



夫の転勤で福岡に引っ越して3ヶ月。まわりは田んぼで囲まれ、横浜では見ることもしなかつた白鷺が雀のようにあたりまえに空をとび、夕暮れにはコウモリがとびかう下山門。なにもかもが珍しい。なによりびっくりしたのは、日曜の朝6時から姪浜漁港で開かれる朝市。人、人、人でこったがえす市場。それぞれの漁船がお店を出している。小学生がお手伝いをしている店もある。誰もかれもが威勢がいい。エビ、シヤコ、タイもびちびちはねて生きがいい。これでも私は魚屋の娘であるが、生きているタコやシヤコをみるのは初めて。実家の店では横浜市場から仕入れたゆでたタコや下ごしらえのすんだシヤコがトレイに並べられて売っていたので「福岡ってすごい所だなあ。」と改めて感心してしまった。そして、どのお店の人も親切で魚の名前から調理法まで丁寧におしえてくれる。エ

ソ・ニシキガイ等みたことも聞いたこともなかった。そして安い。エビ・シヤコ一盛り五百円。タコは一匹百円。小学5年の息子も大喜び。教えられたとおりにタコを釜茹でにする。くねくねもがき苦しむタコ。かわいそう。エビはそのまま空揚げして塩をふる。とにかくおいしい。日曜の朝は大ごちそう。それからというものの、図書館で魚のさばき方の本を借りてきて研究し、三枚おろしなどもしている。こんなことから家業をもっと手伝ってあげればよかったと後悔。「今度はうろこ取りを買おう。」と料理にめざめた夫。「今度はサメ買って。」と魚好きの息子。息子の学校の先生や近所の人に姪浜漁港の朝市の話をして「知らない。」という。案外、地元の人には知らないのかも。安くて、おいしく、楽しい姪浜漁港の朝市、ぜひ、紹介したいと思ひ応募しました。

日曜日の早起き“姪浜漁港”

増島 香代子 *Kayoko MASUJIMA*
福岡市西区

福岡は自然が身近で食べ物が美味しいことは定番の売りだが、通勤族の新鮮な視点で、朝市をめぐる場を生き生きと、そしてほどよいユーモアの味付け仕上げが心憎い。新しい土地で快活に暮らす増島家の日曜の食卓にお邪魔したくなる。(選考委員 今村 洋子)

