

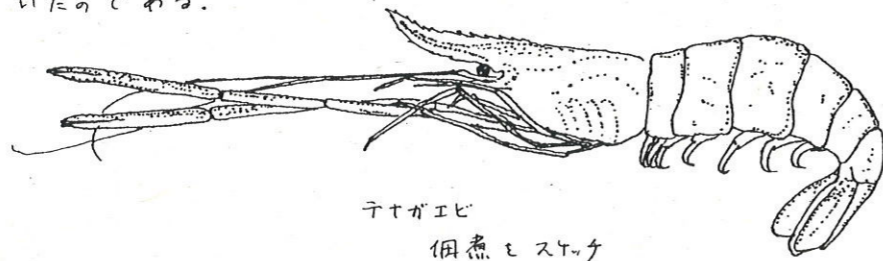
すっかんぽ

1995年 1月号

テナガエビ

'94年の暮れもおしました頃、うちの奥さんが実家から、川エビの佃煮スダレをもらってきた。茨城県内の佃煮屋さんから知り合いが買ってきたらしい。この川エビは、テナガエビテナガエビといって、栃木県内では、まだお目にかかてないが、茨城県や千葉県あたりの大きな河川や沼などでは、売るほどとれるのである。現に、このテナガエビを採る漁師がいて、居酒屋で「川エビの唐あげ」を注文すると、でてくるのは、まちがいなく、このテナガエビなのである。私は、このテナガエビを見るたび、今から、10年程前におこった、「恐ろしい事件」を思い出してしまうのである。

その頃私は、大学4年生で、卒業研究のテーマとして、このテナガエビの神経でつくられるホルモンの研究に没頭していた。一匹から得られるホルモンの量は、ごく少なかったため、毎週、何百というテナガエビを解剖していたのである。



テナガエビ
佃煮とスダレ

最初のうちは、車を持っている友人に、乗せてもらって採りにいっていたのであるが、その友人の研究も、いそがしくなってきたので、そうそう頼むわけには、いけなくなりました。車でも川まで1時間くらいは、あった。当時、私のいた研究室には、もう一人、エビを材料にしている友人Kがいたのだが、ある時、それは、どこからか、テナガエビを大量に採ってきた。そして、「すげえ、いほいほする所もみつけたぞ」と得意そうに話した。どこから手がでるほどエビを手に入れたか、私は、「ぜひ、その場所を教えてください」と頼みこんだ。彼の話によると、それは、千葉県内の印旛沼いんぼぬまという、かなり大きな沼であった。実際に行ってみると、そこには、エビ漁をする小さな舟が、数多く岸につながれていた。確かに、ここなら、エビは、たくさんいそうだが、かなり深いので、危険でもあった。でもK君なら、安全で、確実なポイントを見つけたにちがいない。私は、そう信じていた。「おい、どこで、ごそりとれるんだ」。私の質問に、彼は、たまたま一せきの舟を指さした。そして、その舟にひよいと飛びのり、舟の中のいけすのふたをあけた。「こん中だ、すきなだけとれよ。」「え、ここがそうなの、でもこれ、だれかがと、たやっじゃないの。」「平気、平気」。私の驚きと不安もよそに、彼は、大胆にも、いけすの中に網を入れた。確かに、網は、エビで、いほいほになった。と、その時だった。20mくらい先の小屋の中から、漁師さんが、かけよってきた。「おい、お前ら、何してんだ。」「あ、ちよと、エビもとってるんです。」K君はそのまじまじの顔を答えた。私は、ここに来たことと、思い、きり後悔していた。千葉県の漁師は、かなり気が荒くて、とて、こわいのである。私達は、しばらくおこられた。しかし、最終に、「実験に使うんなら、好きなだけやるから、もていけ」と予想外の展開になった。ふつうなら、遠慮するところだが、あくまでも、大胆なK君は、それこそ、ごそと網で、すくい、ビニール袋につめたのであった。