

『貝の王様「アワビ」の話』

私には、20年以上続いている夏の楽しみがあります。

毎年、8月最後の土日に開かれる「賢島セミナー」です。

糖尿病の最新情報を取り上げる集中セミナーですが、実は、G7の会合にも使われた伊勢志摩観光ホテルが会場なのです。

土曜日のセミナー終了後に、宴会場で伊勢エビとアワビのステーキのフルコースが堪能出来ます。

ほとんど、このフルコースを目的に毎年通っているとでもいいくらいです。

家内は、アワビが大好きですが一度もアワビのステーキを味わったことがありません。

家で、伊勢エビやアワビの話をする、「私は一度も食べたことがない」と悔しそうにします。

私は「残念やね、だけど勉強に行ってるんやから」と言い訳をしています。

アワビの旬は夏。暖かい海で育つアワビは、海水温が20度程度になる晩秋から冬にかけて産卵期を迎えます。そのため、身に栄養をたっぷり蓄える7月から9月が旬なのです。

輝く太陽の下でとれたての活けアワビが身を生き生きとくねらせるさまはいかにも新鮮で、磯の香り漂う白い身は涼感に溢れ、食欲をそそります。この時期のアワビにはビタミンが豊富に含まれ、栄養価の高さからも古くから夏の養生食として珍重されてきました。

何より、コリコリとした歯ごたえと甘み、繊細なおいしさは「貝の王様」にふさわしい風格をたたえています。

アワビは縄文時代から食べられていて、伊勢神宮の内宮を創建した倭姫命(やまとひめのみこと)が国崎を訪れた際に海女から差し出されたアワビのおいしさに感動し、毎年、伊勢神宮に献上するよう命じたという話が残っています。鎌倉時代になると、アワビの身を薄くむいて延ばし、干して乾燥させた「熨斗アワビ」が登場します。細く裂いて、いくつものお供え物に使いました。

現在でもお祝いや贈り物に添える熨斗紙や熨斗袋は、この風習に由来しています。

日本人とアワビのかかわりは深く、美味なるアワビは、人々に愛され多くの歌に詠まれています。「万葉集」にも「伊勢のあまの朝な夕なに潜(かず)くとふ あわびの貝の片思いにして」など片方にしか殻がないアワビに切ない片恋や片思いを重ねた歌があります。

伊勢志摩は古来より皇室や朝廷に食物を献上する「御食国(みけつくに)」と呼ばれる食材の宝庫です。この地で、今も昔もアワビ漁の中心を担うのは幅広い年齢層の海女さん達です。

冷たい海の中に潜水器具を使わずに20~30m以上も潜り、一つ一つ手で収穫する「鳥羽・志摩の海女漁の技術」は2017年に国の重要無形文化財に指定されました。

私の毎年夏の楽しみも、このような海女さん達のおかげで堪能させていただいているのです。感謝です。

