

8/24

結局、こいたのためは行きたけ！... という バラス島 カヌーツアー

ヒゲさんから待望の電話が入った。「バラス島に行く人がいたよ。ツアー組むよ。」と。私は狂喜した。もうあきらめていたから...
しかし、次の朝、喜び勇んで出かけた私は、ヒゲさんの言葉に打ちのめされた。「あのあと、すぐ行く、と言った人がキャンセルになったん。だから、今日の客はまた1人せ。」そう—— 前回の白浜シーカヤックに続いて、今回もまた客は1人。1人のためにツアーを組む、助手まで連れて来たヒゲさんはホッソリと「あんたは疫病神や...」と肩と膝とを叩いた。ハッハッハ。
しかも前回同様、ヒゲさんは、イケエとして中学生のトモ（中1、野球部、イルモテ袴の1人息子）を連れてきていた。前回のトモの事を思い出した私はイヤ〜な予感を感じた。しかもしかも、今回はヒゲさんと助手（オクツ）は伴走船で、私とトモが2人で1つのカヌーをこぐのだ...
こぎ出し5分も経たないうちに、トモの実力が発揮された。この子は、「よし、猛ダッシュしよう」と言って、ガーンとカヌーをこぐのはいいのだが、10回ほどこいたところで、バチバチとパドルを置いてしまう。
結局ほとんど私がこぐしかない。しかも、パドルをめちゃくちゃ速く回すので、ついには腕が立った私は、トモがこぐペースにパドルで水を叩きあげると私にかいたのをきっかけに、パドルがきつ分くらいの水をおみまいしてあげました。
でも、そうこうするうち、何とかバラス島に到着。
その間、伴走船の2人（ヒゲさんとオクツ）は、「こらこら沈む練習するかいー」とか、「この人はサメが出るぞー」とか、「舟が鳩間を向いてるぞー」とか、「先に行くぞお！」とか、私たち（トモはほとんどわからなかつたけど）を脅し続けたのでした。全く何のための伴走船や！ でも午後から私1人が乗って、サンゴが見えたので海上でカヌーからおりるシュノーケリングをしようとした時は、落ちたかと思っ、すぐかけつけられました。
そして、バラス島では、青いビニールシートを張り（ヒゲさんはこじき小屋と言っていた）、時々、風でシートは揺れそうになり、4人で足のたびにワーワー言ってる直してました。
昼食はパンを切り、ポークやサラダをはさんで食べたり、スリッパを履いて食べたりしました。この時、やはりかきとか、ここでも前回のようにトモがいけにえにされ、怒られながらフランスパンやポークを切らされたり、缶をあけてせられたりしてました。まさにトモは「箱入り息子」で、そういうこと全然したことがないという感じだったけど、大介はたいがい要領は良かったし、のみこみも早かった。
この場面では、助手オクツが、「あー」と海に入ると遊んでばかりで、全然役に立たない。

ので、「オクツー」と何回も呼んだけど全然気づかれないので、セゲさんの命令通り、サンゴの
かけらを投げて呼んであげました。(この親切にオクツはサンゴを当てるたと言ってるだけだ...)
私が大声で「オクツー」と呼んでいる所からサンゴを当てるまでの一部始終をそばのダイビング
船のイケイケねーちゃんが見てクスクス笑っていました。

ここで洋ちゃん登場。(私は洋子、この人は洋一、同じ年)

洋ちゃんは昔ヒロミさんにほれていたそう。(自分でそう言いまくっていた。)

洋ちゃんに私たちは甘〜いポイントをごちそうになり、セゲさんのテントとは全然違う
立派なテントの下でなごませてもらいました。

そこに同級生のケちゃんも登場。洋ちゃん、ケちゃん、セゲさん、私含め4人で「おま
はすみ、アツ」という間は2時間くらいいたりました。

そして、「ここ(ハラス島)から海に沈む夕陽を見ながらバーベキューして酒飲んだら
うまいやうな話」という話が異常に盛り上がり、「よし、ロマンの追求じゃー！」と実行。
船で港を往復して子どもたちを帰し、おにぎりやおつまみ、酒、そして「やきそば」を
しよう。」とそばまで買ってくるしまつ。大人のロマンはいい。

でもこの時洋ちゃんが作ったやきそば2種は、サッと作ったのにサイコーにうまい。
今まで味わったことのない口味。沈む夕陽を見てビールを飲み、そばを食って、話も
盛り上がり、もうもうこの世の天国気分でした。

そして気づくと、帰りは、真っ暗な海。あつ、ほろながら、港に着くと本当に良かった。
もちろん、カヌーは船につんで、ほろよいかげんで帰りました。

(こいたのは行きだけ！)

では、ここでやきそばコーナー

< あけぼの館のおちゃんのやきそば >

☆☆☆☆

バーベキューの時に登場。大きな鉄板に炭火で野菜(キャベツ、ニンジン、玉ねぎ)
からじっくり焼き、そば、肉も加え、味つけ。メンも八重山ソバで、まさに正統派
の堂々とした焼きそばです。

汗をいっぱいかいて、一生懸命作ってくれたおちゃん、本当にありがとう。

本当においしかったです。やきそば評論家冥利に尽きます。

< 洋ちゃんのやきそば >

☆☆☆☆

1つはナン、八重山カマボコに味つけの魚介はソースというもの。これは和風の
味で、ニマエのおつまみに最高です。

これを食べ終えた頃、次はサッと作るくれたのが。ポーク、コーンの缶づめ、メン、しょうゆとソースのミックス味。これは若者向けの味付けだ。また変わった。ビールにピッタリというかんじ。

真剣な顔で味見をしたら「作りあげ」。『どんな材料でも工夫して作るぞい』と豪語する洋ちゃんはずい!! やまきは金の鉄人です。