



## 旬を遊ぶ



富山大学人間発達科学部発達教育学科教授

佐藤 徳 (さとう あつし)

1994年早稲田大学第一文学部西洋史学科卒業。2000年早稲田大学大学院文学研究科心理学専攻博士課程単位取得退学。博士(心理学)。専門は社会認知科学、実験心理学、社会心理学。主な著書は、『マイクロコスモスから環境へ』(共著、松籟社)、『ミラーニューロンとく心の理論』(分担執筆、新曜社)など。

富山に赴任して、はや6年になります。赴任したのはちょうど県内の国立3大学が統合されて新富山大学ができた2005年の10月でした。赴任して最初の冬は雪が多い冬でした。しかし、雪よりも何よりも(太平洋側で育った私には)冬に雷が鳴るのが驚きでした。富山では「鰯起こし」と呼び、この時期から、醤油をはじくほど脂ののった鰯(それでいてしつくない)、いわゆる寒ブリが揚がり始めます。冬の漁の始まりです。富山の冬はどんよりと暗く、昼でも夕方のような暗さです。一週間のうちに一度も太陽を見ることがない週もあります。さすがにこの天気には気が塞いできます。気分は認知も変えます。この時期は、ああでもないこうでもない、物事をじっくり考えるのには適しているのかもしれませんが、しかし、どんなに永遠に続くかのように思える冬でもやがて終わりが来ます。寒ブリも食べられなくなります。

富山の春というとホタルイカです。新月の月明かりのない夜に浜に出かけてみましょう。波にさらわれたホタルイカが青い光を放ちながら砂浜に打ち上げられています。ぽつぽつなんてケチなもんじゃありません。青い光の絨毯を波打ち際に沿って敷き詰めたかのようなのです。地元の間人にとって、このホタルイカの「身投げ」は「見る」ためのものではありません。「獲る」ためのものです。ヘッドライトまたは懐中電灯、網、バケ

ツ、長靴は必需品。砂浜に打ち上げられてからだを噛んでしまいます。そうなったらおいしくありません。その前に掬うのがポイントです。そのためには海に入る必要があります。釣り用のウェーダーなどがあると便利です。どんどん海に入れます。ピーク時だと10分も海に入れば、100匹は獲れるでしょう。でもそんなにたくさん獲っても食べきれません。それくらいでやめておきましょう。ホタルイカは内臓がおいしい。しかし、寄生虫がいる可能性があるので生食はできません。そこで、しゃぶしゃぶです。湯豆腐と同じ要領。昆布だしでホタルイカをしゃぶしゃぶ。ポン酢でいただきます。ペペロンチーノもお勧めです。肝がパスタによくからみます。旬の菜の花とご一緒に。さて、しかし、実はいまだにホタルイカ掬いをやったことがないのです。来年の春こそは。

ホタルイカの季節は山菜採りの季節でもあります。3年ほど前、鼻を骨折して入院したときに、同室のおじさんに秘密のスポットを教えていただきました。ある川の上流の、ある有名な山の登山道の入口付近。春でも登山道の入口付近には雪が残っています。山菜採りはふきのとうから始まります。雪解け水の流れる川岸や山の谷筋を探しましょう。スコップがあると便利です。雪を掘ってみましょう。つぼみの状態のふきのとうがたくさん見つかります。この状態のものが、アク抜きする必要もなく、

苦さも香りも楽しめます。しばらく散策するとコンビニ袋いっぱいになります。適当なところでやめましょう。てんぷらが最高です。塩だけで十分。食べきれない場合は、ふきのとう味噌をつくりましょう。ごはんが進みます。

ゴールデンウィークを過ぎるとまた体が疼いてきます。そう、山が私を呼んでいるのです。とはいっても、そんなに本格的ではありません。日帰りで行く山を歩く程度です。雄山のような3000メートル級の山でも、2450メートル地点までバスで運んでくれるので、初心者でも気軽に日帰り登山が楽しめます。岐阜県と長野県の県境にある西穂高もまた、ロープウェイを利用でき、少なくとも独標までは、初心者でも日帰りで行きたくするのが、そして山頂まで行くと奥穂高まで縦走したくなるのが人情ですが、欲張らない。独標まで登ってコーヒーを飲んだら引き返す。麓の温泉が待っています。富山周辺の山は初心者でも秋まで登山を楽しむことができます。紅葉の秋もまたお勧めです。万物は流転する。苦しみも悲しみも喜びも。今いる地で、その地ならではの「瞬」を遊ぶ。それが富山に住む一心理学者のライフです。