

紙つぶて

浜松といえばウナギで有名だが、イタリアでも北部のアドリア海沿いの地域ではウナギを食べる。レシピは串焼きやトマト煮込み、フライなどバリエーションに富む。レストランのメニューにウナギ料理があると挑戦しようと思うのだが、なかなかその勇気がない。

ヴェネツィアのレストランで何にしようかと迷っていると、店の主人が「モエケを食べていってくれ」と言っ。「モエケ?」。聞いたことがない単語だ。

旬の今しか食べられない伝統料理だと自信满满。脱皮したばかりの軟らかいカニのフライで、そのまま丸ごと食べられるからと何度も勧める

ウナギとカニ

武田 好

ので、勇気を出してみた。レモン汁を搾りながら、カニ酢と合わせたらどうだろうと思ったのは日本人ゆえか。

このヴェネツィアのシーンを、浜松の料理店の主人が「ドウマンガニをぜひ食べていってください」と客に言ったときに思い出した。浜名湖の特産で「幻のドウマンガニ」と言われるほど希少だから、食す機会にめぐり合えることは、そうないらしい。特徴のある大きなツメに身がぎっしり詰まっている。

モエケもドウマンガニもワタリガニの一種で、内湾で取れる。ラグーナと呼ばれるヴェネツィアの潟と、太平洋に面した浜名湖。茜色に染まる夕景は、どちらも言葉が失うほど美しい。その郷土料理は格別だ。

(静岡文化芸術大教授)

2020.3.21

2020.3.21

中日新聞(夕刊) P.1