

魚とコインを肴に珈琲憩（八） エビを食べたことある？

「コインの水族館」著者 木谷 浩

スーパーやデパートに行くと、エビ、カニが目白押し、正月に限らず、年中、世界の魚類が並んでいます。中でも有頭エビは相変わらず特別価格です。正月のエビは黄海から九州近海に回遊してきた「コウライエビ、大正エビ」でした。その名前の由来は「大正時代」でなく、漁師さんグループ「大正組」に由来しますが、正式名称は *chinensis*、「高麗エビ、コウライエビ」。この名前を聞くだけで、小雪、手袋、マフラ、焚き火で暖を取る年末年始の市場情景が思い出されます。実際、黄海（高麗）から東シナ海に移動してきた来たエビで、生まれは渤海、育ちは黄海、漁るのは大正組、人呼んでタイショウエビと発します、といった感じ。そのタイショウエビは船で獲ったエビなので、寿司やテンプラに使うには大きく、どうしても正月の御節料理に使うエビとなり、食べたことが……覚束なし！ 駅弁に入っていたエビじゃないよな？ なので、「そうだよな〜学生時代はクジラのベーコンエッグがバイト帰りの朝食屋のメニューだったからナ……」と話したら、「そんな高級品を食べたの？」と言われる時代です。

画像1は、モザンビーク、一〇〇メティカル（一

九九五）、画像2もモザンビーク、二メティカル（二〇二四）、後者は出来立てのホヤホヤのコインです。コインに描かれるエビは日本でも馴染みになったブラックタイガーです。クルマエビ属のエビで、和名はウシエビ、*monodon* が学名です。大型のクルマエビで、黒っぽい色、若干の縞模様があり、*black tiger prawn* の名がついています。

prawn は英（語）名、米（語）名では *shrimp*、一応の区別はある様ですが、ビールがあれば「エビはエビ」で気にしない。主にフィリピンからインド洋沿岸に分布し、アフリカのモザンビーク海峡



画像2

画像1

域にも分布し、かつては日本の漁船も操業していましたが、こんな「地の果て」にまでエビを漁りに来るんですね……といった場所でした。その遠隔の地も、今は石油、天然ガスの埋蔵資源で注目を浴びる地域になり、発展と紛争の混在す

る地域、せめてエビくらい落ち着いて食べたいネ……です。画像2の上部の半円状の影は見る位置で画像が浮かぶ、潜像で、数字の「2」を彫刻しており、画像でも微かに浮かんで見えます。また、金属の彫影でエビの縞模様を上手く表現しています。日本では馴染みの少ないエビでしたが、エビ養殖の開発支援として日本の研究者がフィリピンで生態調査と研究をしたことで、水産資源としての開発が進んだと思います。

画像3は、ギリシャ時代、シチリア島のアクラガス、トリアス銅貨（BC四二五〜四〇六）に描かれるエビです。当時のアクラガスで造幣されるコインには、カニやタコなどの水産物が多いのですが、中でもこのエビはクルマエビ類と思われず。クルマエビ類は食用サイズでもあり、古代から沿岸域で重要な水産資源と考えられます。そのため、コインに描かれるクルマエビとしては、歴史的に、最初のコインです。表はワシ、裏はカニ、カニの下に魚などの動物が描かれるのは、アクラガスの特徴です。地中海には、クルマエビ属の *kerathurus* 種が分布します。コインでは、エビの特徴、特に色と模様、を上手く表現できないのですが、地中海に