

釣りに釣られて

高原英夫

## 第八回 「遭難か！」

「大変です。よく会社に見えるTさんが乗った釣り船が遭難したみたいです。いまタクシーのラジオのニュースでやってました」

若い社員が血相を変えて、エレベーターが開くなり大きな声で私に叫んで伝えた。

「名前は？」

「確か、苗字はT、名前の方まではちよつと」

「住所は」

「青森市N町」

「年齢は」

「たしか六十くらい」

私もTさんの正確な年齢を知らなかった。しかし年齢はそのくらいだ。

十一月ごろだったろうか冷たい雨が降り、みぞれになりそうな寒い日の午後のことだった。

もちろん私はTさんの自宅の電話番号は知っていたし、ラジオ局へ確認の電話を入れればいいことはわかるのだが、指がなかなか電話機に向かわなかった。

その船を手配した釣具店とTさんは姻戚関係だということもわかっていたし、その日に船で出かけたとしても何の不思議もないのだ。

どのくらい経ったか、私は意を決して、Tさんへ電話をかけた。間違いであつてくれ、と祈るような気持ちだった。

奥さんが出た。

「高原です、Tさんいらつしやいますか」

何ごともなかったように。心臓はゴットン、ゴットンと向こうに聞こえんばかりに鳴っているのだが、あくまで平静を装った。

「はい、いま呼んできます」

どおつと緊張が一気に崩れ落ちた。

「もしもし……」

すこしの間、当たり障りのない近況を語り、最後に、

「ところでいま、ラジオで釣りの遭難のニュースやつてましたよ」と無関係を装い、話を終えた。人違いだった。

しかし、それにしても似た状況の人がいるものだ。苗字といい、住所といい、年按配といい、話はそろいすぎていたのだ。

そのTさんは当時の会社の社長Aさんの友人だった。定年退職をし、二人はよく会い、いつも何か枯れた味わいでゆったりと話しこんでいた。

私は三十歳ころ、二人は六十近かった。つまり今の私と同じ歳だ。二人は運転が出来ない。私は本当によく二人と釣りに出かけた。まあ、漫画のハマちゃん状態だった。ただ当時私は、新幹線の新青森駅附近に、Tさんは市内のド真ん中、Aさんは東のはずれと、ものすごく離れて住んでいた。これが蟹田方面へ行くとなると、迎えに行っているだけでも小一時間はかかってしまう。朝早くにTさんの所へまず寄り、時間調整に、コーヒーを出してもらったり、インスタントラーメンまでつくってもらったりと、時間を見はからい、Aさん宅へ向かい、とつて西へ返すわけだから、それだけで相当時間が要る。行くときはそれでも何かと気が張っていてまだい

いのだが、釣り終えてからの帰りは少しづらい。

私はつつい、これを一直線にしたくなるわけで、たびたび東の夏泊方面へ行き先を決めさせてもらった。

TさんもAさんも岸壁に立ち、投げるのは投げるが、私からすれば足元に落としているような感じで、私は岸壁のテトラにまで上がり、左右遠近あちこちに投げこんでいく。

Tさんはどんな時でも、投げ竿の他に一本のベ竿を出し、小さなオモリにイソメをつけ、底をツンツンとたたく。それでカレイがくるのだ。二度は、本当に入れ食いだったことがある。船に乗れば良いというものでもなく、遠くに投げれば良いというものでもなく、仕掛けがキャバレーのごとくギンギラギラすれば良いということでもなく、泰然としてゆつくりコツコツ底をつく様は、達人の姿を見る思いがし、見とれたものだ。

Tさんは、青森の郷土料理を集めた本の春夏秋冬の季節ごとのページにエッセーを書いていた。その中に、釣れたイワナに味噌を塗り、フキの葉でくるみ、川原に

埋め、上で火を焚き、食べるという文がある。一度どうしても思い、Tさんとは海釣りばかりだったので、この野趣あふれる食いものを実際にやりましよう誘った。

すでに溪流釣りは何年もやっていないということで、胴長や竿は私が準備をした。釣り場はもう私の頭の中にはあり、流れが左に曲がり、右に右ころの岸が、せまいが趣のある場所もあらかじめ想定しておいた。

朝、迎えに行き、夜が明けた時分には、二人は溪流の中にいた。行程は多分直線にすれば二〜三キロ位のものだが、こまめにポイントを攻めていくともうとつくに十時を回っていた。八匹釣れた。しかも二十五センチ前後のものもあり、まあいい型が揃った。

いまにも朽ち果てて落ちそうになっている橋がある。そこで釣りを終えて林道に上がり、車を置いているところまで戻り、その下の川原で料理を始めた。久しぶりの溪流釣りに、さすがのTさんも見ている方が多かった。

確かに、枝をくぐったり、木をまたいだりと、今私にそれをやれと言われると、

ついついその大儀さが体を覆い、溪流釣りを休んでいるひとつの理由でもある。老体にはきつい。

腹を割き、そこでもうひとつ、胃袋は別にとっておいて、しっかりと洗い、味噌をつけて、串に刺した。八匹だが、二本の串刺しができた。小さなイワナだったからこうはいかない。イワナの焼き胃袋だ。

フキの葉はその辺のものをとった。ただ香りはしっかりと確かめた。あのスツと鼻の奥にくる春の匂い、これが大事な調味料だという。葉の色も真緑で若々しいほどいい。

イワナに味噌を余計めにつけ、腹の中にも塗った。少し砂場を掘って、木を集めて焚いた。火の加減はわからなかったが、かなり燃やした。さあ食べようとイワナを出してみた。すっかりそのままの姿である。蒸されてはいるのだが、何と云ってもまったく生きたイワナそのもので生々しすぎるのだ。失敗ではないが、理由はすぐ解けた。つまり川辺では、下に水が次々と湧いてくるのが当然で、焼けるまでにはいたらないのだった。もつと乾いたところをみつけ、もう一度、繰り返してみた。

今度は、すこし焦げ跡もあり、良い具合になった。さすがに二人で八匹は多かったが、私はドンドン食べた。

フキの葉からの香りが味噌と一緒にしつかりとイワナに移っていて、上品極まりなく、野趣もまた極まっていた。

その後、何日もしないころである。Tさんが県病に入院したのだった。聞くと、股関節が、あの美空ひばりと同じ状態だというのだ。しかも私と川を歩いた時すでに、その予兆はあつたらしいのだ。Tさんはひと言もいわず、イワナを釣り、食べ、「何十年もやっていなかった。今日は楽しかった」とニッコリとしてその日は終えたのだった。とても悪い事をしてしまったと思った。見舞いにはヤマメの尺オーパーを釣って、食べるばかりにして持つていった。Aさんが、それから数年で亡くなった。斎場でTさんが、

「ワもすぐ行くから」

そう唇が動き、声でない声で言っているのを私は聞いた。

そのころTさんは肝臓癌だったのだ。療法も聞いた。Aさんが逝って、Tさんも

追うように翌年亡くなった。

Tさんの葬儀には私は東京にいて、しかもインフルエンザで四十度近い熱で身動きできず、出れなかった。

私が東京へ転勤が決まった日、二人は私の送別会をしてくれた。二人は自由に釣りに出かけられなくなることに、私がいま釣りができなくなることを本気で惜しんでくれた。

また一緒に釣行できることを誓い合ったのだったが、結局、東京転勤中に、二人と別れることになってしまった。

二人は今ごろ、カレイかアブラメか、日がな一日、糸を垂らして、いい釣り場を見つけてくれて、私が行くのを待っているはずである。

平成23年3月