



美味！ すっぽん鍋



一度食べてみたいと思っていた。そんなにうまいものなのか。カメ研究の第一人者である矢部隆先生が、昨年夏の生物部合宿の際、「いやあ、スッポンは、……うまかったですねえ。」と感慨深げに話されていたのが、あまりにも印象的だったのである。

その念願がついに叶うこととなった。2011年1月30日（日）。「栃木両生爬虫類の会」の新年会が、宇都宮市のスッポン料理店「きらく」で催されることとなったのだ。

料理は、まず「**スッポンの生き血**」を赤ワインで割ったものが運ばれてきた。ほぼ全員で携帯やカメラで写真を撮りまくる姿に、ご主人もあきれ顔だ。←ちなみに、写真にある10杯分は、**スッポン2頭**分の生き血だそうである。味の方は… 残念ながら、当日は車だったので、味わうことはできなかった。手前の白い器の中には、生き血の中に、メスの卵巣内の**卵（黄色いつぶつぶ）**が入っていた。



さて、次はいよいよ、**すっぽん鍋**である。



鍋の具は、すっぽんの体全体が細かくぶつ切りにされているといった感じだ。身を食べた後の骨を組み合わせると、もとの**スッポンの骨格標本**が、できそうである。

上の**写真1**の黒い物体がスッポンで、やわらかい背中部分である。これはゼラチン質の固まりでぷるぷるしており、お肌にとっても良さそうである。**写真2**は、スッポンの頭。上品であっさりとした肉は臭みが全くない。**写真3**は、スッポンの腹側の甲羅の一部、肉または内臓の一部がついている。味は、こくのある鶏肉という感じが。



そして、最後はお決まりの**雑炊**。とろけるようなふわっとした食感とスッポンのだしが絶妙に調和している。……いやあ、さすがにスッポンは…
…うまかったですねえ。（これが結論！）

