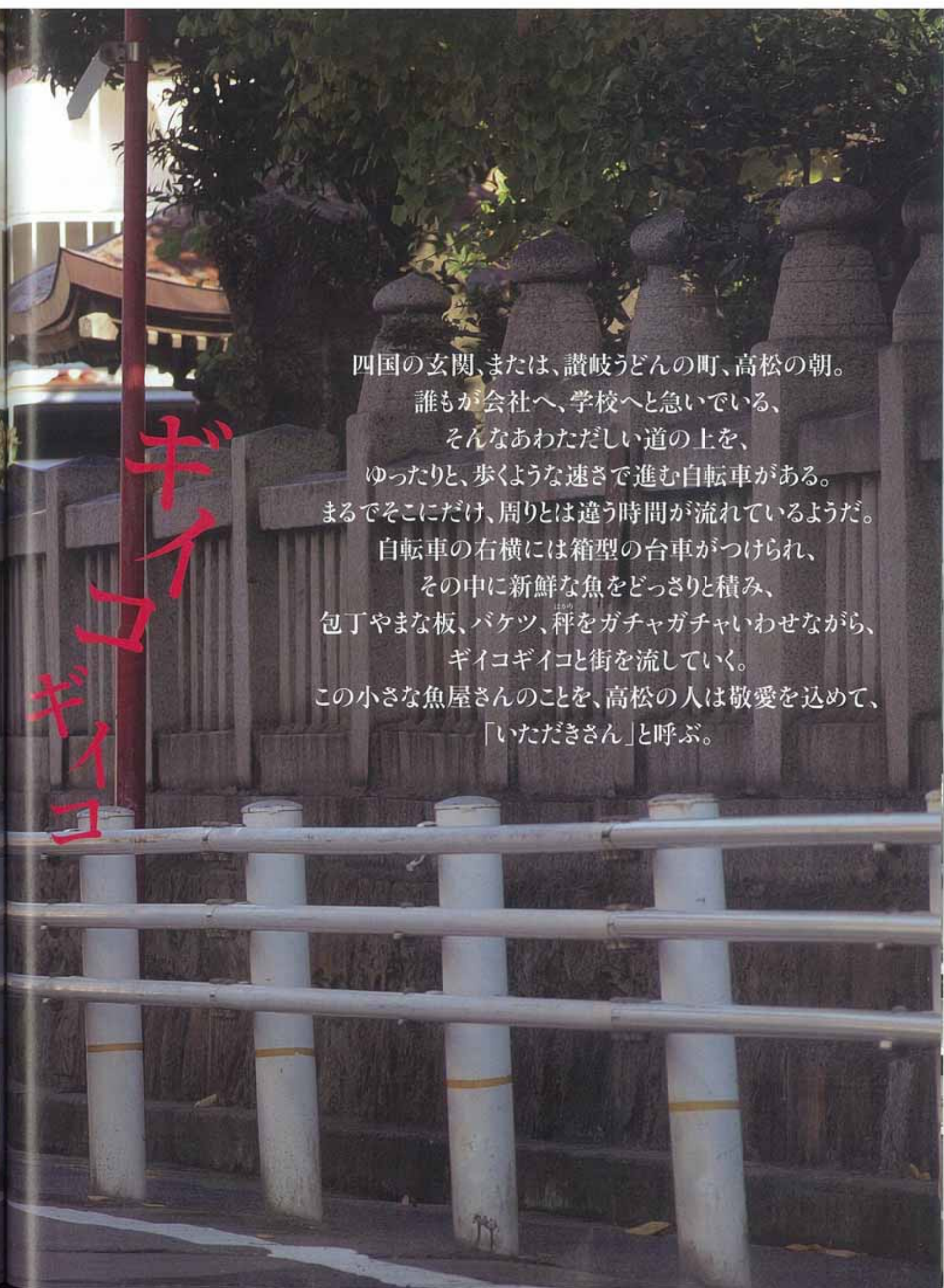
DOUBLE.B
MIKI HOUSE

FRANCE ITALY U.S.A. UKRAINE AZERBAIJAN CHINA HONG KONG TAIWAN KOREA
MIKI SHOKO CO.LTD. <http://www.mikihouse.co.jp>

いただ きさんが通る

文・写真＝大村嘉正
text & photographs : Yoshitada Omura





四国の玄関、または、讃岐うどんの町、高松の朝。
誰もが会社へ、学校へと急いでいる、
そんなあわただしい道の上を、
ゆったりと、歩くような速さで進む自転車がある。
まるでそこにだけ、周りとは違う時間が流れているようだ。
自転車の右横には箱型の台車がつけられ、
その中に新鮮な魚をどっさりと積み、
包丁やまな板、バケツ、秤をガチャガチャいわせながら、
ギョーコギョーコと街を流していく。
この小さな魚屋さんのことを、高松の人は敬愛を込めて、
「いただきますさん」と呼ぶ。

なんがでつきよん?

※高松でのあいさつ言葉。



「いただきますの魚は旨い」と、高松では評判。主婦だけでなく犬も常連さんで、いたさんの到着を心待ちにしている。移動中のいたさんを見かけたら、これ幸いと、追いかける人もいる。「少し走れば追いつくからな。商売にはいいスピード」と、軽い自転車を漕ぎながら、いたさんは笑う。



「なんがでつきよん?」。突然こんな風に声をかけられたら、たいていの人には戸惑うに違いない。直訳すれば「なにをしているのですか?」だが、香川県の高松市では「こんにちば」のようなあいさつ言葉として使われている。もちろん、自転車で魚を行商する「いたさん」にも馴染みの言葉だ。

「おばさん、なんがでつきよん?」

「今日はな、刺身にもできるアジのええのがよーけあるよ。マルハギも美味しいんぞな、腹が白いきに新鮮やで!」

「この鯛ええな。お造りにできるん?」

「ああ、これは刺身よりも塩焼きやわ」

「(同じように見えても、いたさんの目利きはほんま違うなあ……)じゃあ、こっちのサワラはどうない?」

「これは刺身がええなあ。身が白いやろ、寒うなつて脂が乗ってきよるからなあ。」

サワラの旬は春や思われとるけど、うまいんは秋の終わりからやなあ」

「ほんたらそれ、こさえていた」

お気づきだろうか、客が魚を物色しているとき、「この魚なんぼ?」と聞いていることに。値札を置いてあるわけでもないのだ。

勘定箱に代金を入れて釣り銭を取ることを、客まかせにしているいたさんもあり、こんなふうに言っていた。



けっこいなあ

※きれいなあ、いいもんだなあ。



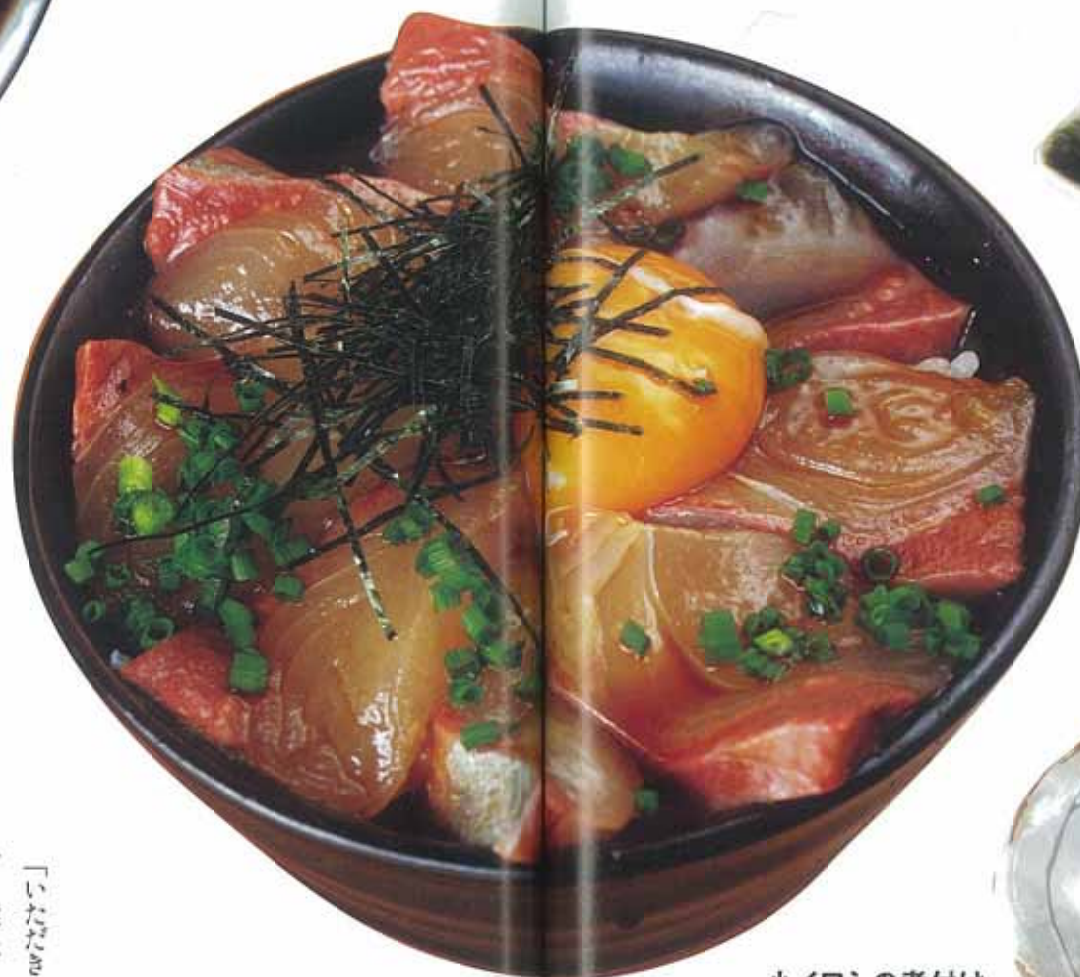
コノシロのてっばい

ママカリと同様に、瀬戸内海では昔から食べられてきたコノシロ。冬は脂が乗っていて美味しい。酢の物との相性は抜群だ。



マルハギの煮付け

身はフグと並ぶ美味しさ、そしてそのキモの味は並ぶものなし。と個人的には思っている。でも新鮮じゃないとね。いただきますから買えば大丈夫!



小イワシの煮付け

ご飯がすすむ、飽きのこない味わい。こんな小さなイワシは、いわゆる「下魚」かもしれないけど、瀬戸内では下魚が旨いんだなあ。



タコの刺身

高松沖の海には島が多く、潮の流れは複雑で速い。よいタコが育つ条件は揃っている。明石のタコより旨いと、高松の人は密かに思っている。



タチウオの照り焼き

安くて旨い、瀬戸内の人気魚。薄い身の魚だけれど、大葉をはさみ、くるくると巻いて照り焼きにすれば、ボリューム感が増し、身もほっこり。



ハマチ

(香川県の県魚)



献立はいただきますさんに聞け

「けっこいなあ」とは、美しいとか、いいもんだなあ、というニュアンスの讃岐弁。いただきますさんの自転車には、実に「けっこい」魚が詰まっている。

とはいえ、それは単に「上等な魚介」ではない。普通の主婦目線になっての、つまり新鮮さと美味しさと安さのバランスを考えた上での「今日のおすすめ」が並んでいる。だから、エイやネブト(テングダイ)など、他の地方では下魚とされる魚もトロ箱の常連である。もっとも、いただきますさんにとって「下魚」なんでものはない。美味しく食べる調理方法を熟知しているからだ。

「ほんだけん、助かるんよう」という客の声を、どれだけ聞いたことだろう。

「いただきますさんは、魚をどう料理するか、何を選んだらええんか教えてくれるんよ。ほやからここにきたら、晩の献立が決まるしなあ。朝のうちに決めてしようと思ったら、主婦にとっては楽なんよ。これに残りの一日、献立で悩まんでええんやからなあ」

さて、いただきますさんの魚を地元のお母さんが料理したような、家庭的な味で楽しませてくれるのが、高松市中央卸売市場に近い「いただきますさんの海鮮食堂」。

毎朝市場で仕入れた魚介が煮物、揚げ物、和え物、酢の物、刺身などになり、一皿ずつに盛り付けて棚に並んでいる。客はこの中から好きなものを選んで、会計へ。何があるかは漁しだい。営業時間が昼の3時間しかないのは、その日の魚を新鮮なうちに使い切るためだという。

その心意気も、料理の味も、まことに「けっこいなあ」。



上の魚料理は「いただきますさんの海鮮食堂」で楽しめる。1皿180~1050円ぐらい。
いただきますさんの海鮮食堂 ☎087-835-4336

「お代をごまかす人やおらへんわ。けんど、釣りの計算違いはあるかもな」そう、この町では「まっとうな値段で、新鮮で美味しい魚を売ってくれる」と、いただきますさんは信頼されているし、一目置かれている。それに愛されている。客が、洗いをブリキのバケツに汲んであげたり、「食べて」と野菜を差し入れしたり、いただきますさんと長話しながら大きく笑い合っているのは、いつものことだ。

「いただきますさん」という呼び名の由来は、南北朝時代にまでさかのぼる。古い言い伝えによると、都落ちしたお姫様が、現在の高松漁港付近の浜に流れ着き、生活のために魚を行商し始めた。姫は、魚を入れた桶を頭に「いただきます」といって、そのため、魚の行商をする女性たちを、高松では「いただきますさん」と呼ぶようになったらしい。

高松のいただきますさんは、最盛期には100人を超えていたが、今では30人前後になっている。自転車の横に台車を付けた「横付き自転車」で行商するようになったのは約50年前から。以来、高松の街並みはどんどん近代的に塗り替えられていったけれど、ギョコギョと進んで行くいただきますさんの風景は、ずっと変わっていない。



いただきさん自転車の発案者、前田正文さん。75歳にして今でも現役の自転車屋さんだ。自転車整備士としていただきさんを支え続けて約50年である。

早朝の魚市場で仲買人から魚を仕入れたら、それから夕方まで、いただきさんは魚を売りながら高松の街を流す。陽に焼かれる夏も、西風のきつい冬も、雨の日も。はるか10キロ先まで漕いで行く。いただきさんもいる。

自転車はとても重い。たとえば、幅の広い車道というのは路肩からセンターラインに向けて緩やかに、気づかないくらいに傾斜で盛り上がりつつあるのだけれど、そんな道を横断するときでも、いただきさんは懸命に立ち漕ぎしないと進めない。または降りて、ものすごい向かい風に耐えているように体を前に倒して、自転車を押さなければならぬ。しかも、いただきさんの多くは、一般的な「定年」を超えるご婦人たちだ。それでも、「やめん」と、小さな体で重いペダルを踏む。本当に「がいな」大した人たちである。

「がいな」といえば、いただきさんの自転車も負けていない。その生みの親は、この町で長らく自転車店を営む前田正文さん。その昔、水の配達に使われていた「横付き自転車」をヒントに、いただきさんの自転車を開発したのだという。それまでの手押し車での行商に比べ、運べる魚介の量はぐんと増えた。

「いただきさんの自転車は、ゆうたら『実用車』を改造したやつ。車輪を丈夫にしたり、ちょっとした漕ぎ上げのように後輪のギアを大きくしとるんよ。ほんと、日差しや雨が魚に当たらんように屋根をつけたのもわしやで。故障な？ 長年改良を重ねてきたきに、今ではパンクか、後輪の軸が折れるくらいやなあ」そして、もしそんなトラブルが起きたなら、電話一本でいただきさんの元に駆けつけて、その場で直してしまうそうだ。この自転車屋さんも、「がいなのう」。

いただきさんの秘密

手ぬぐい

いただきさんの手ぬぐいだが、魚に触ったお客さんも、使ったりする。

包丁

出刃や柳刃など数本を常備。見事に研がれて、鋭い切れ味。

トロ箱

いただきさんが選り抜いた旬の魚がぎっしり詰まる。

防水布の天幕

雨や日差しを防ぐ。ビーチパラソルを開くいただきさんも。

秤

いただきさんの魚は、基本的に量り売り。使いやすい位置に収まる。

ゴム長靴

いただきさんは100%着用。強いグリップ力で濡れ知らず。

極太タイヤ&スポーク

最大で100kgを軽く超えると思われる車体を支えるタフさ。



※すごいなあ、大したものだなあ。



「いた」とは香川県の東半分で作られる言葉で、「くぐさい」という意味。つまり、上から読んでも下から読んでも「たいいた」は「鯛をください」だ。

ところで、いただきさんに「たいいた」と言っても、鯛を買えないときもある。海が荒れて漁が悪く、水揚げが少ないうちや、いただきさんの目利き（魚を

選り分けて40年以上の人もざらにいる）にかなわず、「この値段では、今日はちょっと売れそうにないわえ」なんてときには仕入れないからだ。大きなショッピングセンターの鮮魚部のように「いつでも、だいたい同じ魚介がある」というふうにはいかないのである。

これは鯛に限らない。いただきさんが扱う魚介の多くは、香川県沿岸で獲れる地魚。瀬戸内海が微笑めばいろいろな魚が手に入るし、その逆なら、獲れた魚を食べるしかない。いただきさんから魚介を買うというのは、大自然に生かされていることを感ずることだ。そして、海と私たちとの仲立ちをしている漁師の姿を思い浮かべることだ。私たちは自然の子でしかないし、他の人との「持ちつ持たれつ」でしか生きられない——なんてことをいただきさんは言わないけれど、なんとなく、ゆっくりと染み入るように、私たちに伝えているような気がする。

「ほんまに、いただきさんみたいに自転車で行商してるのは、今や貴重やからなあ。魚もえらい美味しいしねえ。ほればれる包丁さばきやしねえ」

この取材では、そんな言葉に幾度も出会った。いただきさんはほとんどおばあちゃんになつていくけれど、高松の街は、彼女たちをまだまだ必要としている。

たいいた！

※鯛をください！

ほんだらの、

※それじゃあ、またね！

