

虹

えらから海を感じた

①64 当てもなく氷見に移住してみたら



イカをさばく近森さん＝氷見市内

窓の向こうには、富山湾と氷見漁港が見える。魚料理専門店「サカナとサウナ」は、いくつかの一品料理の中でもサンドイッチが売らだ。ある日はサワラ、ある日はブリ。旬の魚を、刺激的なスパイスや黒酢を効かせたタレで味付けし、パンで挟む。店主の近森光雄さん(29)は「サンドイッチは元々イベント用。でも、意外に好評だったので店でも出すことにしました」と話す。

店名にはサウナとあるが、実際にはない。代わりに壁に「サウナタイマー」という12分計がかけられている。今のブームが盛り上がる前から、近森さんはサウナ愛好家だった。休日には、あちこちの温浴施設を巡る。

近森さんの愛称は「昆布」。名前が発音しづらいと、外国人旅行者に命名された。昆布と呼ばれる理由は思い当たらないが、気付けば親しい人たちはみんなそう呼ぶ。富山に縁が深い食材でもあり、気に入っている。

映画「男はつらいよ」シリーズで知られる東京の葛飾区で生まれ育った。移住者の開業という物珍しさから、たまに取材を受ける。「氷見のにぎわいづくりへの思いは？」と質問されることもあるが、どうも答えに困る。「そんな立派な大義があるわけじゃないんです。ここが好きで住んでいるだけですから」とサバサバとしている。



早稲田大学の国際教養学部出身。1年間の留学が必須の学部で、アメリカの大学でも学んだ。大学時代に打ち込んだのは、バンド。多くの普通の学生と同様に、しっかりと目標や夢があったわけではない。小学生の頃に北欧で暮らした経験があり、ぼんやりと海外での仕事に憧れた。

就職活動では、グローバルに展開している大企業を何社も受けた。食べ物や酒が好きという理由で、食品関係を中心に据えた。エントリーシートには「バンドでリーダーを務め、メンバーを率いました」と書き、面接ではネットで社是を調べて「私の粘り強い姿勢は御社の精神にフィットします」などと薄っぺらいことを言った。

結局、インターンに参加した縁で大手スーパーに拾われた。同級生がもっと見栄えのいい企業に勤めるのを見上げつつ「一生ここにいるわけじゃない」と自分を慰めた。

北関東にある店の水産部門に配属された。初仕事は発泡スチロールの箱に入った大量のアユをパック詰めすることだった。

それまでまともに生魚に触った経験はなく、死んだアユが見つめてくるようで気持ち悪かった。しかし、それもすぐ慣れた。

包丁を握ったのは、配属から3カ月たってからだった。最初に刃を入れたのはアジやイワシ。先輩が手本を見せてくれたが、思うようには切れない。怒られては謝る。それを繰り返し、何とか形になっていった。体育会系の部活のようで面白くなってきた。

目で見て覚えるのは苦手だったが、自分なりに習得したことを言語化するのは得意だ。翌年に後輩ができると、「教えるのがうまい」と褒められた。

腕を上げて、必要な魚の知識を覚え、社内資格も順調に取った。3年目で別の店舗に異動し、水産部門の代表になった。しかし、うまくいかない。先輩社員のバイヤーたちが、売り上げに関する強いプレッシャーをかけてきた。長年勤めるパートの女性がく



「時雨」 広田 哲

せ者で、近森さんのような若い社員に理不尽な振る舞いをした。さらに近隣にライバル店がオープンし、対応策を求められた。

精神的に追い詰められた。突然発熱するようになり、逆流性食道炎にもなった。鬱屈した日々を癒してくれるのはサウナだった。心身の疲れから解放してくれた。そして、1人旅にもハマった。勉強がてら、地方の漁港に行くのが趣味になった。

仕事に追われる状況から抜け出したいとなった。2019年5月。行ったことのない街で一息つこうと、富山に向かった。まず総曲輪通り周辺を歩いた。定休日が多い水曜日だったからか、シャッターが降りた店ばかりで、「なんてつまらない街だ」と思った。

翌日は電車で氷見に行くことにした。天

気に恵まれたので、途中下車し、雨晴で自転車を借りて向かった。海の向こうに見える立山連峰に「こんな景色があるのか」と感激した。宿泊した宿のオーナー夫妻は富山の魅力をいろいろと教えてくれた。

夕飯は地元の鮮魚店でアジを買い、自分でさばくことにした。新鮮さに驚いた。えらから海の匂いがする。「こんなにいい魚が当たり前前に売っているのか」と身震いした。勤めている店では、魚は複雑な流通経路を経て店頭にとどり着く。氷見では、目の前の海で水揚げされ、すぐそばの漁港を経て、鮮魚店に並ぶ。そのシンプルさは特別なものに見えた。氷見の人たちとも相性が良かった。生まれ育った東京下町の不器用で温かい気質と似たものを感じた。

移住したいという気持ちが沸々と湧いた。酒場で「氷見はいいですね。ここで暮らしたい」と店主に言うと「ハイハイ」と

軽くあしらわれた。しかし、胸の内では熱は冷めなかった。

実家の父に相談すると、「疲れているのだろう。少し休め」と相手にされなかった。上司に打ち明けると、「富山の何がいいのかプレゼンしてみろ」と、遠回しに引き止められた。しかし、その後も氷見に足を運んで思いを固め、3年半勤めた職場を退職した。



風呂なしのアパートに引っ越した。資格もなければ、手に職があるわけでもない。やりたいこともない。就職活動をしようとも思ったが、「氷見まで来て、また会社員になるのか」と知人に言われ、考え直した。宿のオーナーの勧めで魚のさばき方教室を開いてみた。それが思いのほか、好評だっ

た。氷見の魚を受講者に送り、オンラインでも開くようになった。SNSでも、考案した魚料理を定期的に発表した。何かやっている痕跡を残したかった。

富山で仲良くなったのは、料理人だった。それぞれに独特の考え方があり、仕事との向き合い方がある。特に影響を受けたのが、富山市の田中裕信さん(41)だった。地元の食材で作る季節の料理を得意とする人物だ。田中さんは近森さんをおかひがった。

「うれしいじゃないですか。好き好んで東京から富山に移り住んでくれるなんて。それは応援してあげなきゃ」。田中さんは店の厨房にも近森さんを立たせた。「ちゃんと修業していないからこそ、発想できる料理もあると思うんです」と期待を込めた。

出会った人たちに触発され、近森さんも飲食店を始めようと腹を決めた。だけど、料理人ではなく、魚料理研究家を名乗ることにした。「僕が料理人を名乗るのはおこがましい。でも、魚料理は考えてますから」

氷見市が空き店舗を活用したチャレンジショップの入居者を募集していた。海も漁港も見える立地だった。店を「サカナとサウナ」と名付けた。魚は氷見に来るきっかけだったし、サウナはつらい時期の心と体を生き返らせてくれた。ただ好きなものを並べてみたら、不思議と語呂が良かった。



まだ開店して2年目だが、ファンができた。常連だった高校生が大学進学で地元を離れても、帰省するたびに友達と遊びにくる。「もしかしたら、この店が氷見に帰りたくなる理由の一つになるかもしれない」と自分の店に可能性を感じている。

妻となる女性とも出会え、子どもができた。勤め人だった頃の方が実入りはいいが、今の生活に満足している。憧れた海外ではないが、目の前の海が気に入っている。

店は来年5月に移転する。相変わらず、漁港や海が見える場所だ。今度は名前だけでなく、サウナも実際に造る。「氷見に助けられたから、氷見に住み続ける。もしかしたら、それが恩返しにつながるかもしれない」

近森さんのサンドイッチは、どうもお酒と合うようです。ジントニックを飲みながら、おいしそうにサンドイッチを食べている人を目撃し、取材中にちょっとうらやましく思いました。来年5月からは、店名そのままに飲食もサウナも楽しめる店になります。氷見の海沿いのまちがもっと面白くなりそうです。



「虹」第7巻 発売中

最新刊の第7巻「虹 補助輪をはずした日の風」は、北日本新聞連載の121～140回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見・ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50

北日本新聞社西部本社「虹」係

FAX 0766-25-7773

mail niji@kitanippon.jp

次回掲載は1月1日(日)です。

紙面提供/人と鉄のあいだに

OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作/北日本新聞社
メディアビジネス局