

梅

雨入りと同時に、娘はモズクのシーズン到来を宣言する。この頃からほぼ半年は、わが家の冷蔵庫にモズクは欠かせない。大家族の多いこの沖縄で、娘と二人きりの小家族のわが家であるが、モズクの消費量は月間三キロと大家族並みだ。沖縄移住当初の四年前は小学六年生だった彼女、汗まみれで帰宅して来るなりランドセルを放り投げ「暑い、おとう、もずくう！」と叫んだ。

お菓子だ、ジュースだ、アイスクリームだと言いつつ年頃なのに、あの喉を潤すさっぱり感が幼い彼女をも魅了していたのだ。

モズクは「藻に書いて育つ」事からその名が付いたと言う。独特のぬめりに含まれるフコイタンが成人病予防に効果があり、サプリメントも商品化されているが、青い海の中で元気に揺れる姿に思いを馳せながら、全身に染み渡る自然の息吹を余す事なく味わいたいと思うのは僕だけではないだろう。

そんなわが家の定番モズク料理は、言わずと知れたモズク酢である。琉球料理店でモズク酢を注文すると、板ずりした胡瓜や湯通ししたモヤシと一緒に上品な小鉢に盛り、三杯酢がかけられて運ばれてくる。泡盛の肴にちびちび食

するならこれでもいいが、わが家のように立派な惣菜として、しかも小鉢ではなく汁椀一杯のモズクを食べようとした場合、この甘めで常温の三杯酢はつらい。

わが家の冷蔵庫には、よく洗って水切りをしたモズクと、モズク酢のタレの主役とも言えるポン酢の大瓶、そしてペットボトルには旨い水が冷えている。漆器のお椀にポン酢一に対して水二から三の割合でタレを静かに張る。キーンと冷えたタレの中によく冷えたモズクを手掴みでたつぷりと流し込む。砂糖は要らない。全てがよく冷えている事、そして旨い水が肝心だ。水事情の決して良くない沖縄では浄水装置は必須アイテムだが、僕のお気に入りの浄水ポットは清浄効果もさる事ながら鉱物ミネラルが巧みに溶け出し、奥ゆかしい甘みまで加わるのが嬉しい。

さて、沖縄でモズク料理と言うと次に思い浮かぶのは天ぷらだが、台所が録音スタジオも兼ねるわが家では、揚げ物や焼き魚はタブー。然しわが家流モズクの卵焼きはそれを凌駕する傑作であり、油で揚げない分健康的だ。常温に戻した卵を丁寧に溶きほぐし、たつぷりのモズクと、お好みで刻みネギを加える。弱火に熱したフライパン

essay

ふたりのまいにち① 文・ゆうすけ

夏はモズク



ゆうすけ・東京都目黒区出身。ロボット開発者として二十年のキャリアを持つ。右目の故障をきっかけに引退し2000年12月沖縄上陸。イラストを手掛ける娘と家族ギルド「ひかりあめレコード」を立ち上げ、セルフプロモーションを展開中。内閣府認証パソコン整備士公認インストラクターとして那覇市泉崎のアプロスパソコンスクールの教壇にも立つ情熱派自然人。ヘリオス酒造「くら」のCM曲を歌う。

<http://www.hikariame.net>

【CD情報】2002年9月発売「銀の月」(HAR-001)沖縄県内CDショップ、全国のわしたショップで購入可能。3曲入り1260円
2004年6月発売「ふたり(くらのテーマ)」(HAR-004)ホームページとライブイベントで購入可能。1曲入り640円

【ライブ&イベント情報】毎週金曜日22時 ライブバー・チェックイン(那覇市久米1-8-7TAMAビル2F/料亭那覇向い)ドリンク付き1700円～
【結婚披露宴に「ふたり」の生歌を…】プレゼント企画がこの夏スタート。詳細はホームページで