

宮古漁港での大振舞い

私が宮古港所属の漁船に乗っていた時代は、総ての魚が豊漁だった。最初小さな五十トン足らずのトロール船に乗ったが、漁場から帰港すると、分け魚と言って全員に自宅で食べる魚が分配される。

船長はじめ機関長、船員一同、私以外は宮古出身の人ばかりだ。家族持の人が多く、私が貰ってもあまり役に立たないが、時々知り合いになった家に持って行った。

は大洋漁業に転船し三陸沖での操業を終え水揚げの為塩釜に入港したとき、矢附と平沢に尾長マグロを、二尾お土産に貰い帰ったの思い出す。一尾十キロ位、鮮度のいい魚を結婚したばかりの妻の生家や、私の生家の親兄弟に食べさせたくて、列車とバスを乗り継ぎ帰った。

尾長マグロは身が柔らかく、刺身にして食べると美味しい。子供に食べさせてもいいと言っていた。魚屋さんで売っている尾長マグロより美味しい、一番上等のを貰うからだ。

魚屋さんでは二・三百グラム、パック入りで、四・五百円もする。一匹幾らするだろう、両家族から悦ばれ重いのを苦労して持ち帰った甲斐があった。

宮古漁港は市内の外れの鵜が埼にある。駅から徒歩三十分位の陸中国立公園、名勝の地、浄土が浜の近くにあった。魚市場の一角に係船、私一人を残し船全員自宅に帰る。

市場に行つて見ると、スルメイカが水揚げ中だった。近くの主婦達は、バケツを持って貰いに来る。すると角スコップで山盛り一杯、バケツからはみ出す位、惜しげも無く呉れてしまう。聞いてみると、近くの人達は自家用のスルメに加工するそつだ。

あの当時イカは値段が安い、二束三文の様な物だ。スルメやイカ徳利等に加工して売っている、徳利に酒を入れ、飲みながら。徳利の口あたりから裂きながら、酒の肴にするのが乙なそつだ。

近年魚屋さんに行くと、イカは高級魚である。店先で一匹か、二匹パックに入って高い値段が付いているのを見る時、宮古漁港での、バケツ一パイ呉れる光景を思い出し、若い時代を偲び感慨に耽る。