

わたしの聖戦

女性が働くということ

医学ジャーナリスト・医学博士

植田美津恵

連 256 載

父とタチウオ

父との仲は、決して良かったとはいえない。

というより、わがまま
で自由奔放な私の生き方
が父には全く理解不可能
で、また性格上、自分の
気持ち私にうまく伝え
ることができず、次第に
距離ができていったのだ
と、今になって冷静に分
析している。

私と違い、酒は一滴も
飲めなかった。生まれて
すぐに母親を結核で亡く
し、その後義母となった
人とは打ち解けないまま、
大人になっても常に孤独
を抱えているような父だ
った。学歴もなく秀でた
技術を持っていてるわけ
もなく、傍目には平凡で
退屈な会社員人生そのも

の。せめて酒をたしなむ

ことがあったら、気分が
明るくなったかもしれない。
本人が「酒が飲めな
らなあ」とポツリと言っ
ていたことを、のちのち
母から聞かされたものだ。
ある日、見慣れぬ魚の
塩焼きが食卓にあがった。
「タチウオよ。これ、お
父さんが好きだから」と
いう母の言葉に驚いたこ
とを覚えている。父と母
がしょっちゅう喧嘩をし
ていた頃で、母が父の好
物を賄うことへの意外さ
とはじめて見るタチウオ
のせいだった。

福岡生まれの父と母は、
私が5歳の頃に故郷を出
て、遠く離れた土地で親子3
人の暮らしが細々と続い

ていた。福岡と聞くと魚
が美味しいというイメー
ジを持たれがちだが、福
岡といっても田川市とい
う内陸の、かつては炭鉱
で栄えた地域であり、海
の幸を口にするのは難し
かった。私も、タチウオ
ははじめて目にする魚だ
った。



えめに、といった考え方
は浸透しきっておらず、
料理のほとんどには醤油
をかけて食す、というの
が当たり前の時代だった。
父は元来、丈夫とはい
えず、長年リウマチにも
悩まされた。晩年には胃
がんになり、手術でがん
が治っても食が細く、ど

父は、と見ると、九州
産の醤油をドバドバかけ
て、細かい骨を口元から
出しながら、目を細めて
タチウオの身を頬張って
いる。淡泊な、骨の多い
魚で、子どもの私には美
味しいとはとても思えな
かった。当時、塩分は控

きなかつたのだらうと思
うことが、ままある。
ある日、魚屋できれい
に並ぶタチウオを見た。
細長く、銀白色に光って
いるが、タチウオには鱗
がないと知って驚いた。
ああ、これがタチウオだ
ったと、父を懐かしく思
った。意外にかっこいい
漢字「太刀魚」で知られ
ていることが嬉しく、魚
屋で刺身用にさばいても
らい、家に連れ帰った。

た。人は、生きてきたよ
うに死ぬというが、その
通りの死に方だったと、
しみじみ感心してしまっ
た。
父が亡くなって、9年
が過ぎた。今でもテレビ
などで仲の良い父娘をみ
ると、なぜあんな風で

父が飲めなかった酒と
ともにタチウオの刺身を
味わってみた。食べやす
くさっぱりした味は酒に
よく合った。今度は塩焼
きにして食べてみようか
と、ふと思う。九州仕込
みの甘く濃い醤油をめい
っぱいかけたタチウオの
塩焼きは、どんな味がす
ることやら。酒はおいし
く飲めるだろうか、妙
に感傷的になってしまっ
た。
父の命日にそんなこと
を思うのは、自分も年を
取った証拠である。
イラスト・伊藤香澄