

魚とコインを肴に珈琲憩(二) 魚の味、コインの味

「コインの水族館」著者 木谷 浩

家庭の井戸が消え、井戸水の味を忘れて久しいですが、井戸は消えても、今でも「井戸端」は残っているようです。かつての同僚に連絡して、「ヒマ?」「あそこ?」「了解!」の三語で開催が決まってしまふ「井戸端会議」。在職中は出勤前にファミレスへ赴いての「早朝会議」でした。隣席を見ると手話で静かに会議をするグループもあり、感心したものです。コロナ禍も明けて「マスク無し・スマホ無し」での対面交流は顔を見るだけでも、特に高齢者にとっては認知程度の確認にも、会議は楽しい! カフェも美味い! 香りも良い! 今でも諸感覚を刺激してくれます。

土曜日で混みそうなので、よく昼食で通った料亭に。カレイの西京焼き、当時からメニューとはいえ、味が濃いので食は進みます。ところが、話に夢中でアルコールも少し入って、何を食べたか記憶にない輩が、その後の喫茶店で「カレイ……食べた……?」。幸いにも認知症が進んでないので「〇〇の西京漬」は記憶に残るものの、魚名が思い出せない。情けない事に「酒があれ

ば何でもウマイ」では料亭も何もあつたもんじゃ無い。ところが、「カレイのコイン? あつたよなー!」となるのが収集家なので、「西京漬」より魚の名前が記録に残ります。カレイ(鰈)は沿岸域でポピュラーな魚の代表、似た魚のヒラメはタイと同列の高級魚、海外でも大型で食べ易いとあれば、コインに描かれても何ら不思議ではありません。話の前に、ヒラメとカレイについて図示(図1)しました。

画像1は、トルコ、FAO世界食料会議記念コイン、英名でターボット(Turbot)、和名でイシビラメ、「丸い」感じの魚体の特徴で、現地で

はカルカンで知られます。

画像2は、トルコ、漁業振興記念コインです。一見して右向きなのでカレイ! なのですが、なんとなく、ナントナク? 画像1のカルカンとよく似ている……と深掘りすると、どうも? この図は写真ネガの表裏を取り違えて? ヒラメがカレイになった! としか思えません、ペコリかもしれませんが。イシビラメは地域の重要水産物ですが、なぜか日本社会では「トルコのイボガレイ」と称しています。ハチャメチャな名称には、名誉毀損! と言われそうですが、最近には中国や韓国でも養殖されており、我が国でも食



図1



画像1