

牧師室から(2021.4.25)

今晚(12日)、エビチリを作った。妻が好きなのでよく作る。豆板醤も少し多目である。バナメイエビは一バック十尾位で二、三百円である。今まで不思議に思っていたのは、このエビは腹側近くに背ワタらしきものがあるので、それを取るのに背から随分深く切り込みを入れなければならなかったことである。バナメイエビは普通のエビとは違って、脊椎動物、哺乳類のように腹側にワタがある高等な種であると思っていた。ところが本で調べたら、腹側の黒緑の筋はどうやら神経束らしい。バナメイエビもやはり背ワタがあるが、それは頭部をとる際に抜かれたようであった。だから今夜はエビをそのまま調理した。

とにかくエビの消化器は背にあるというのだから、口から入った食べたものが背の方を通って下っていくのだ。エビの気持ちになってみると少し妙な感じである。またエビはお腹が空いたではなく、背中が空いた、ということになるのか。

福音書で、イエス様が「深く憐れむ」場面がいくつか記されているが、その原語はキーワードであり、本来、悲痛、苦しみのあまりに「はらわた痛む」という意味である。イエス様が人として人間の苦しみに同情された深い言葉である。

私共も、人によっては苦悩、悲しみがお腹にくることがある。もしエビに高等な感情があるとすれば、それは背中や腰に痛みがきたりもするのかなと思ったりもする。一体そこに痛覚はあるのか、あるいはないのか。いずれにせよエビの気持ちはわからない。

スイスの親友から聞いた話だが、あちらの国では何年か前から、ロブスターを生きたまま茹でることは法的に禁止されているようである。一昔前に出た本に『魚は痛みを感じるか?』というのがあるが、とても面白いので興味があればお読みになることをお勧めする。

(鈴木淳一牧師)