

## オスのチョウザメの眼



私は未だここに居る。だから書く。

Frutigen の Oona Caviar 社視察撮影会。10月の Gourmesse にスイス産キャビアを  
拠出してもらうことになっている。アルプスの幽谷でキャビアを作るなど、想像だにで  
きないこの事業を完結したのは、地元鉄道 Lötschberg トンネルの掘削工事会社の  
社長の Dr. Peter Hufschmied 氏とのこと。トンネル工事中、カルキ層の間に地熱で  
温められた大量の 18°C の温水が溜まっていることが判明し、この温水を冷却する法  
外な処置を施す代わりにチョウザメの養殖と南洋果実の栽培に再利用することを思  
いついたという。

社会性のある事業ならば人の関心と人を巻き込み、巨大企業の出資や地方自治体  
の参画を得て規模も拡大してゆき、一私人の夢が確実に組織化され、次第に各部  
門のプロフェッショナルの手も借り得て、とうとう実現する。同じようにスイスの牧歌的  
風景の中に在りながら、社会性に乏しいスイスの日本旅館という極私的事業には社  
会性の展開はなく、その違いを思い知らされる。

売り物のキャビアを孕まないオスばかりのチョウザメの水族館の窓に頬を寄せ、そ  
のうちの一匹と暫く睨み合ったり、慰め合ったりの一時を過ごし、同施設の  
Tropenhaus 内のレストランで No.102 と No.103 を試食する。親指の甲の上に載せ、  
少し温めてからガブリと口に俵り込み、上顎に押し付けて潰し、香味を鼻の奥で感知

しながら、ゆっくりと食すものらしい。酒はシャンペン。日本酒と合うか試してみたいと思う。

3%から4%の塩の加入量。何か涙の味に似る。あの水槽の中のオスのチョウザメの眼。社会も人も巻き込めない、小さな旅館の亭主の涙か。

20160728