

ワニ②

恐怖の対象、お味は…

京都に住む友人夫婦が遊びに来た。彼の方は、ドミニカ共和国のラ・ロマーナ市で電子技術と剣道を教えていた元青年海外協力隊員で、現地で最も親しくしていた若者である。パトリナーのパトリシアは、ウェブデザインの小さな会社を経営していたドミニカ人で、首都サント・ドミンゴの日本語教室の生徒だった。

彼らにも「ワニの刺し身はどうですか」と尋ねてみた。パトリシアの反応は予想できた。ワニのことをドミニカ共和国では「ティプロン」という。それは恐怖の対象ではあっても、食材ではあり得ない。私たち夫婦が「プライベートビーチ・ハシモト」と呼び、多くの友人たちを招待した誰もいない海

していた。

ドミニカ共和国では、素潜り漁師やスペイン系の人とは別として、地元の人たちは泳がない。プールも無いし泳ぎを習うこともないの

で、海ではシャツを着たままパシヤパシヤと遊ぶだけである。海に入ることに体を怖がる人も多い。サメのせいではないかと思う。私が客人を案内する広島県三次市の料理屋では、懐石風にこしらえたワニ料理が出てくる。おそろのおそろ箸をつけた人も「意外とおいしいではないか」という顔に変わる。

しかしパトリシアの拒絶の意志は固く、懐石風ワニ料理コースは流れた。せめて帰路のバスの中で食べて、とスーパーで買ったワニの刺し身を手渡した。

ユマ 写真、筆 あとで聞いたら、彼女のバイ菌者提供には、テ を見るような視線にさらされたがイブロンがいると、刺し身は一切残らず彼の胃地元住民はうわさ の中に収まったそうである。

橋本白道 佐賀県生まれ。京都で陶芸と出会い、備前で修業後、故郷に窯を開いた。スウェーデンやリトアニア、ドミニカ共和国に滞在し、ドキュメンタリー映画や陶芸学校づくりに挑戦した。2007年、美郷町上野の空き家に、リトアニア出身の陶芸家ベアトリーチェさんと夫婦で移住し陶芸工房を開いた。

