

シアーライン

青山 祐一郎

海沿いの風は強く、養老川臨海公園の木々を揺らしていた。曇り空の下では、低く黒い雲が沖の方まで続いている。

微かに見える幕張あたりの高層ビル群をバックに、臨海部には複雑な幾何学模様の工場が並んでいた。所々に点在している排気塔や鉄塔が絶妙なアクセントになっている。

この景色が夜になると全く違った表情になる。夜間照明にライトアップされた工場群は、暗闇に浮かび上がる幻想的な姿となつて、人々を魅了する。臨海部に広がる工場夜景は、近年、観光資源として注目されている

和田利夫は、しばらく景色を眺めていたが、踵かかとを返して駐車場に待たせていたタクシーの方に歩き出した。タクシー運転手の話によると、ここは工場夜景のビューポイントらしい。

暫くすると、頬を叩いていた風が急に弱まり、風向きも変わった。公園の木々も殆ど揺れていない。

「急に風向きが変わりましたね」

和田がタクシーに乗り込むと、三十がらみの女性運転手が聞いてきた。運転席に掲示された身分証には、早川紗季となつている。

「珍しいですよ。何かの境かな」

和田は、そう言う上空の黒い雲を見上げた。

「中にも分かりましたよ。さっきラジオでこの辺りでシアーラインが発生してると言ってたんで」

「シアーラインですか」

それは今年八十四になる和田が初めて耳にする言葉だった。

「風の向きや強さが急に変わる境界線ですよ。ほら、黒い雲の先が尻尾みたいに下に垂れ下がっているでしょ？ ああいうのを尾流雲と言うんですよ。その雲がずっと帯みたいに連なってますよね。あれを気象用語でシアーラインと言うんですよ」

「詳しいですね？」

「恥ずかしくて、あんまり言いたくないんですけど、気象予報士目指してるんです」

紗季は照れくさそうに言った。

「へえ」

和田は、言つてすぐに後悔した。何気ない一言だったが、取りよつては馬鹿にしたと思われたかもしれない。

「意外ですよ。タクシーの運転手が気象予報士目指すなんて」

「いや、そんなことないですよ」

「シアーラインっていう言葉が好きなんです。何か響きが良くて。そこを境界に何かが変わるなんて、いいですよ」

「私も、何かの区切りは好きなんです。季節の変わり目とか」

「一緒に試験勉強してる仲間は、合格するのは人生のシアーラインを越えることだとか言ってるんですよ。そこを越えたら、急に風向きが変わつてすべてがうまくいくとか」

「ああ、でも人生を振り返るとありますよ、そういうの」

「私も越えたいな……人生のシアライン」

そう言った紗季の口調が急に弱くなった。どうやら、見知らぬ乗客に調子に乗ってしゃべりすぎたと思っただけらしい。

気象予報士と言えば、真っ先に頭に浮かぶのは天気予報のキャスターだ。多分それは一番の花形に違いない。何かの事情で今はこうしてタクシーの運転手をしているのかもしれないが、それはそれで素敵ではないか。この人も、かつての自分の様に人に誇れるものを探しているのかもしれない。

「五井の海はどうでした？」

和田が押し黙ったことに気まずさを感じたのか、紗季は話題を変えた。

「夜に来たら夜景は奇麗だろうと思うけど、昔の景色は想像できなかったな」

「まあ、無理もないですよ。埋め立てられたのはかなり前ですから。この近くに『はまぐりの碑』ていうのがあるんですけど、確か昭和四十四年て書いてありましたね」

「そうすると、三十年の後半ぐらいまでは何とかハマグリも取れてたのか……」

タクシーの車窓には、どんよりとした曇り空が広がっていた。そう言えば、あの頃の東京も、こんな空だった。

それは昭和三十二年二月の立春のことだった。季節は暦通りにはいかず、寒い日が続いていた。天気もどんよりとした曇り空ば

かりで、まるで和田の心を映しているかのようだった。

福島から上京した和田が、日本橋^{かきがら}蛸殻町にあった千石^{せんごすし}鮎で見習いを始めて、半年が過ぎていた。店は水天宮の近くにあつて、下町情緒を色濃く残していた。

親方は、江戸前寿司の三大始祖の一つと言われる店で小僧から修業した人で、古い伝統を固く守っていた。

「鮎^{すし}職人にとって一番大事なのは心だ。いくらネタや技術が良くても、心がこもってなくては良い鮎は握れないよ」

初めて顔を合わせた時に、親方が和田にかけて言葉だった。が、それ以来親方と言葉を交わすことは殆どなかった。一番下っ端の和田にとつて親方は神様みたいな存在だった。

見習いの仕事が厳しいのは覚悟していた和田だったが、それ以上につきつかったのは人間関係だった。

当時の千石鮎には親方の下にマサさん、チュウさん、コウさんという三人の職人がいた。それぞれ名前の一文字をもじっていたが、チュウさんだけは違った。名前は健一だったが、見習いの頃ケンが付く名前の人が三人いて、体の大きい順に、ダイケン、チュウケン、シヨウケンと呼ばれていた。そのうちにダイとシヨウが抜けてチュウケンさんだけになった。暫くはそう呼ばれていたが、いつまでもチュウケンでは語呂が悪いということで、国民的スターだったお笑いグループのメンバーと同じチュウさんになった。

親方は別として、三人の先輩方がろくに口を聞いてくれないのである。と言うより殆ど無視に近かった。最初は田舎者と馬鹿に

されているのかと思ったが、先輩方も地方から上京してきたのは、問わず語りの会話で知っていた。千石鮪に来てからまともに口を聞いたのは、早々に辞めていった何人かの新入りと三河屋や米屋などの出入りの業者だけだった。

朝方、水道水を汲んだバケツに手を突っ込んで掃除をしていると、身も心も冷たくなるようだった。田舎の井戸水と違って、東京の水道水はいつまでも冷たい。東京の人が冷たくなるのは、この水のせいではないかと本気で思ったことも一度や二度ではなかった。

その日も、朝からの掃除で、手は赤くはれていた。当時の気温は今よりもだいぶ低く、所々から出来たあかぎれ皸は今にも裂けそうだった。そして、和田にはこの日から新たな仕事が課せられていた。一通り、掃除が終わると、勝手口に木製の荷台を用意した。それは『しょいこみ』と言われていた行商人が荷物を降ろす場所だった。

当時は千葉や茨城あたりから、大きな籠を担いだ農家の女性がたくさん行商に来ていた。籠の中身は、採れたての野菜や魚の干物、貝類など。中には自家製の餅や漬物を売る人もいた。起点となる駅までは専用列車も出ていて、そこから各自別れるのだ。駅前で販売する人もいれば、得意先を回る人もいた。

大きな籠を背負ったおばさんが、千石鮪の勝手口にやってきたのは、約束の時間をだいぶ過ぎた頃だった。年は五十がらみで、かすりのモンペに紺の上っ張り、頭には姉さん被りの手ぬぐいといういで立ちだった。

千葉の五井からやってきた人はハルさんと呼ばれていた。本名は『菅原みつ』だが、そのことを知ったのはずっと後だった。

「いやあ参った。この忙しいのに電車が四十分も遅れちまって……」

ハルさんはそう言いかけて、話すのをやめた。どうやら応対している店員が知ってる顔ではないと気づいたらしい。

「新入りかい？」

「はい。去年の九月に入りました」

「そうかい。コウさんの下か？」

「はい」

和田が答えると、ハルさんは背負ってきた籠を用意した荷台に降ろして、中からハマグリを二十個ほど取り出した。そして、専用の金属のヘラを使って、その場でむき身にしてくれた。見事な手さばきだった。

「じゃあ、よろしく」

次の予定が詰まっているのか、ハルさんは手早くその場を撤収すると、そそくさとして行った。

和田は、むき身になったハマグリを寒々とした調理場の隅に持って行き、一つ一つ丁寧に竹串に刺した。やり方は、前日にコウさんから代用のアサリで教わっていた。その竹串の両端を持って、くるくる回すようにして水道水で洗うのだ。これを「砂落とす」というのだが、これは一番下っ端の者がやる仕事だった。

「明日、煮詰めたハマグリを最初に口にするのは親方だから、丁寧によれよ」

前日、和田はコウさんからきつく言われていた。むき身に付いている砂や小さな貝殻を残らずに落とさないと、食べた時に口の中でジャリ、ガリと嫌な音がする。そうすると、和田がどやされるのは当然だが、コウさんにも被害が及ぶ恐れがある。

洗い始めて暫くすると指先の感覚が完全に無くなった。何だか本当に嫌になってしまう。この作業が、和田の折れかかっていた心に、最後の重荷となつてのしかかっていた。

これまでもやめようと思つたことは何度もあつた。その度に、田舎に宛てた手紙の、大人ぶつた文面が頭をよぎつた。「……店の仕事はつらいこともあるけど、先輩たちはみんな優しくしてくれます……」

この半年間に和田の後から三人が弟子入りしたが、早くて二週間、長くても一か月半程で辞めていった。夜逃げが二人、朝逃げが一人だつた。

当時の千石鮎は、所帯を持っていた親方とマサさんは通いだつたが、他の従業員は店の二階に住み込みで働いていた。半分物置みたいな部屋に和田と新入り、隣の六畳間にチュウさんとコウさんという具合だ。

隣と言つても襖ふすま一つなので、殆ど監視されているようなものだつた。なので、逃げる方も色々考えるらしい。夜逃げの場合は皆が寝静まつた頃にこっそり荷物をまとめて出て行けばいいが、朝の場合はそうはいかない。逃げる十日ぐらい前から荷物が少しずつ無くなるのだ。隣の部屋の先輩方には分からないが、和田には分かつた。

もし、自分が辞めるとしたら、逃げる様なことはしないで、正々堂々と辞めると言いたい。でも、その場合、嘘でもいいから引き留めてくれるのだろうか？ ハマグリを洗いながら、そんなことを考えると、我ながら情けないというか何とも言えない気持ちになつた。

ハマグリは季節ものだ。千石鮎では、ハマグリを始めるのは一番おいしい時期の立春の頃と決めていた。ひな祭りまでの一か月間が一番おいしい時期だ。ハマグリは貝殻の蝶つがいぴたりと合うことから、良い伴侶に巡り合えるとの意味合いがあり、ひな祭りには縁起物として、お吸い物が出される。実はそれ以外にも、旬のご馳走という意味合いがあるのは、余り知られていない。

今では国内各地はもとより海外産もあり、旬というのは曖昧になつている。当時は江戸前の東京湾で取れるものが一級品で、中でも五井のハマグリは最上級とされていた。店では魚河岸ではなく『しょいこみ』さんが、売りに来るものを使つていた。

「新鮮な上に、背中の籠で揺られて来るのがいいんだ。あの過程があるから最上級に仕上がるんだ」とは親方の言葉だ。

和田の「砂落とし」が終わると、ここからはマサさんの仕事だ。鮎職人の腕が試されるのがいわゆる煮物だ。鮎ネタで煮物と言えば今はアナゴが不動の人気だ。手間がかかることから、ハマグリをやらない店が増えたが、当時はハマグリとアナゴは双壁だつた。

最初にむき身を煮るのが、湯で具合が難しい。煮すぎると佃

煮みたいに固くなつてしまふし、火の通りが足りないといふと保存が効かず、最悪の場合、食中毒ということもある。

マサさんは微妙な湯で具合を見極めると、サツとザルに上げた。そして、十分に熱を取つてから、一枚一枚包丁で割いて、はらわたを取り出していく。そして最後の仕上げとして、酒と砂糖、醤油で作つた煮ツメで漬け込むのだ。朝に仕込んだハマグリはその日の夜にはネタとして出すことができる。しかし、初日だけは親方のチェツクが入つた。いくら作る工程が同じでも、そのシーズンのハマグリの出来具合や温度湿度の関係などで、若干の微調整をしなければならぬ場合がある。そのために親方の味見が欠かせなかつた。

夜の仕込みの途中で、その日の朝に漬け込んだハマグリを親方が口にした。全員が手を止めて、親方の口元に集中した。

「今日のは、出せないな」

「砂があたりましたか」

マサさんが言うと、和田は緊張した。

「いや、砂はキレイに落ちてる」

「ツメですか？」

「いや、ツメもいつも通りだ。ちょうど季節の変わり目だから、微妙に何かがずれてるんだらう。とにかく今日はやめだ」

そう言うと、親方は和田に話しかけた。

「ハルさんは元気だったか？」

「あ、はい」

「今朝、電車が遅れたつて、さつきニュースでやってたけど大丈夫

夫だったのか？」

「いや、巻き込まれて四十分ぐらい遅くなつたと言つてました」

「そうか、原因はそれかな？」

「え？」

マサさんが聞いた。

「ハマグリも、ハルさんの背中で心地よく揺れていれば良かったが、満員ラッシュの中で閉じ込められちゃあ、余計な気苦労もあるだらうよ。ま、今日のところは、タネが最上級じゃなかつたということだな」

冗談と分かつていても、親方が言うと妙な説得力があつた。こうして、今朝仕込んだハマグリは不採用となつた。

翌朝、再びハルさんがやつてきた。どうやら、今日は電車の遅れは無かつたらしい。ハルさんは昨日と同じように、銀色のヘラを使って器用にハマグリを剥き始めた。

「昨日聞きそびれたけど、あんた名前何て言うんだい？」

ハルさんは手先を動かしながら聞いてきた。

「和田利夫です」

「じゃあ、トシつて呼ばれてんのか？」

「いえ、和田です。でも、普段はオイとかオマエで、怒られる時は、テメエ、この野郎ですな」

「そうかい」

そう言うと、ハルさんはにっこりと笑つた。漁師町の人なので、女の人にしては多少荒っぽい話し方だったが、和田にとつて

は逆に親しみやすかった。

「この店は、下の名前で呼ばれるようになったら、みんなから認められた証拠だ。コウさんだってちよつと前まで、テメエとかこの野郎で言われてたんだよ」

「そうなんですか」

多分、自分は下の名前で呼ばれることは無いだろうと思った。そろそろ限界が近づいていたからだ。

「お、トシさんは良い手してるな」

指先まで赤くなっていて、所々に皸がある和田の手を見て、ハルさんが言った。

「え？」

「この寒さだ。毎朝、水仕事をしてりゃあ、皸はしょうがないさ。見たところ、しもやけは出来てないな。爪の色もきれいな薄桜だ。血の巡りのいい証拠だ。立派な職人になるよ。親方とおんなじ手だ」

和田は、赤く腫れあがった手を見た。

「その手は、鯨職人には、何にも代えがたい宝物だ。大丈夫、ネタを扱うようになれば、魚の油がなじむようになるから」

この時、ハルさんが何気に言った一言を、和田は生涯忘れることは無かった。それ程、急で予想外の出来事だったのだ。同じことを親方から言われたとしても、ここまでの強い印象は残らなかったかもしれない。

和田は何気にもハルさんの手を見た。シミが点在する立派な手には、幾つもの深い皸が刻まれていた。太い指先はささくられてい

て、触れなくても、ガサついた肌触りが伝わってくるようだった。それは正しく働き者の手だった。この手で、朝の暗いうちからハマグリや野菜の荷造りをして、東京までやってくるのだ。

和田は、上京して初めてもらった半日休みの事を、ふと思いついた。銀座の表通りをただ散策しただけだったが、見るものすべてが華やかで、目新しかった。

有名な宝飾店の店頭には、指輪をはめた手のポスターが飾られていた。モデルの手は白く、細くて均整のとれた指はダイヤモンドリングを引き立てている。街ゆく人も足を止めて見入っていた。

自分には、あのポスターの手の様な人に誇れるような物は無いと思っていた。そう思いながら、日々の単調な仕事をこなしてきた。今日、ハルさんに言われるまでは……。

「んじゃあ、よろしく」

「ありがとうございます。また明日お願いします」

「昨日行けなかったから、これから水天宮に行ってくるよ」

昨日は気づかなかったが、背負い籠の中にはハマグリ他にも、ネギや大根などがギツシリ詰まっていた。これだけの荷物を背負ってくるのは、大の男でも大変だ。

ハルさんは両方の肩ひもを掛けて力強く立ち上がると、水天宮の方に歩き始めた。背負い籠が大きすぎて、後ろから見ると籠が移動しているようにしか見えない。

「気を付けて」

和田が声を掛けると、ハルさんは、振り返らずに右手を少し上

げた。

世の中、華やかな表通りを颯爽と歩く人がある。逆に、裏通りの細い道を、力強く歩く人もいる。

ハルさんの後姿を見ていたら、心のモヤモヤが、スッーと消えていくような感覚がした。心の中を爽やかな風が吹き抜けた。

その日の仕込みの最中に、昨日と同じように親方が今朝から漬け込んだハマグリを試食した。全員の視線が、親方の口元に集中した。

「よし、これなら大丈夫だ。今日からハマグリを出そう。昨日はほんの少し雑味があるように思ったが、今日はそれがない。電車もそう毎日遅れないからな」

親方はそう言ったが、和田は何となく分かった。昨日も今日もハマグリを洗う手順や時間は同じだった。マサさんの仕事も完璧だったに違いない。唯一、決定的に違ったことがあった。それは和田の心持だ。昨日は嫌だ嫌だと思いつながら仕事をしていたので、それが雑味となって表れたのかもしれない。でも、今日は違った。ハルさんが宝物と言ってくれた手で、一生懸命にハマグリを洗った。親方は技術よりも心が大事と言っていた。もしかしたら、片隅で和田の背中を見ていたのかもしれない。

「コウ、札を出せ」

親方が言うと、コウさんが『はまぐり』と書かれた木札を掛けた。一年中かかっている木札は、全体的に黒ずんでいるが、『はまぐり』の札は白くて映えた。

「もう、春だな」

親方がしみじみと言った。季節感の無い街に、春がやってきた。

「トシ、俺はお前のせいで大損したんだぞ」

和田がマサさんから初めて『トシ』と言われたのは、『はまぐり』の木札が掲げられて数週間後のことだった。

その日は折詰の注文が大量に入り、マサさんは紺の作務衣をたすき掛けにして、黙々と鮎をにぎり続けていた。和田は出来た折詰を包装紙でくるんで、紐で結ぶ作業を繰り返していた。仕事有一段落したところで、不意に言われたので、何のことは分からなかったが、とにかく嬉しかった。言葉のニュアンスが冗談ばかりだったので、理由は聞かなかった。

職場の風向きが変わったのは、何となく感じていた。自分なりに、見習いとして目鼻が付いてきたと思っていたし、コウさん、チュウさんからはいつの間にかトシと呼ばれるようになっていた。それと同時に接し方も穏やかになって、今までの冷たい態度が嘘のように優しくしてくれる。場外馬券場に行かされることもあったが、それはご愛嬌だ。

これは、今から思えばしょうがないことだった。目にかけて接していた後輩が突然辞めていくのは、上の者もつらいのだ。一番下つ端がやる仕事が再び回ってくるというのもあるが、芽生えてきた仲間意識が断ち切られるという精神的なダメージの方が大きい。逆にある一定のボーダーラインを越えた仲間とは、一生の

付き合いをすることが出来る。『同じ釜の飯を食う』とは、よく言ったものだ。

和田は知らない間に、そのボーダーラインを越えたのだ。そのせいでマサさんが大損したというのは、後からコウさんから聞いた話だ。どうやら、和田がいつ辞めるかを仲間内や出入りの業者で賭けていたらしい。それ以上の詳しい事は話してくれなかったが、誰が勝ったかは想像できた。勝ったのは三河屋さんだ。

「実家の父親は鉄拳制裁だったのか？」「中学の時は運動部か？」とかいう質問は、和田の資質を見極めるためだったのだ。競馬でいうところのバドックだ。そして、一週間前にもらった中華料理屋の半額割引券十枚綴りは、勝った御褒美のニンジンだ。当時は酷い人たちだと思っただが、今では同窓会の鉄板ネタだ。

タクシーの車窓には、低くて帯状の雲が相変わらず沖の方に伸びている。もし、人生のシアーラインを越えたとしたら、それは間違いなく、あの日だったに違いない。ハルさんが宝物と言ってくれた手は、今ではバネ指となってしまうて、指を真っ直ぐに伸ばすことが出来なくなってしまうた。

近代的な臨海工業地帯の建造物が、次々と流れていく。かつては広大な干潟が広がっていた景色は、和田には想像できなかつた。ここでとれたハマグリをハルさんは届けてくれた。同時に一生懸命に働く人の生き様を見せてくれた。当時の記憶は何もかもがセピア色に色褪せてしまつて、忘れてしまつたことも多い。でも、ハルさんの事は鮮明に心の中に残っている。かすりのモンペ

に、姉さん被りの手ぬぐい、背中が見えない程の大きな背負い籠。そして、働きの手。和田の脳裏に、ハルさんの人懐こい笑顔が浮かんだ。

昭和三十年代の後半になると、ハルさんは店に来なくなった。最後に会つたのは和田が独立する一年前だった。確か、お孫さんの大学入学祝か何かを千石鯔でひらいた時だった。その後の消息は、今となっては全く分からない。

「あの新しいお鯔屋さんは、いつ開店なんですか？」
紗季がハンドルを握りながら聞いてきた。和田が伝えた行先は、五井駅からすぐの更級通りに面していた。

「明日からですよ。今日は前日ということで、内輪のお披露目みたいなのをやるんです」

「お客さんは、お店の関係者の方なんですか？」

「孫弟子が独立して開業するんです。味は保証しますから、良かったら最前ひいにしてください」

「じゃあ、鮪職人の方なんですわね」

「もう、半分は引退してるようなものですけど。今日は昔の仲間も来るんで、同窓会も兼ねてね」

和田は笑つた。マサさん、チュウさん、コウさんもまだ健在だ。みんなとつくに引退しているが、小僧からのたたき上げのせいか、至つて元気だ。実は孫弟子というのはマサさんのお孫さんで、和田の腕を見込んで託されたのだ。その関係で当時の仲間が久しぶりに集まることになった。

せっかく五井に来たので、海を見たくて遠回りしてきたが、間

違いではなかった。久々に恩人の事を思い出すことが出来たし、タクシーの中でも楽しい会話をすることが出来た。

暫くタクシーが走ると、店の前で停車した。店の看板には『江戸前 千石鮓』の誇らしい文字があった。

「いろいろ説明してもらったり、気象の話も聞けたので楽しい時間を過ごすことが出来ました。ありがとうございます」

和田が言うと、紗季は笑顔を返した。

「私はこれまで、いろいろな人と接してきた。カウンターの中で鮓を握るっていうのは、半分はお客さんの話し相手になることなんでね。経験上、人を見る目はあるつもりです。あなたは、自分では気づいていないかもしれないが、言葉遣いが丁寧で会話に引き込むのがうまい。それは、地味かもしれないが誇れることです」

「え」

「気象予報士の試験、頑張ってください。大丈夫、あなただったら、人生のシアーラインを越えられますよ」

和田はそう言って、沖まで続く低い雲をさした。

「ありがとうございます。また五井に来てください」

「今度は、工場夜景を見に来ますよ。その時はまた、宜しくお願います」

「飛び切りのビューポイントを案内します」

「ああ、それから千石鮓に行く時は、ぜひハマグリを食べてください。今が旬ですから、一番のお薦めです」

「私、貝類が好きなんで、近いうちに必ず行きます」

紗季は飛び切りの笑顔を見せた。

和田は、タクシーの姿が見えなくなるまで見送ると、真新しい店の引き戸を開けた。

中には、懐かしい顔がそろっていた。そして、正面の壁に、真新しい『はまぐり』の木札が掛かっていた。

「もう、春だな」

和田は心の中で呟いた。