

【エッセイ部門・優秀賞】

いただきます

私立白陵高等学校 第1学年 森和香子

明石といえばタコ。タコといえば明石。というわけで、兵庫県の明石市で育った私はタコが好きだった。

予測不能な八本足がくねる、生命力のあふれた姿を水族館で見るとも好きだったけれど、なんと言ってもタコは食べるにかぎる。回転寿司に家族で行ったときは例外なくタコのネタを選んで食べ、大好きだった給食のメニューにタコを使った唐揚げや明石名物の明石焼があるときはもちろん嬉しかった。

そんな私が小学生のとき、タコを料理して食べるという体験学習が学年で催された。私は言うまでもなく喜び、その日を心待ちにしていた。

そして当日。家庭科室で五人の班ごとに分かれ、準備万端な私たちの前に現れたのは、四人の漁業組合の人たちだった。

簡単な挨拶の後、実際に料理するタコが取り出される。そのときの私は、すでに大体の処理が施されたタコが出てくるものだと思っていた。

しかし、私の予想はあっさりと覆される。取り出されたタコは、なんとまだ生きていたのだ。八本足を力なく動かし、それでも自分を掴む腕に懸命に絡みついている。水族館で見る、あの力強い足とは別物のようだった。私は後悔した。それはまさしく蛸だった。

下処理には、タコのぬめりを取るために、ザルに擦り付けるという工程がある。漁業組合の人がいるとはいえ、基本的に作業は小学生中心でないといけない。タコの口に塩を振りかけ、私を含めた班のメンバーが順番にゴシゴシするが、タコがまだ生きていだけ、全員擦り付ける手が遠慮がちになってしまう。しまいにはタコの周りに集まって声をかけまくったり、「タコ太郎」と名前をつけるものだから、余計に感情移入のせいで罪悪感と陰鬱な気持ちで一杯になった。ただただ無心になって、作業を進めなければいけない。私は班員が何度交代しても、「タコ太郎」の足がわずかに動いているのを見た。

長い下処理が終わり、タコを茹でるときには、全員が精神を削られてへトへトの状態だった。「タコ太郎」は沸騰した鍋に入れられて、完全に死んでしまった。

体験学習の日私が見たのは、水族館で悠々と生きるタコでも、料理されて机の上に出されるタコでもなかった。その中間の、生から死へ向かう、一番辛い工程のタコだった。あの日までの私は、そんな工程を考えたことがなかった。元気なタコが突然たこ焼きに変わるはずがないのに、その間には必ず、今回のような過程があるに違いないのに、だ。だからあの体験学習は、とても貴重だった。

タコに限らず、生物を殺して食べられる状態に加工するのを仕事とする人はいる。例えば牛は、と殺方法が用いられている。気絶させ、首を切って殺すとき、私だったらどれほ

どの恐怖を感じるだろうか。「と殺」という可愛らしい響きの二文字に、一体どんな思いが渦巻いているのだろうか。今日もそれをこなしている人たちには、本当に頭が上がらない。

ご飯が食卓にのぼる。おざなりに手を合わせてはいけない。全身全霊じゃなくても、ちゃんとした感謝を。食材にも、関わった人にも。私の知らない色々な場面が、綺麗に盛り付けられたそれらに、きっとあったはずだから。あまり大きい声で言うと訝しがられてしまうから、少し抑えめの声で。

いただきます。この言葉で、私は箸を持つ。