

「割烹つばい」 若？女将でございます！

医療秘書科支部 坪 井 裕 子

荒尾先生からバトンを受け取りました女将の裕子です。荒尾先生は馬のお話でしたので、私は魚のお話をしたいと思います。

私が最近ハマっているもの、それは、釣りです。数年前から主人に誘われ年に数回海釣りに出かけています。漁場はいつも日本海です。春はカニで有名な香住港から、秋は境港近くの江島から出港します。以前は主にヒラメを狙っていましたが、去年はヒラメ逃がしの大型アコウ(50センチ強)を釣り上げ、自称「釣りばばあ」としてちょっと天狗になっています。

初めて船釣りを体験したのは10年以上前、山陰で確かタイ釣りだったと思いますが、ひどい船酔いで最悪の状態でした。が、2回目はイカ釣りで、主人の「おもしれーぞお」の言葉に乗せられ、またまた山陰に。今度は絶対にしんどい思いはしたくないと、どうすれば船酔いしないか考えた結果、そうだ、私は将来漁師の妻になるんだから（主人は当時定年後漁師になると言っていたので）、船酔いしている場合じゃない。酔っている客の介抱をするくらいでないと・・・と心に言い聞かせ、なぜか、船の舳先で腕組み仁王立ちし「兄弟船」を歌っている自分をイメージして乗船しました。その日はあいにくのシケで、波もハンパなく高く、船の明かりだけが頼りの暗い海の上で時々隣の船が見えなくなるくらいでしたが、こっちもハンパない気合いで船酔いすることなくイカ釣りを堪能しました。

こうして船酔いを克服した私は、主人が師匠と仰ぐ「義孝丸」の安部船長の教えのもと、6時間ほどスタンディングでの大物釣りを楽しめるまでになりました。一昨年は、初めて念願のヒラメを2枚ゲットし、その後も主人に新しい釣竿とリールを買ってもらいウキウキして山陰に出向いています。広大な海のどこかに私を待っている魚がいると思うと楽しくて仕方ありません。

キラキラ光る水面、遠くに見える島々、時々やってくるカモメの水兵さん、船の上で食べるおむすびの美味しいこと、何より、餌のアジを狙ってくる獲物のアタリの感覚がたまらなくいいんですよね。

そして、私たちにはもう一つの楽しみがあります。それは、釣りの翌日我が家で開催される食事会です。釣り仲間夫婦や従妹たち、いつものメンバーで前日の釣りの話やバイクの話で盛り上がります。私たちのモットーは「釣った魚はすべて食すべし」。ですから、餌のアジからヒラメの皮や骨まで全部美味しく頂いちゃいます。最近では“割烹つ



H23.9.18 の釣果
ジャンボアコウ (キジハタ)

ぱい”として仲間内で大評判！主人はわざわざ築地正本から包丁など購入し、すっかり大将きどりで。ついでに私も（若）女将として皆さんのおもてなしに大忙し。魚は釣ったその日の刺身も美味しいですが、数日後も甘味が出て美味しいですよ。同じ種類の魚でも季節、個体によって味が微妙に違います。また、その日の獲物によって料理方法をいろいろ工夫するのも楽しみのひとつです。最近は和食のみならず、ハーブを効かせたアクアパッツァ、カルパッチョなどにも手を広げています。何より、仲間の評価が私たち夫婦の一番の楽しみです。

今年もいろんな魚を釣り上げ、メニューの幅を広げたいと思っています。

割烹つばいのおしながき

・刺身 ・かま塩焼き ・かぶと煮(女将の得意料理です) ・天麩羅 ・ムニエル
・アクアパッツァ ・カルパッチョ ・漬け丼(絶品です!) ・から揚げ ・メの味噌汁

ちなみに、興味のある方は、「坪井じいさんの休日」ブログをご覧くださいませ。

次回のエッセイは 森光 大さん をお願いします。よろしく！