



# 私のひとりごと

## 「新たなる挑戦」

私は生まれて此の方、「逆上がり」と「魚を捌くこと」が出来た例がない。逆上がりはこの年になっても出来ないのだから、このままだと一生出来ないと思われるが、差し当たり生きていく上で支障はない。ただし、魚の方はそうは言われてられない。なぜなら私は大の魚好きで、三度の食事に出てきても良いくらいである。ただ、家内は全くの反対で、ご機嫌によっては魚の出ない日が長期に続く場合もある。そんな訳で、かねがね魚の一つも捌けるようになりたいと思っていた。そんな思いを知ってか知らずか、チャンスは突然、元旦から訪れた。



話は少しさかのぼり年末。毎年、お世話になった親類の方に魚を送る事にしているが、今回からは息子達の嫁の親元にも送ることにした。せっかく買うのだから少しでもお値打ちにと考え、魚市場に出入りする友人にお任せして「ブリ」を仕入れていただいたが、今回は私の想像よりもはるかに大きな発泡スチロールの梱包箱が届いた。その長さは優に 1m を超えている。氷も入っているため、見た目以上にずっしりと重く、大人一人で抱え上げるのもつらい。箱が単に大きいだけなのか、はたまた魚が大きいのかは定かではないが、年末のあまりの慌ただしさに、中身を確認する間もなくそれなりに送り届けた。

ところが元旦、新年の挨拶のため、一家揃って岐阜の知人宅を訪ねたときのこと。長男が「あれにはほとほと参った」と一言。聞けば箱を開けたら 80 cm ほどの大物だったため、年末の忙しい中、知り合いの板前さんをお願いして捌いてもらったらしい。素人では到底無理だと言う。その話を聞いていた次男は夕方には嫁の実家に直接持ち帰る予定であったため、せめて三枚に捌いておこうという話になった。こうして元旦から知人宅の庭先で、ブリの解体ショーが突然始まった訳である。

先頭をきったのは岐阜の知人。先日、板前さんが捌くところを観ていたので、きっと自分達でも捌けると言う。という訳で、まずは包丁の段取りから。今回使う包丁は「関の孫六」。これは刃物の町、岐阜県関市で生まれた有名なブランド包丁である。とは言っても、ド素人の私にはそんな名刀を使いこなせる腕もなく、ましてや敵は体調 80 cm を超える強敵である。知人が包丁を握り、息子がブリを押さえ悪戦苦闘する中、私は解体された内臓を拾い上げ、右往左往するのが精一杯。そんなこんなで、大の男三人がかりで、不細工ながらブリはなんとか三枚におろされた。捌いたブリを見た人たちは「脂がのって美味しそう」と口を揃えて言うが、とんでもない。あの内臓を素手で取り出す場面を思い返せばしばらく魚を食べられそうもない。「魚好き」改め、「肉好き」に変わりそうなイベントであった。

今年は、新たな事に挑戦する精神で進もうと意気込んでいたが、まさか元旦から夢(?)が叶うとは思ってもいなかった。この勢いに乗って前向きな一年となるよう、人目に付かない地道な努力を積み重ねていきたいと思っている。なので、夜な夜な鉄棒にぶら下がる変なおじさんが居ても決して声を掛けず、遠目で見守って頂きたい(笑)。

ではまた来月もお会いしましょう。  
今月も最後まで読んでいただき…、

あーがしう  
ございました!!

