

はっきりと覚えていませんが、今から10余年前頃から私はお歳暮に富津で海苔養殖している弟に依頼して「青のり混じりの海苔」を作ってもらい、それを我が家の年の暮れの贈り物としています。

かつて40年位前までは「青海苔」はよく採れましたが、価格が安いのでいつしか雑草扱いされてしまい、青海苔が発生しない様な栽培法に変わってしまいました。

ですから、これを改めて生産するということ一ましてや「黒海苔」の中にほどよく青海苔を共生させることは大変面倒な作業であります。海苔はその年の天候・水温に大きく左右されるので毎年2千帖を贈り物にしている私にとってこの季節になると天候に「やきもき」とし、苦労いたして参りました。

この「青のり混じりの海苔」は、焼くと黒海苔では味わえない素晴らしい香りを出してくれます。送り先の友人から、初夏の頃に孫が「あの海苔を食べたい」とせがむので何とかならないか、と電話を頂くことがあるほど香味のあるものです。

たまたま今から6、7年前、千葉県の水産部長をしていた私の友人の高山明徳さんは「天皇陛下へ千葉県水産品の献上品を作りたい」と探しておりました。私の贈った「青のり混じり海苔」を食べて「これだ!!」と決心されました。さて、誰が陛下に届けるかと考えましたら、これも私の友人の山崎邦夫さんが市原に住んでいます。この友人は今上陛下の学習院の同級生で、しかも学習院の頃は陛下の悪友で、時々警護の者たちを撒いて都内をお忍びで遊び歩いては大目玉をくった仲だそうです。こうした陛下との関係もあって、今では宮中へは大手を振っていつでも出入できるという人であります。そしてこの男に持って行かせることとなり無事大成功となりました。

天皇家の食卓に千葉県産の「青のり混じり」がのっているということは、想像するだけでも嬉しくほのぼのしたものを感ずることが出来ます。天皇家への「青のり混じり」の献上は5、6年は続いていると聞いていたのですが、今はどうなっただろうかとふと思いついてこの文を書きました。

さて、今年は清和の「むかご焼酎」がヒットし、来年も楽しみであります。素人考えですが君津は「酒蔵の街」です。清酒に炭酸ガスを入れて「シャンペン吟醸」なんて作れたら若者や御婦人方に大いに愛飲されるだろう。一と書き終えたら、編集部の女の子から「そんな酒もう出来ていますよ」と言われてガッカリ・・・でした。